

### l'ortaggio

# MELANZANA PERLINA

Con la collaborazione di Giovan Battista Campoccia - produttore

Pesa in media 35 g ed è lunga solo 10-15 cm: la baby melanzana Perlina non è frutto di manipolazioni genetiche, ma di una serie di incroci naturali. Le dimensioni mignon non sono l'unica caratteristica della Perlina: ha buccia sottile che non va eliminata e polpa senza o con pochi semi (e quindi la resa è maggiore perché lo scarto si limita al picciolo). Riguardo al gusto, è tendente al dolce, senza il tipico sapore amarognolo di quelle tradizionali, perciò non occorre metterla sotto sale prima di poterla utilizzare. Può essere cucinata intera e frita è una delizia, perché la polpa compatta e poco acquosa assorbe poco olio.

Come le dimensioni, sono ridotti anche i tempi di cottura: alla griglia è pronta in 5 minuti, al forno ne bastano 10-15. Per via di tutti questi pregi, si presta alle mille interpretazioni di chef stellati (in basso, quella di Pino Cuttaia). Da qualche anno, il piccolo ortaggio ha ottenuto l'indicazione De.Co (Denominazione Comunale di Origine) "minimelanzana Perlina di Comiso" (Rg): sebbene sia diffusa soprattutto nelle nostre regioni settentrionali, infatti, è originaria della Sicilia, nel Ragusano, dove viene coltivata in ambiente protetto (serra) per evitare l'impiego di fitofarmaci. Viene raccolta tutto l'anno, escluso agosto. **Prezzo dal fruttivendolo:** a partire da 5 €/kg.

### L'IDEA DELLO CHEF



STEFANO SCATÀ

"Cannolo di melanzana perlina in pasta croccante" (sopra) è l'interpretazione dello chef **Pino Cuttaia**, del ristorante La Madia a Licata (Ag). Farcite la perlina con un composto di ricotta, ragusano grattugiato, tuorlo e basilico. Avvolgetela con capelli d'angelo sbollentati con zafferano, quindi mettetela in forno a 200° per 15', finché la pasta diventa croccante.



### IL SALE DI TRAPANI DIVENTA IGP

Con la pubblicazione della domanda di riconoscimento Igp sulla Gazzetta ufficiale europea, il **Sale marino di Trapani** entra nell'olimpo delle eccellenze agroalimentari. Al momento l'uso del marchio Igp è consentito solo sul territorio nazionale, ma l'estensione al mercato comunitario è una questione di pochi mesi. Il pregiato sale siciliano viene prodotto nella fascia costiera che unisce Trapani a Marsala, incluse le incantevoli isole dello Stagnone e di Mothia, un tratto di litorale proprio di fronte alle acque pulitissime della Riserva delle Isole Egadi. Il sale marino di Trapani Igp viene raccolto manualmente 2-3 volte nell'arco della stagione di produzione, tra luglio e settembre (il "primo" sale Igp, quindi, sarà disponibile dopo l'estate). Viene poi lavorato senza alcuna aggiunta di additivi, né di agenti sbiancanti, conservanti o antiagglomeranti. **Prezzo al super:** circa 1 €/Kg



### ORTAGGI ARCOBALENO

Carote nere e patate violette (nelle foto sopra)? Niente paura, non sono OGM, ma **antiche varietà** riscoperte per le loro proprietà benefiche. La polpa scura è infatti ricchissima di **antociani**, antiossidanti contro l'invecchiamento e le malattie degenerative. Le **carote nere** (*purple carrots*) sono un ritorno alle origini perché anticamente erano ortaggi scuri che nel 1500 gli Olandesi resero arancioni con alcuni incroci. La coltivazione è stata ripresa da un'azienda della Piana di Fucino (**Aureli**, in provincia de L'Aquila); le carote e i succhi sono in vendita in alcuni super (Esselunga) e fruttivendoli. Le **patate viola e blu** sono invece originarie del Perù. In Italia si trova la varietà francese *Vitelotte*, coltivata in Lazio e in Umbria da un'azienda viterbese e usata soprattutto dai ristoranti (in vendita nei Carrefour del Lazio oppure on line su [info@madecosrl.it](mailto:info@madecosrl.it)). Mentre la varietà blu è coltivata nel Trevigiano (Moriago della Battaglia) e in Trentino (Margone Valle dei Laghi). I **pomodori neri** invece (Black Sun) non sono ancora commercializzati. Frutto di un progetto guidato dal prof. Perata della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa in collaborazione con altre università, hanno buccia violacea e polpa rossa.

FOTO DI SILVIA CRUCIOTTI - KITCHENOB.IT TRATTA DA AL FORNO. EDITORE FOOD SRL