



Di zucca in zucca

Itinerario gastronomico della zucca fra coltura e cultura
8 settembre/8 dicembre 2016 - 20^a Edizione

www.agriturismomantova.it



Agriturismomantova.it

Ti apre le porte della campagna



MANTOVA CAPITALE ITALIANA DELLA CULTURA 2016



Consorzio agriturismo mantovano Verdi terre d'acqua

Strada Chiesanuova, 8 - Località Borgo Chiesanuova - 46100 Mantova

Tel. +39 (0) 376 324889 - Fax +39 (0) 376 289820 - Cell. +39 329 2127504

info@agriturismomantova.it - www.agriturismomantova.it - www.prodottoinfattoria.it



Di zucca in zucca

8 Settembre - 8 Dicembre 2016

Indice

Di zucca in zucca compie 20 anni	4
Mantova e la zucca	5
Varietà diffuse	7
Caratteristiche organolettiche: un confronto	14
Gli agriturismi che aderiscono all'iniziativa	16
Catalogo di prodotti a base di zucca	21
C'è di zucca e di più	24
La zucca in cucina	34
Zucca e tortelli: un amore a prima vista	36
La ricetta dei tortelli di zucca	38
Piccolo ricettario di zucca	39
Fattorie con vendita diretta di zucche	44
30 ottobre: la festa delle lumere a Mantova	46

Con il patrocinio di



Per informazioni: **Consorzio agrituristico mantovano Verdi terre d'acqua**

Strada Chiesanuova, 8- 46100 Mantova - Tel. 0376.324889 - Fax 0376.289820 - Cell. 329.2127504
info@agriturismomantova.it - www.agriturismomantova.it

Testi di Anastasia Malacarne, Jessica Gatti

Coordinamento editoriale: Anastasia Malacarne

Foto di zucche: Archivio Consorzio Agrituristico Mantovano.

Finito di stampare: agosto 2016 da Arti Grafiche La Torre s.r.l. - Canneto sull'Oglio (MN) - www.aglatorre.it

Di zucca in zucca 2016: ventesima edizione

Di zucca in zucca compie 20 anni

La zucca è prezioso patrimonio mantovano da molto tempo, ma da 20 anni a questa parte il Consorzio agrituristico mantovano, con la manifestazione Di zucca in zucca, ha contribuito a diffondere la conoscenza della cucurbitacea e a farla apprezzare nei suoi numerosi aspetti anche oltre i confini virgiliani. E questo traguardo importante cade proprio nell'anno in cui Mantova è stata nominata capitale italiana della cultura, che non è da intendersi esclusivamente in senso letterario, storico, artistico e scientifico, poiché va reso onore, senza alcun dubbio, alla cultura meno scontata, quella della terra e della cucina. La zucca, in questo senso, è emblema mantovano per eccellenza, e fu proprio per celebrarla degnamente che 20 anni fa nacque Di zucca in zucca, che non è una fiera e nemmeno una sagra, ma un evento che dura tre mesi e che coinvolge la campagna e la città, con menù di zucca e feste a tema. Sfogliate questa guida, utile strumento per scoprire la zucca nelle sue tante forme, e immergetevi in questo fantastico mondo tutto arancione.

Per informazioni: 0376 324889
info@agriturismomantova.it
www.agriturismomantova.it



Mantova e la zucca



La provincia di Mantova è oggi considerata tra le aree a maggiore produzione di cucurbitacee di tutta la Penisola. Seminata in primavera inoltrata e raccolta all'inizio dell'autunno, con una media di cinquantamila quintali annui di prodotto, qui la zucca è divenuta emblema di una terra in cui le tradizioni, la storia e gli aromi vivono quotidianamente tra i sapori della sua cucina, le cui radici si perdono tra le abitudini culinarie di un tempo. Il valore di questo prodotto straordinario non si limita all'ambito alimentare, ma assume una valenza simbolica e rituale, legata al momento della festa, in cui il pasto diviene occasione di celebrazione e la zucca alimento beneaugurante e benefico.

