

Melanzana – importanza, varietà idonee e indicazioni per la coltivazione

Автор(и): проф. д-р Хриска Ботева, ИЗК "Марица", ССА

Дата: 09.03.2023 Брой: 3/2023



Origine e distribuzione

La melanzana (*Solanum melongena* L.), come coltura orticola, è conosciuta fin dall'antichità. Nei suoi studi già nel 1935, Vavilov I., nel definire i centri di origine delle piante coltivate, indicò l'India, compresa la Birmania e l'Assam, come tale per la melanzana, dove può ancora essere trovata allo stato selvatico. Le cultivar a frutto piccolo originano dalla Cina Centrale e Meridionale.

La melanzana è coltivata principalmente nei paesi asiatici. Viene coltivata in Asia Meridionale e Orientale sin dalla preistoria. Si menziona che il Messaggero di Allah (pace su di lui) disse: "La melanzana aiuta perché viene

mangiata". Arrivò in Europa Occidentale solo intorno all'anno 1500. I suoi numerosi nomi arabi e nordafricani, così come l'assenza di un nome greco antico o latino, mostrano che fu introdotta nella regione mediterranea dagli arabi all'inizio del Medioevo.

Il nome scientifico "melongena" deriva dal nome arabo del XVI secolo per un tipo di melanzana. A causa della sua appartenenza alla famiglia delle *Solanaceae*, in passato era considerata velenosa. I popoli orientali hanno sempre trattato la melanzana con reverenza, chiamandola addirittura il "re degli ortaggi", mentre gli europei temevano di mangiare questi frutti. Gli antichi greci furono i primi a introdurre questo pregiudizio, credendo che la melanzana annebbiasse la mente. Bella nella sua lucida colorazione viola scuro, ma anche mistica, la melanzana è conosciuta con molti nomi e cultivar, alcuni dei quali piuttosto poco lusinghieri. Per secoli ebbe una terribile reputazione e veniva coltivata più come pianta ornamentale che come fonte di cibo. Le forme selvatiche di melanzana erano molto più amare delle cultivar coltivate. Quando gli europei la incontrarono per la prima volta, la etichettarono come "mela pazza" – in italiano il nome della melanzana si è conservato come *Melanzane* (dal latino Mela insana, o "mela della pazzia").

Fu introdotta in Europa nel XVI secolo – prima in Spagna, Portogallo e Italia. È diffusa nelle regioni meridionali delle penisole Iberica, Appenninica e Balcanica. I maggiori produttori sono Cina, India, Egitto, Giappone, Indonesia, Iran e Turchia. In Europa è coltivata più ampiamente in Spagna e Francia. In Bulgaria la melanzana probabilmente arrivò dall'Anatolia. I nomi conservati fino ad oggi nella cucina nazionale suggeriscono che fu introdotta dai turchi. Attualmente, superfici più estese con melanzana si trovano lungo le valli dei fiumi Maritsa, Tundzha, Danubio e la costa del Mar Nero.



foto: Prof. Dr. Khriska Boteva

La melanzana è una coltura orticola tradizionale per il nostro paese. Negli ultimi anni, le superfici occupate dalla melanzana in Bulgaria ammontano a circa 20.000 decari. Circa il 65-70% della produzione è utilizzata dall'industria conserviera.

Nella valutazione del potenziale agro-ecologico nel nostro paese al fine di ottimizzare la struttura della produzione agricola, il 44,6% delle superfici a colture orticole si trova principalmente nel territorio della Regione Centro-Meridionale. Condizioni adatte per la coltivazione della melanzana in questa regione si trovano nell'area climatica Transizionale-continentale, con la sotto-regione climatica della Bulgaria Centrale Orientale che è la più estesa. Comprende la maggior parte delle pianure dei fiumi Maritsa e Tundzha. Anche l'area climatica Mediterranea Continentale con la sotto-regione climatica della Bulgaria Meridionale e la regione climatica delle valli fluviali dei Rodopi Orientali ha condizioni pedo-climatiche adatte per la produzione di melanzane.



Composizione chimica, valore nutrizionale e calorico dei frutti

Nella nostra cucina, una grande varietà di piatti viene preparata con le melanzane, sia come piatti autonomi che in combinazione con altri prodotti alimentari. L'importanza nutrizionale della melanzana è determinata dalla composizione chimica e dalla forma delle singole sostanze nei suoi frutti. Contengono il 7,6-10,8% di sostanza secca, il 2,7-3,4% di zuccheri, lo 0,6-1,2% di proteine grezze, l'1,1-1,7% di cellulosa e sali minerali di fosforo, potassio, magnesio, ferro, manganese e altri. Il contenuto di vitamine (C, PP, vitamine del gruppo B, provitamina A) non è elevato. Il sapore amaro delle melanzane è dovuto al glicoalcaloide solanina M, la cui quantità aumenta durante la maturazione del frutto.

