

ALLA SAGRA DI SANTA MARIA LA CARITÀ LA MELANZANA È IN TUTTE LE SALSE

20 Luglio 2018



SANTA MARIA LA CARITÀ – Un'estate all'insegna del buon gusto e del sano divertimento quella proposta dalla Pro loco di Santa Maria la Carità (Napoli). Dopo "Il Palio del Ciuccio" e "Asini a tutta Birra", eventi che hanno portato nella piccola cittadina migliaia di persone, il prossimo week end è la volta della Sagra della Melanzana.

L'iniziativa, che si svolgerà dal 20 al 23 luglio, è inserita nell'ambito del programma del "Luglio Sammaritano 2018", che terminerà il 29 luglio con il talent show "The Dreamers", evento dedicato a giovani talenti emergenti.

In Europa la melanzana è stata introdotta dagli arabi, forse dall'India (anche se c'è chi attribuisce la sua provenienza alla Cina), nel VII secolo d. C., esattamente in Spagna. L'ortaggio non ha goduto ovunque di buona fama: fino al XVI-XVII secolo, forse proprio perché

legato ad arabi ed ebrei, era considerato pericoloso e particolarmente insidioso. In Spagna invece riscosse subito successo: Miguel de Cervantes ha chiamato l'autore fittizio del Don Chisciotte Cide Hamete Benengeli, dove Benengeli è un nome simile al termine berenjena, ovvero la melanzana in spagnolo.

Durante la quattro giorni di sagra lo straordinario ortaggio, che rientra a pieno titolo nel paniere di prodotti locali, verrà cucinato in decine di modi diversi: fritto, arrostito, al pomodoro o in bianco, da solo o in combinazione con altri ingredienti.

Ecco un'anticipazione delle pietanze in menù che potranno essere degustate in un'atmosfera piacevole e festosa, allietata da musiche popolari e gruppi folkloristici: la parmigiana di melanzane (nelle versioni "bianca" e "rossa"), le polpette, gli involtini, la sfogliatella rustica con ripieno di melanzane (preparata da Vincenzo Ferrieri di SfogliateLab), gli gnocchi, lo zuccotto, il gelato, le melanzane al cioccolato, e alcune pietanze simbolo dello street food napoletano (come la squisita pacchianella, i crocché, le polpette, i panini).

Tante gustose proposte aventi come ingrediente principe l'ortaggio di cui gli italiani vanno ghiottissimi. Ad ogni piatto sarà offerta agli avventori in omaggio una degustazione di vino novello di produzione locale.