

Definire **la caponata di melanzane** non è facile, perché non riesco a trovare aggettivi. Per me è uno dei principali capolavori della cucina siciliana. Trovarsi davanti a questo piatto polifonico, poter gustare quest'incontro di gusti, odori e sapori, caratteristici della nostra cucina, è come rivivere in un attimo i millenni di storia che ci sovrastano.

La melanzana ce la portarono i saraceni, che la chiamavano badindgian, noi siciliani l'abbiamo adottata facendola divenire uno degli elementi più rappresentativi della nostra cucina.

Pensiamo, ad esempio, alla sontuosa "**pasta alla Norma**", alla lussuosa "**parmigiana di melanzane**" e agli altri cento modi con cui i cuochi siciliani si esprimono nel cucinarla. Nel tempo divenne la regina di tutti gli ortaggi, al punto che (come cita in un suo libro Gaetano Basile), non di rado, poeti e narratori l'hanno paragonata ad una bella donna: carnosa, soda e dalla pelle nera lucida.

L'agro-dolce, di origine persiana, arrivò in Sicilia grazie ai mussulmani.

Per quanto concerne l'origine del nome, esistono diverse "scuole di pensiero". Per alcuni, i marinai furono i primi a usare questa salsa che ammorbidiva le loro dure gallette che definivano "cappone di galera", e che invece veniva chiamata, dai tavernieri, con il nome latino: cauponae. Altri affermano che il nome ci è stato tramandato dai soliti **Monsù**, che usavano la salsetta per conservare per poco tempo la cacciagione, fra cui il cappone; ingrediente che definiva quelle preparazioni capponate. Altri ancora riferiscono che questo agro-dolce serviva per condire la lampuga tagliata a pezzi. Questo pesce in dialetto lo chiamiamo capone, così si spiega il nesso capone-caponata.

Al di là dell'etimologia, posso affermare con certezza che questa pietanza resta unica nel suo genere e richiede elementi essenziali come la melanzana nostrana che, fra le sue caratteristiche, ha quella di essere compatta al punto giusto da non permettere l'assorbimento d'olio nella frittura, i **capperi**, il sedano, le olive verdi e l'inconfondibile agrodolce che caratterizza questa sinfonia di odori e sapori.

### Ingredienti per la caponata

10 melanzane  
Olio per friggere  
1 grosso sedano e una cipolla  
300 grammi olive verdi  
3 cucchiaini di capperi sott'aceto o salati  
1,5 litri salsa di pomodoro fresco  
Sale e pepe q.b.  
1 bicchiere di aceto  
2 cucchiaini di zucchero

### Procedimento per la caponata

Sciacquare le melanzane, togliere il picciolo assieme alla punta della melanzana, tagliare soltanto una striscia di buccia praticando un taglio verticale che va da punta a punta. A questo punto tagliare le melanzane a cubetti piuttosto grossi e friggerle in olio bollente e metterle a sgocciolare su carta assorbente.

Pulire il sedano eliminando tutte le foglie verdi, tagliarlo a pezzi e bollirlo in acqua salata. In un grosso contenitore mettere a soffriggere la cipolla affettata, non appena sarà imbiandita aggiungere il sedano bollito, le olive snocciolate e tagliate a pezzi, i capperi sott'aceto (se usiamo quelli salati bisogna dissaltarli) e la salsa di pomodoro. Aggiustare di sale e pepe e far cuocere. A cottura quasi ultimata unire alla salsa le melanzane fritte, pare insaporire per qualche minuto. Nel frattempo sciogliere nell'aceto lo zucchero quindi versarlo nella salsa con le melanzane. Fare sfumare bene l'aceto. È un piatto che si apprezza meglio se consumato freddo.

Il **pasticcio di caponata** è la versione nobile della comune caponata palermitana.

### Ingredienti per il pasticcio di caponata

La caponata appena preparata

550 grammi farina 00

200 grammi strutto

40 grammi zucchero semolato

120 grammi vino bianco secco

1 uovo

1 tuorlo

1 cucchiaino di cannella

Un pizzico abbondante di sale

Procedimento

Il giorno prima impastare la farina, lo strutto, lo zucchero, la cannella, il sale, l'uovo intero e il tuorlo e il vino. Amalgamare velocemente fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea.

Ricoprire con la pellicola e metterla in frigo.

Imburrare una teglia oppure foderarla con carta da forno, quindi stendere la pasta frolla e

ricavare due dischi. Con il primo foderemo la teglia fino ai bordi, l'altro ci servirà per chiudere il pasticcio.

Versare nella teglia la caponata, quindi chiudere con l'altro disco di pasta frolla, avendo cura di sigillare bene i bordi. Mettere in forno, a temperatura moderata, per circa trenta minuti. Servire freddo o tiepido.

**RICETTA A CURA DI:** [ricettedisicilia.net](http://ricettedisicilia.net)