Oltre ad essere una fonte di zuccheri, sali minerali e vitamine, le melanzane possiedono un effetto medicinale provato. Esibiscono un'azione fitoncida contro alcune spore, fermano i processi infiammatori, stimolano la digestione e aiutano a ridurre la quantità di grassi e colesterolo nel sangue. Sono raccomandate per la prevenzione e il trattamento dell'aterosclerosi. Il contenuto di potassio determina le proprietà dietetiche della melanzana, poiché favorisce l'eliminazione dei liquidi dall'organismo e migliora la funzionalità cardiaca. Pertanto, le melanzane sono un alimento adatto per le persone con malattie cardiovascolari. Sono anche

raccomandate in caso di gotta, poiché stimolano l'escrezione dei sali di acido urico. Non sono raccomandate per le persone con malattie renali.

Struttura varietale

Nella pratica agricola si coltivano diversi *tipi di melanzana* – *Americana, Italiana, Siciliana, Orientale e bianca*.

Melanzana Americana – di forma allungata, di colore viola scuro, la più popolare; **Melanzana Orientale** – leggermente allungata, con buccia sottile e significativamente meno semi; **Melanzana Italiana** – relativamente più piccola, sembra una versione in miniatura degli altri tipi, con polpa e buccia tenera, oltre a qualità gustative significativamente migliori; **Melanzana Siciliana** – grande, rotonda e di forma irregolare, con buccia estremamente sottile e un sapore leggermente dolce; **Melanzana Bianca** – con buccia spessa e polpa soda.

Le cultivar più ampiamente coltivate in Europa e Nord America sono ovoidali-allungate, lunghe 12-25 cm e larghe 6-9 cm, con buccia viola scuro. Una diversità molto maggiore di forme, dimensioni e colori viene coltivata in India e altrove in Asia, dove sono ampiamente distribuite cultivar di forma ovale. Alcune cultivar hanno una gradazione di colore dal bianco vicino al picciolo al rosa chiaro o viola intenso o addirittura nero. Esistono anche tipi verdi o viola con strisce bianche. Le melanzane cinesi sono generalmente più sottili e allungate, simili a un "cetriolo" leggermente rigonfio.

Le cultivar utilizzate devono soddisfare criteri elevati: dovrebbero essere vigorose, adattabili, tolleranti alle fluttuazioni di temperatura, con alta resistenza a malattie e parassiti. Sono preferite cultivar con normale contenuto di semi o senza semi, che si scuriscono più lentamente dopo il taglio. Particolarmente rilevante è l'introduzione di cultivar resistenti alla verticilliosi. Recentemente, i centri di miglioramento genetico offrono cultivar con resistenza a TMV & CMV1 e forme resistenti a condizioni sfavorevoli – basse e alte temperature.

In condizioni di economia di mercato, i requisiti di qualità del prodotto per le diverse destinazioni d'uso aumentano continuamente:

- *Cultivar destinate al consumo fresco* devono avere frutti di alta qualità – grandi, di colore uniforme con forte lucentezza, tessitura tenera e nessun sapore amaro.

- *L'industria conserviera* stabilisce requisiti specifici per le cultivar di melanzana – come colore e tessitura della polpa, velocità di imbrunimento dopo il taglio, ecc. L'interno del frutto deve essere bianco, senza amarezza e scurirsi molto lentamente durante il processo tecnologico. Le cultivar con frutti a forma di pera o rotondi sono adatte per il ripieno, e quelle con frutti allungati o cilindrici – per conserve fritte.

La diversità varietale nel nostro paese è limitata e si coltivano principalmente cultivar straniere. Nella scelta di una cultivar, devono essere presi in considerazione le specifiche condizioni di produzione e la destinazione d'uso del prodotto. Vengono selezionate cultivar i cui frutti soddisfano i requisiti dei mercati internazionali e nazionali. Sono classificate in base alla destinazione d'uso: per caviale (crema di melanzane), per trasformazione mediante frittura e per consumo diretto da parte della popolazione.

Miglioramento genetico bulgaro



Bulgarian 12 - Varietà bulgara medio-precocce. Si caratterizza per frutti uniformi e buon potenziale produttivo. I frutti sono grandi, a forma di pera allungata, con buccia viola scuro con forte lucentezza, con polpa bianca e tenera. La loro superficie è liscia. Il periodo vegetativo fino al primo raccolto è di 120-125 giorni. La resa media è di 4-5 t/da. La cultivar è adatta per la produzione in campo per le esigenze delle imprese conserviere e per la preparazione di piatti.

Lach – Una cultivar bulgara precoce e ad alta resa. I frutti sono cilindrico-piriformi a cilindrici, viola scuro con lucentezza e un peso medio di 200-300 grammi. La polpa è di colore biancastro, con meno semi di Bulgarian 12, senza amarezza e con un tempo di imbrunimento di un'ora. La cultivar ha un basso contenuto di solanina. Il periodo vegetativo dall'emergenza al primo raccolto è di 100-114 giorni. La resa media è di 5,5-5,8 t/da. La cultivar è adatta per il taglio a rondelle e per la tostatura in un tostapepe. È destinata alla preparazione

domestica e alle imprese conserviere. Può anche essere coltivata in condizioni di serra. È resistente alla verticilliosi. Sviluppata presso l'Istituto di Colture Orticole – Sadovo.