Ma c'è zucca e zucca. Come sappiamo, alla varietà di colorazioni e conformazioni che caratterizza le diverse tipologie, corrisponde anche una estrema diversità in fatto di consistenza e sapore. In cucina infatti, ogni preparazione prevede uno specifico tipo di zucca, a seconda dell'utilizzo che se ne fa. Nel Mantovano regna la zucca detta **Cappello del prete** (*Cucurbita maxima*), tipica del territorio dell'Oltrepò mantovano e di alcuni comuni a nord del Po. Il nome popolare di questa zucca deriva dalla sua forma a turbante: la zucca si presenta infatti a due falde, con la falda superiore più sviluppata. La buccia è di colore grigio-verde, con superficie più o meno costoluta; le dimensioni e il peso sono variabili (da 1 a 5 kg). La polpa, di colore giallo-arancio, è di consistenza soda e poco fibrosa, mentre il sapore è dolce. Tali caratteristiche

la rendono ideale per la preparazione di piatti tradizionali come i tortelli, gli gnocchi e il risotto. Questa varietà, per ragioni di scarsa produttività, è stata soppiantata ormai dalla varietà Delica, un ibrido più precoce e facilmente reperibile, dal peso più contenuto, ma che sicuramente non può competere, in termini di qualità organolettiche, con il Cappello del prete, che presenta caratteristiche uniche quanto a consistenza della polpa, tasso zuccherino e resa in cucina. La zucca mantovana si avvicina, per le sue caratteristiche, ad una cultivar tra le più antiche d'Italia, la Marina di Chioggia, e alla Berrettina piacentina, che infatti sono entrambe tipologie altrettanto diffuse nel Mantovano.

Le varietà tradizionali rischiano di scomparire a favore di ibridi più resistenti e precoci, portando in questo modo a cancellare per sempre il gusto di alcuni piatti tipici, il cui sapore inconfondibile è dovuto proprio alle caratteristiche peculiari della polpa di queste straordinarie zucche. Sulla **Gazzetta Ufficiale** dell'11 marzo 2015 è stata pubblicata la notizia **dell'iscrizione della zucca mantovana "cappello da prete" nei registri delle varietà dei prodotti sementieri**. La zona di origine di questa particolare varietà da conservazione di zucca coincide con il territorio dei comuni di Marcaria, Borgo Virgilio, Bagnolo San Vito, Roncoferraro, Villimpenta, Sustinente, Serravalle Po, Ostiglia, Viadana, Pomponesco, Dosolo, Motteggiana, Suzzara, S. Benedetto Po, Pegognana, Gonzaga, Moglia, San Giacomo



delle Segnate, San Giovanni del Dosso, Quistello, Schivenoglia, Quingentole, Pieve di Coriano, Revere, Borgofranco sul Po, Carbonara di Po, Villa Poma, Magnacavallo, Poggio Rusco, Sermide, Felonica.

La conservazione in purezza di questa varietà di zucca è effettuata presso l'Azienda Agricola Calciolari Giuliano e Lorenzo, a San Rocco di Quistello e presso la Società Agricola Olianina di Bombarda Ferdinando e Mantovani Agnese e C. SS., a Villa Poma.

La superficie complessiva destinata alla coltivazione di questa varietà di zucca è di 15 ettari. Considerato l'investimento unitario tipico della zona di coltivazione, il limite quantitativo per la produzione di sementi è pari a 30 chilogrammi per anno.

Per reperire i semi di zucca mantovana, oltre alle aziende sopracitate:

<http://www.kcb-samen.ch/graines-de-citrouille/910164/Zucca-Mantovana>

<http://www.zanelli.gov.it/zucche/biodiversita.htm>

Varietà diffuse

1- Zucca a Fungo (*Cucurbita maxima*): varietà molto decorativa, a forma di fungo, sempre più diffusa nel nostro paese negli ultimi tempi. E' detta anche mini turbante. Probabilmente la zucca è descritta come "piccolo turbante cinese" nell'opera del Vilmorin del 1885.



2- Zucca a Pera Bicolore (*Cucurbita pepo*): minuscola zucca utilizzata per scopi ornamentali grazie alla sua bellezza. Può crescere come rampicante o tappezzante, ed è spesso utilizzata per i pergolati. I frutti possono essere facilmente essiccati.



3- Zucca a Tromboncino o d'Albenga (*Cucurbita maxima*): si raccoglie ancora immatura durante l'estate, quando i suoi frutti sono ancora simili a zucchini. La sua polpa è di color biancastro, e molto gustosa.



