

Atelier CUCINA du mercredi 4 mai 2022
MELANZANE ALLA PARMIGIANA / PARMIGIANA DI MELANZANE



Viviane et Anne-Marie ont revêtu leur plus beau tablier, notre trésorière revient de New-York tandis que la vice-présidente sortante est restée attachée à son triskell breton ? ou sa croix basque ? Gros doute ! L'équipe est à pied d'œuvre, les aubergines sont grasses et luisantes, resplendissantes dans leur robe couleur aubergine ! Saviez-vous que les agentes de police chargées du contrôle de stationnement en France étaient appelées moqueusement les « aubergines » en référence à la couleur *lie de vin* de leur uniforme au début des années 70 ? Puis vinrent les « pervenches » mais c'est une autre histoire.

Avant toute chose, on prépare donc les aubergines, lavées, tranchées en lamelles de moins d'un cm, salées et mises à dégorger pendant 30 minutes. Elles seront ensuite rincées et séchées. Et puis ça coupe et ça taille les oignons et l'ail, en ôtant bien le germe pour raison de digestion.





Passons dans la salle d'à côté pour un petit cours de la part de notre chef cuisinier Stefano qui se cache derrière son tableau blanc !

Melanzane alla parmigiana, rien à voir avec Parme ou le parmesan, même si ce dernier peut faire partie de la recette. Débarquée en Sicile et venue d'Inde via l'Arabie dans les années 1400, l'aubergine sera introduite ensuite dans les régions du nord, à Parme, entre autres vers les années 1500. Première hypothèse quant au nom ; en sicilien, ce serait une déformation linguistique de **Palmigiana** c'est-à-dire volet, persienne auxquels les tranches d'aubergine sont censées ressembler. Deuxième hypothèse capillotractée, cela s'appelait **petonciana**, (persienne) toujours donnée par les Siciliens, et celle-ci, **mela insana** devenue **melanzana**.

Selon **Artusi**, il cuoco déjà cité maintes fois de **La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, 1891** : « Le petonciano ou l'aubergine est un légume à ne pas mépriser car il n'est ni venteux ni indigeste. Elle se prête très bien aux accompagnements et même consommée seule, en plat d'herbes, elle est tout sauf désagréable, surtout dans les pays où son goût amer n'est pas trop sensible. Les Petonciani petits et moyens sont préférés, de peur que les gros ne soient amers à cause d'une trop grande maturation".

Mais avant lui, **Vincenzo Corrado**, des Pouilles, cite une recette dans son livre, **Il cuoco galante**, publié en 1773. Mais il utilisait des **zucchine** (courgettes) et non pas de **melanzane** (aubergines).

Ippolito Cavalcanti, de Naples, présente dans **Cusina casarinola co la lengua napolitana**, en 1839 une recette avec friture des aubergines pour la première fois.

Pour les fromages, si les Siciliens y collaient du fromage de brebis (**formaggio di pecorino**), à Naples, c'est la **mozzarella** qui l'emporte, la **scamorza** est rajoutée sans nécessité, sauf qu'on adore son goût fumé.

La recette retenue par Stefano :

Une fois, les aubergines prêtes, on les plonge dans l'huile chaude neutre et on les éponge. Pendant ce temps on fait revenir les oignons et l'ail, on ajoute des tomates en boîte, du basilic. Et c'est ensuite la mise en couches : huile d'olive (ce n'est pas vraiment une recette détox !) ; une couche d'aubergines frites ; une couche de sauce tomate préparée, quelques morceaux de mozzarella et de scamorza, on râpe le grana padano, moins onéreux que le parmesan d'origine. Et on répète jusqu'en haut du plat à gratin. 20 à 30 minutes au four et le tour est joué.

Chaque apprenti cuistot repartira avec ses deux portions. En raison du Covid, nous ne partageons toujours pas les repas ensemble. Sans doute la saison prochaine quand ce cauchemar se sera éloigné ?





Encore une fois mission accomplie en temps et en heure.