



di **GIUSEPPE CARIELLO**

L'Anguria

L'anguria, *Citrullus Vulgaris*, è un dono di freschezza e un dolce rifugio dal caldo nei mesi estivi. Oltre a questo nome, con cui è conosciuta nell'Italia settentrionale, troviamo il toscano cocomero, il napoletano melone d'acqua ecc.

Per quanto riguarda l'origine del nome abbiamo diverse spiegazioni: cocomero dal latino "citrullus vulgaris", farebbe riferimento al colore del cetriolo mentre anguria dal greco "angurion" avrebbe una derivazione bizantina, nomi dalla origine diversa ma dallo stesso significato: cetriolo.

Questo frutto, uno dei più usati anche nell'arte dell'intaglio; per il suo colore rosso intenso e per la sua forma, ha ispirato i grandi maestri della pittura come Caravaggio o Matisse che l'hanno inserita in loro famosi quadri.

Il cocomero identifica da sempre l'allegria convivialità. Secondo una leggenda, per la sua forma di palla, è stato uno dei primi strumenti di gioco degli dei.

Non è dato sapere quando l'anguria sia stata coltivata per la prima volta ma il primo raccolto mai registrato avvenne nell'Antico Egitto quasi 5000 anni fa ed è stato documentato in alcuni geroglifici. Una leggenda ci dice che nel mito Egizio il cocomero aveva origine dal seme del Dio Shet.

Secondo la religione egizia il cocomero, nascendo dal seme del dio Seth, divinità del deserto e dei morti, veniva spesso depresso nelle tombe dei faraoni come forma di sostentamento per l'aldilà. I nobili l'offrivano agli ospiti in visita quale ristoro dalle fatiche e dalla sete.

Dell'anguria si legge anche nella Bibbia dove gli Ebrei, stremati nel deserto del Sinai, rimpiangevano i succosi frutti mangiati in Egitto.

Nella civiltà greca l'anguria veniva indicata con lo stesso nome del cetriolo.

L'anguria venne introdotta in Europa, probabilmente ad opera degli Arabi, dopo il XII sec.

Fu all'inizio dell'era cristiana che questo meraviglioso frutto, fece capolinea in Italia.

La Ricetta

Anguria in insalata con cipolla dolce e ricotta

Ingredienti:

1 fette di anguria

1 cipolla di Tropea

2 cucchiaini di succo di limone

2 cucchiaini di olio di oliva

Pepe

ricotta salata

sale

1 sedano

Procedimento

Tagliate a dadini una fetta di anguria ed eliminate tutti i semi. Affettate un sedano e una grossa cipolla di Tropea. Condite il sedano e le cipolle con una vinaigrette preparata emulsionando 2 cucchiaini di succo di limone, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Unire l'anguria alle verdure, grattugiateci sopra della ricotta forte, servite senza più mescolare.

...e godetevi una “fresca” estate...