4- Zucca Americana (*Cucurbita pepo*): varietà coltivata nella bassa reggiana e mantovana e nota come zucca americana, probabilmente perché originaria del Messico. Si diffonde nelle province di Reggio Emilia e Mantova nel secondo dopoguerra. È nota anche come zucca tonda padana.



5- Zucca Atlantic Giant (*Cucurbita maxima*): varietà americana di zucca gigante, che ha battuto tutti i record del mondo di taglia e peso, arrivando a superare anche i 500 kg. È relativamente facile ottenere zucche di pesi superiori a 50 kg, cimando i tralci e lasciando solo un frutto per pianta ed inoltre fornendo una buona irrigazione e lasciando molto spazio a disposizione per la crescita.



6- Zucca Berrettina Piacentina (*Cucurbita maxima*): varietà selezionata in Italia, simile alla Marina di Chioggia. Ha polpa dolce e soda; si conserva a lungo nell'inverno. Molto diffusa nelle province di Piacenza e Mantova, un po' meno nel reggiano.



7- Zucca Big Max (*Cucurbita maxima*): varietà americana che può raggiungere dimensioni considerevoli (fino a 35 kg). Molto ricca di zuccheri è adatta alla preparazione di torte e dolci.



8- Zucca Black Futsu (*Cucurbita moschata*): varietà tipica del Giappone, con una buccia molto dura e verrucosa, di colore verde scuro che vira al rosa antico a maturità. Il gusto è quello tipico di nocciola, che caratterizza la specie *C. moschata*.



9- Zucca Blu d'Ungheria (*Cucurbita maxima*): varietà originaria dell'Ungheria, dove viene chiamata "Nagydobosy sütötök", e



dove è tuttora ampiamente coltivata. Produce qualche frutto per pianta, del peso variabile dai 3 ai 10 kg. Le zucche sono di eccellente qualità gastronomica, dolci e molto saporite.



10- Zucca Blue Ballet (*Cucurbita maxima*): antica varietà originaria degli Stati Uniti. I suoi frutti somigliano alla più nota (in USA) Hubbard blue, ma in miniatura. I frutti infatti pesano al massimo 2 kg. L'epidermide è liscia e di colore grigio-blu, con polpa arancio intenso, senza fibrosità e con sapore zuccherino. Buona capacità di conservazione.



11- Zucca Butternut (*Cucurbita moschata*): varietà americana tardiva, a forma di campana, con pelle liscia di colore verde chiaro, che invecchiando diventa color ocra. La polpa è soda ma tenera, di colore giallo arancio. Di eccellente qualità culinaria, con il gusto di nocciola fresca tipico della *C. moschata*. La porzione rigonfia del frutto contiene una piccola cavità con i semi, mentre la parte cilindrica è completamente piena di polpa. È una pianta molto vigorosa, di buona produttività, che forma da 4 a 7 zucche del peso di 1,5 - 3 kg. Si conserva fino ad un anno.



12- Zucca Butternut Rugosa (*Cucurbita moschata*): una delle varietà di zucca più conosciute ed apprezzate nel Nord Italia. Nota anche come "zucca violina" per la sua forma caratteristica, viene chiamata anche zucca olandese nel reggiano e zucca Gandiotti nel mantovano; ottima fritta.



13- Zucca Chioggia (*Cucurbita moschata*): a causa del suo aspetto bitorzoluto, è conosciuta in veneto con il nome di suca baruca, ovvero verruca. Baruca, si rifarebbe anche all'etimologia ebraica della parola santo, altro appellativo assegnato a questo esemplare di cucurbitacea.



14- Zucca Cochiti Pueblo (*Cucurbita argyrosperma*): antica varietà americana, risalente ai popoli nativi, utilizzata soprattutto per farne puree. Ha foggia piriforme, con scorza di colore bianco e verde striati.



15- Zucca Connecticut Field: varietà di origine americana, nota anche come "Big Tom". Molto in voga nel 19° secolo, non sono registrate segnalazioni anteriori al 1.700. Epidermide arancione e tenera, che la rende ideale per essere scolpita per la festa di Halloween, di cui rappresenta la zucca tradizionale. Viene anche impiegata per l'alimentazione animale o per preparare le pumpkin pies, ovvero le torte di zucca.

