

## Solanum aethiopicum L. - Albero delle Zucche - Soxna G. Kumba > Erba Off./Orn.



### Utilizzo e proprietà curative

I frutti immaturi di *Solanum aethiopicum* sono utilizzati come verdure cotte in umido, e a volte consumati crudi, possono avere un gusto più o meno amaro in relazione al contenuto in saponine.

Le foglie e i germogli sono utilizzati come verdura cotta. Le foglie sono più nutrienti dei frutti. In Asia e in Europa la pianta viene utilizzata a scopo ornamentale.

In varie zone dell'Africa, le radici e i frutti vengono utilizzati per il loro effetto carminativo e sedativo, e nel trattamento delle coliche e della pressione alta.

Il succo di foglie viene utilizzato come sedativo per il trattamento di dolori mestruali, mentre un estratto alcolico di foglie viene utilizzato come sedativo, antiemetico e per trattare il tetano dopo l'aborto.

Infine i frutti tritati e macerati possono essere utilizzati come clistere.

La popolazione Igbo della Nigeria sudorientale, accoglie tradizionalmente i visitatori in casa offrendo loro i frutti, solitamente accompagnati da burro di arachidi piccante, noce di cola e semi di pepe malagueta.

### Proprietà medicinali

Carminativo

Sedativo

Ipertensione

Dismenorea

Antiemetico

Si consiglia cautela in quanto, anche se non si parla di tossicità specifica accertata per questa specie, appartiene ad un genere in cui molti membri hanno foglie velenose e, talvolta, anche i frutti possono risultare molto acerbi.

### Descrizione Botanica e profilo pianta

La melanzana rossa (*Solanum aethiopicum*, L.) è una pianta d'aspetto simile alla melanzana (*Solanum melongena* L.) per portamento ma il suo frutto arrotondato si colora di rosso intenso come un pomodoro (*Solanum lycopersicum* L.), tanto da essere scambiata per quest'ultimo.

La colorazione rossa è data dall'aumento del contenuto di carotene durante la maturazione della bacca. Viene coltivata essenzialmente in Africa e in Asia tropicale. Il clima ottimale per la melanzana rossa è un clima caldo e asciutto, come quello della savana africana.

Il colore dei frutti del *Solanum aethiopicum* può variare da verde chiaro a verde scuro, oppure da bianco a nerastro, che, con la maturazione, si trasforma in rosso o rossastro arancione, data l'elevata quantità di carotene. La forma dei frutti varia da rotonda a ovale, con superficie liscia o rigata. Il sapore varia da dolce a amaro. Le cultivar di forma ovale sono particolarmente amare.

La pianta nel suo insieme risulta curiosa, bella da vedere, per le vistose fronde su cui i numerosi frutti, di colore rosso, hanno l'aspetto di una piccola zucca dal diametro variabile dai 3 a 6 centimetri.

Perenne nei climi caldi, fruttifica abbondantemente fino ad autunno. Attenzione alle spine.

Appreziate anche le qualità gastronomiche, non solo in Africa da cui proviene, ma anche nelle regioni italiane del sud dove , alcune cultivar, sono protagoniste di grandi ricette.

### **Habitat**

Il *Solanum aethiopicum* è una pianta addomesticata, cresce prevalentemente in Africa e riveste particolare importanza in Africa centrale e occidentale. Introdotto recentemente anche nei Caraibi e in Sudamerica, viene coltivato anche in alcune zone dell'Italia meridionale. Riveste grande importanza in alcune aree geografiche, come il Benin, l'Africa tropicale costiera e lungo il fiume Congo.

Questa specie produce frutti continuamente, contribuendo così alla produzione di reddito. Essendo una specie altamente produttiva, può rappresentare un'importante risorsa per orti domestici/urbani, dato che assicura una buona resa anche su superfici di piccole dimensioni.

Predilige terreno ben drenato e umido con PH tendenzialmente acido. Esposizione pieno sole.

### **Stufato di melanzana rossa (Ricetta del Senegal)**

450 g di melanzana rossa (cotta e ridotta in purea); ½ cipolla rossa (tritata finemente); 1 tazza di fagioli lessati; 1 peperoncino Hungarian Yellow Wax (tritato finemente); ¼ tazza di olio di palma; ¼ di tazza di olio di canola; 2 dadi da brodo; fiocchi di peperone per insaporire.

Scaldare una padella a fuoco medio. Versare l'olio di palma e quello di canola, quindi riscaldare per circa due minuti. Aggiungere la cipolla e il peperone. Soffriggere per due minuti. Aggiungere la melanzana rossa ridotta in purea e cuocere per due minuti. Aggiungere i fagioli, i dadi da brodo e i fiocchi di peperone. Ridurre il calore al minimo e cuocere per dieci minuti, mescolando spesso per evitare che il cibo si attacchi. Servire caldo con riso o ignami lessi, e verdura. Per quattro persone.