16- Zucca Del Siam (*Cucurbita ficifolia*): il suo nome ha un'origine curiosa: venne introdotta in Francia da quella regione quando vennero importati degli Yak per il Museo di Storia Naturale di

Parigi. Queste zucche erano impiegate per l'alimentazione degli animali durante il viaggio. La pianta è estremamente produttiva ed un autore di fine '800 riportò che da 4 piante riuscì ad ottenere 70 frutti, del peso complessivo di 370 kg! L'aspetto più che quello di una zucca è simile ad un cocomero da confettura. La polpa è bianca, filamentosa e dolce, i semi neri. Si utilizza per le marmellate. Si conserva per più di due anni.



17- Zucca Delica (*Cucurbita maxima*): varietà ibrida che risulta oggi tra le più utilizzate in Italia, grazie alle sue qualità gastronomiche (dolce e poco filamentosa) ed alla sua maturazione molto precoce. È però di limitata conservabilità.



18- Zucca Delicata (*Cucurbita pepo*): antica varietà selezionata nel 1894. La pianta ha crescita semi-cespugliosa, ha buona produttività e dà frutti del peso di 0,5-1 kg. La polpa è giallo-arancio, consistente e dolce. Consumata cruda ha un sapore che ricorda la mela renetta, mentre da cotta ricorda la castagna. Il frutto si conserva fino ad un anno.



19- Zucca Dolce del Berry (*Cucurbita moschata*): antica varietà francese della regione centrale del Berry, con polpa zuccherina e molto profumata.



20- Zucca Dolce Francese (*Cucurbita maxima*): zucca di piccole dimensioni, in Francia è chiamata "potiron doux". Viene utilizzata soprattutto per i risotti.



21- Zucca Flat Striped (*Cucurbita pepo*): pianta rampicante o tappezzante, che produce piccoli frutti decorativi. Impiegata per pergolati.



22- Zucca Galeux d'Eysines (*Cucurbita maxima*): antica varietà francese, menzionata nell'opera di Vilmorin - Andrieux (1885). Ha un aspetto molto decorativo, ma si utilizza anche in cucina ed è ideale soprattutto per minestre e zuppe. Polpa di color giallo-arancione, molto zuccherina. Di breve conservabilità.



23- Zucca Gialla Grossa di Parigi (*Cucurbita maxima*): di origine francese, può raggiungere grandi dimensioni. Ha polpa gialla, soda e zuccherina, ed è impiegata per la preparazione di minestre.



24- Zucca Gialla Quintale (*Cucurbita maxima*): varietà italiana simile alla Gialla Grossa di Parigi. È la nostra varietà di zucca gigante, che può raggiungere notevoli dimensioni. La polpa è gialla, compatta e leggermente zuccherina.



25- Zucca Hokkaido Red Curry (*Cucurbita maxima*): varietà di origine giapponese, dal colore rosso intenso e del peso di 1,5 - 2 kg. Polpa di colore arancio, dalle caratteristiche simili alla zucca Hubbard. Si conserva dai 4 agli 8 mesi.





26- Zucca Hubbard (*Cucurbita maxima*): è la varietà americana tradizionale per eccellenza. Venne selezionata in USA nel 1790. Ha pelle molto dura e polpa consistente, asciutta, di colore giallo-arancio, di ottima qualità gastronomica. La pianta si sviluppa considerevolmente prima di produrre i suoi numerosi frutti. Si conserva fino ad un anno.



27- Zucca Jack Be Little (*Cucurbita pepo*): varietà americana di mini-zucca. Utilizzo decorativo ed alimentare. La polpa è dolce e leggermente farinosa. Si conserva per oltre un anno.



28- Zucca Jack O'Lantern (*Cucurbita pepo*): varietà americana coltivata per la festa di Halloween, dove viene svuotata e decorata, per farne le caratteristiche lanterne. Ha comunque una polpa di buona qualità gastronomica.



29- Zucca Lady Godiva (*Cucurbita pepo*): originaria del Messico e del Sud degli Stati Uniti, è coltivata per cibarsi dei suoi semi di colore verde, privi di rivestimento e ricchi in proteine e con alto valore nutrizionale. Ogni pianta può produrre da 12 a 15 frutti del peso da 3 a 6 kg.



30- Zucca Moscata di Provenza (*Cucurbita moschata*): varietà tipica del sud della Francia. La pianta tende ad espandersi molto sul terreno, con ramificazioni che si possono sviluppare fino a 6 metri di lunghezza. I frutti sono semisferici, costolati e di grandi dimensioni. Il colore della buccia è verde scuro, ma evolve ad ocre con la maturazione o con alcune settimane di stoccaggio. La polpa è soda, di fine tessitura e profumata, con il gusto di nocciola fresca che caratterizza la *C. moschata*. Molto adatta per cotture al forno.



31- Zucca Olive (*Cucurbita pepo*): varietà francese tardiva, coltivata oltralpe fin dall'800. Forma frutti ovoidali, del peso di 3 - 5 kg. La scorza è di colore verde oliva scuro, liscia e facilmente asportabile, mentre la polpa è gialla, consistente, filamentosa e farinosa; migliora con la conservazione. Di buona conservazione (3 - 7 mesi) ed eccellente qualità gastronomica.



32- Zucca Panasco Cheese (*Cucurbita pepo*): zucca originaria del Messico. I frutti sono appiattiti e ricordano una forma di formaggio. Peso variabile dai 3 agli 8 kg. L'epidermide è dura e di colore grigio, mentre la polpa è arancio, densa e dolce. Si conserva dai 4 ai 9 mesi.



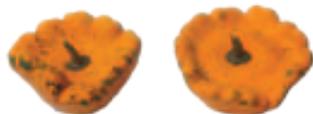
33- Zucca Patisson Blanche (*Cucurbita pepo*): questo tipo di zucche erano coltivate dai nativi nordamericani, in epoca precolombiana. La più antica rappresentazione di queste zucche è datata 1591 (nell'opera "Plantarum Seu Stirpium Icones"). L'attuale varietà fu ottenuta da un incrocio, in Francia, nel 1850.

I bei frutti a forma di stella, si possono consumare giovani come fossero zucchine, ed hanno un sapore di carciofo. Le zucche si conservano molto bene e possono essere essiccate.

34- Zucca Patisson Jaune (*Cucurbita pepo*): queste zucche erano coltivate dai nativi nordamericani. L'attuale varietà fu ottenuta da un incrocio, in Francia nel 1850. Si consumano i frutti giovani come fossero zucchine. Questa è la variante gialla.



35- Zucca Patisson Orange (*Cucurbita pepo*): questo tipo di zucche erano coltivate dai nativi nordamericani. L'attuale varietà fu ottenuta da un incrocio, in Francia nel 1850. Si consumano i frutti giovani come fossero zucchine. Questa è la variante arancione.



36- Zucca Patisson Panachè (*Cucurbita pepo*): questo tipo di zucche erano coltivate dai nativi nordamericani. L'attuale varietà fu ottenuta da un incrocio, in Francia nel 1850. Si consumano i frutti giovani come fossero zucchine.



37- Zucca Piena di Napoli (*Cucurbita moschata*): varietà tipica del sud Italia, in particolare della Campania. La pianta ha un forte sviluppo orizzontale, e si espande fino a 4 metri. Ha maturazione molto tardiva, per cui si sviluppa meglio in climi caldi. I frutti sono rigonfi alla base ed hanno colore verde striato di chiaro, che vira all'ocra a maturazione o con alcune settimane di stoccaggio. La polpa arancio vivo, ha sapore eccellente, dolce e col gusto che caratterizza la *C. moschata*.



38- Zucca Pink Banana Giumbo (*Cucurbita maxima*): varietà originaria degli Stati Uniti, molto popolare tra le famiglie dei pionieri nel 19° secolo. Ancora oggi molto apprezzata, soprattutto in California. Le zucche hanno una lunghezza variabile da 30 a 120 cm, con peso da 5 a 20 kg. La polpa è arancio intenso e sapore abbastanza zuccherino. Adatta per le torte e per essere cotta al forno. Capacità di conservazione da 3 a 6 mesi.



39- Zucca Potimarron a grossi frutti (*Cucurbita maxima*): varietà originaria del Giappone ed introdotta in Europa da Mr. Oshawa, fondatore della macrobiotica. I frutti pesano 2-3 kg.



40- Zucca Queensland blue (*Cucurbita maxima*): varietà originaria dell'Australia, dal colore blu-grigio e dalla forma caratteristica. Polpa spessa e soda, zuccherina, di eccellente qualità. Si conserva per tutto l'inverno.



41- Zucca Rotonda di Nizza (*Cucurbita pepo*): varietà molto antica originaria del Sud della Francia. Di norma si consuma giovane, come zucchini, spesso ripieno grazie alla sua forma tondeggianti. A maturità il peso oscilla dai 600 grammi a 1,5



kg e l'epidermide vira ad un colore giallo intenso. La pianta ha una crescita a cespuglio ed è molto produttiva. Le zucche si conservano per alcuni mesi.



42- Zucca Rouge Vif d'Etampes (*Cucurbita maxima*): antica varietà francese, di bell'aspetto e buona qualità gastronomica; chiamata dagli americani "Cinderella" ovvero zucca di cenerentola. I frutti hanno forma leggermente appiattita e sono fortemente costolati, con un bel colore rosso vivo. La polpa è di colore arancio, tenera, acquosa ed un po' insipida. Ogni pianta forma da 1 a 4 zucche, del peso variabile da 4 a 20 kg. La conservabilità è media (qualche mese).



43- Zucca Serpente di Sicilia (*Lagenaria siceraria*): così chiamata per la sua forma allungata e sinuosa. Una volta essiccata, veniva impiegata per realizzare strumenti musicali tradizionali. Ha anche un utilizzo alimentare.



44- Zucca Spaghetti Vegetali (*Cucurbita pepo*): varietà originaria della Manciuria. I frutti hanno colore bianco che vira al giallo-ambroato a maturità. Ogni pianta produce dai 2 ai 5 frutti, con peso da 1 a 3 kg, che si conservano fino a 6 mesi. Dopo la cottura la polpa si disfa in filamenti che somigliano a spaghetti, che però hanno basso potere calorico.



45- Zucca Styrian Hulles (*Cucurbita pepo*): varietà originaria della Styria, regione austriaca, con semi verdi e privi di rivestimento, utilizzati per il consumo diretto e per produrre un olio di alto valore nutrizionale. Una varietà simile alla "Lady Godiva", che produce meno frutti per pianta, ma di maggiori dimensioni (fino a 10 kg).



46- Zucca Sweet Dumpling (*Cucurbita pepo*): piccola zucca del peso variabile tra 300 e 600 grammi, di color avorio con righe verdi. La polpa è arancione e molto dolce, con un sapore che ricorda la castagna. Si conserva da 3 a 6 mesi.



47- Zucca Table Gold (*Cucurbita pepo*): zucca di origini americane, appartenente al gruppo "Acorn", che ha forma di ghianda. A differenza della Table Queen ha fin da subito color arancione intenso. Il gusto migliora con la conservazione.



48- Zucca Tahitian (*Cucurbita moschata*): varietà tradizionale, originaria degli Stati Uniti. Ha frutti di tipo butternut, di grandi dimensioni: il loro peso è variabile dai 4 ai 15 kg. Il sapore è eccellente e migliora con la conservazione. La polpa è arancione e si può mangiare anche cruda, grattugiata finemente; ha un contenuto di zuccheri molto elevato. La pianta ha una crescita vigorosa e può produrre fino a 50 kg di frutti. Ha un periodo di crescita lungo ed è adatta ai climi molto caldi.

49- Zucca Tan Cheese (*Cucurbita moschata*): il nome è dovuto al fatto che la zucca ricorda vagamente una forma di formaggio. I frutti sono tondi e leggermente costolati, con un peso variabile dai 3 ai 6 kg. L'epidermide diventa color ocra a maturità completa. La polpa è rosso-arancio, con un sapore delizioso di carota e nocciola. Conservazione dai 3 ai 9 mesi.



50 - Zucca Mantovana "Cappello del prete" o "Berretta mantovana" (*Cucurbita maxima*): zucca coltivata principalmente nelle province di Mantova, Reggio Emilia, Piacenza e Cremona. Il nome deriva dalla forma, simile ad un cappello, con falda inferiore più o meno sviluppata. Il colore è grigio verde, mentre la polpa si presenta giallo-arancio, soda, dolce e farinosa, è l'ideale per la preparazione di piatti della tradizione mantovana come i tortelli o gli gnocchi. La presenza di queste zucche nel nord Italia almeno dal XVII secolo è testimoniata da diversi dipinti dell'epoca. Presenta somiglianze con la Berrettina e la Marina di Chioggia, ed era la varietà di zucca più diffusa nelle campagne padane fino all'ultimo dopoguerra.



51 - Zucca Tri Star (*Cucurbita maxima*): varietà originaria dell'Australia, con una forma a 3 lobi. Polpa un poco filamentosa, di buon sapore. Ha ottime capacità di conservazione.

52- Zucca Turbante (*Cucurbita maxima*): conosciuta anche con il nome di cappello da prete o turca, possiede calotta inferiore più piccola della superiore, e spesso di colore diverso. È apprezzata soprattutto per il suo valore ornamentale.



53- Zucca Whangaparoa Crown (*Cucurbita maxima*): varietà originaria della Nuova Zelanda. Produce bei frutti di color grigio chiaro, ornati di un piccolo cappello o corona. La polpa è arancio, dolce, con un leggero gusto di castagna.



54- Zucca tonda scura di Piacenza (*Cucurbita maxima*): è una zucchina dalla forma tonda, molto simile alla varietà "tonda di Nizza", ma dal colore più scuro. Va raccolta quando raggiunge le dimensioni di una pallina da tennis.



Caratteristiche organolettiche: un confronto

Durante alcuni studi effettuati da Regione Lombardia nel 2012 su 22 cultivar di zucca presso l'Azienda Agricola Ferrari Claudio di Casalromano (MN), sono stati individuati i parametri che hanno maggior peso sul giudizio del consumatore a livello organolettico e per ognuno di questi sono state individuate le varietà che rispecchiano meglio le scelte del consumatore.

Il **grado zuccherino** è espresso in gradi Brix ed è strettamente correlato con l'accettabilità del prodotto da parte del consumatore. La varietà più dolce è la VIOLINA, seguita da: SWEET MAMA, DELICA, HONSHU, VICTORY, MARINA DI CHIOGGIA, AVALON e BERETTA PIACENTINA, tutte zucche che denotano un grado zuccherino superiore all'11,5.

Le zucche con più alto contenuto in **β -carotene** sono: la VIOLINA e la HONSHU (< 130 mg/kg) seguite da DELICA, BERETTA PIACENTINA e MARINA DI CHIOGGIA, con contenuti superiori alla media di campo (84,5 mg/kg). Per quanto riguarda la zucca AMERICANA GIALLA invece, si è notato un contenuto di questa sostanza veramente basso nonostante sia stata una delle più apprezzate a livello cromatico.

E' stato valutato anche il contenuto di **sostanza secca**, indicativo per capire quale varietà avesse la polpa più asciutta e di conseguenza quale fosse il frutto più adatto alla preparazione del ripieno per il tortello di zucca.

Dai risultati è emerso che la DELICA, la VIOLINA e la MARINA DI CHIOGGIA sono le migliori per

questa preparazione.

Lo spessore della polpa è invece più elevato nelle seguenti varietà: HONSHU e CROWN PRINCE (5,5 cm), seguiti da AMERICANA GIALLA ed IRON CAP con valori superiori a 3,5 cm.

È stata condotta anche una valutazione sensoriale delle zucche sottoponendo agli assaggiatori porzioni dell'ortaggio **cotte a vapore**, dunque durante la preparazione dei campioni si è potuto anche stilare un elenco dei diversi tempi di cottura per ciascuna varietà di zucca.

Varietà	Tempo di cottura ottimale
DELICA	20 minuti
VIOLINA	60 minuti
MARINA DI CHIOGGIA	30 minuti
BERETTA PIACENTINA	27 minuti
AMERICANA GIALLA	50 minuti
MATILDA	50 minuti
ATLAS	60 minuti
HONSHU	50 minuti
IRON CAP	35 minuti
CROWN PRINCE	42 minuti

Il test sensoriale è stato fatto valutando i campioni mediante 12 parametri: odore di zucca cotta, odore di verdure cotte, odore di patate cotte, odore diverso da zucca, dolce, acido, amaro, durezza, fibrosità, friabilità, aroma di zucca cotta, aroma di carota cotta.

Descrittore	Definizione	Modalità di valutazione	Standard di riferimento
Verdure cotte	Caratteristica olfattiva che ricorda le verdure lesse		Miscela di verdure lesse (100 g di piselli + 100 g di cavolfiore + 100 g di sedano + 100 g di patate), tagliate in piccoli pezzi e schiacciate
Patate cotte	Caratteristica olfattiva che ricorda le patate lesse	Sensazioni olfattive	Patate intere bollite per 10-15 minuti, tagliate in piccoli pezzi e schiacciate
Zucca cotta	Caratteristica olfattiva che ricorda la zucca lessa		Zucca a pezzi bollita per 15-20 minuti, tagliata in piccoli pezzi e schiacciata
Dolce	Sensazione gustativa provocata da zuccheri come il saccarosio		Zucca cotta in acqua e frullata + 1 g/kg acido ascorbico; Saccarosio (2-10 g/kg)
Acido	Sensazione gustativa provocata da sostanze acide come l'acido citrico	Sensazioni gustative Flavour (valutazione in bocca)	Zucca cotta in acqua e frullata + 1 g/kg acido ascorbico; Acido citrico (0,4-2 g/kg)
Amaro	Sensazione gustativa provocata da sostanze come la caffeina		Zucca cotta in acqua e frullata + 1 g/kg acido ascorbico; Caffeina (0,2-0,5 g/kg)
Zucca cotta	Sensazione gusto-olfattiva che ricorda la zucca lessa	Sensazioni olfattive Flavour (valutazione in bocca)	Zucca a pezzi bollita per 15-20 minuti, tagliata in piccoli pezzi e schiacciata
Carota cotta	Sensazione gusto-olfattiva che ricorda la carota lessa		Carote intere bollite per 10-15 minuti, tagliate in piccoli pezzi e schiacciate
Durezza	Caratteristica meccanica che misura la resistenza offerta dal campione a una leggera pressione esercitata con i molari prima della deformazione o rottura		Formaggio fuso di Emmental (min) wurstel cocktail (med) carota cotta 5 minuti (max)
Fibrosità	Percezione di fibre e filamenti durante la masticazione	Consistenza	Sedano sfibrato e frullato + 5 fibre di sedano tagliuzzate (min) finocchio sfibrato e frullato + 10 fibre di finocchio tagliuzzate (max)
Friabilità	Caratteristica che misura la facilità di un campione a rompersi in numerosi frammenti fin dall'inizio della masticazione		Albume d'uovo sodo (min) madeleine (med) biscotto tipo pavesino (max)

Dati tratti da "Rete Colture Orticole Sperimentazione orticola in Lombardia - ZUCCA 2012" ERSAF, in collaborazione con CRA

Varietà	Odore zucca cotta	Odore verdure cotte	Odore patate cotte	Odore diverso da zucca	Dolce	Acido	Amaro	Durezza	Fibrosità	Friabilità	Aroma zucca cotta	Aroma carota cotta
AMERICANA GIALLA	3,46	3,83	3,08	2,71	3,12	2,50	2,67	4,25	3,71	4,92	3,33	3,58
ATLAS	3,92	3,08	3,00	2,33	3,29	2,54	2,58	3,29	3,96	4,75	3,83	3,50
BERETTA PIACENTINA	3,63	3,33	3,33	2,96	3,54	2,67	2,83	3,33	2,62	3,88	3,67	3,25
CROWN PRINCE	4,21	2,75	3,17	2,13	2,88	2,83	2,96	3,29	2,71	3,92	3,88	3,08
DELICA	3,83	3,17	2,87	2,38	3,00	2,83	2,75	3,67	3,08	3,96	3,63	3,21
HONSHU	4,00	3,13	3,38	2,33	4,46	2,38	2,21	2,71	3,12	3,79	4,33	3,33
IRON CUP	4,08	3,33	3,08	2,38	3,13	2,54	2,54	3,33	3,58	4,58	4,04	3,21
MARINA DI CHIOGGIA	3,75	3,50	3,21	2,37	3,08	2,63	2,58	3,50	3,29	4,17	3,92	2,92
MATILDA	3,75	3,13	2,96	2,50	3,79	2,42	2,29	3,50	3,58	4,75	4,08	3,50
VIOLINA	4,04	2,96	3,21	2,13	3,92	2,42	2,33	3,17	3,13	4,04	4,00	3,33
LSD1	-	0,90***	-	0,78***	0,88**	0,41**	0,69***	0,89***	0,79***	0,97***	0,82*	-

1 LSD = minima differenza significativa al valore di probabilità indicato: (*) $p \leq 0,05$; (**) $p \leq 0,01$; (***) $p \leq 0,001$

Di zucca in zucca 2016

Gli agriturismi che aderiscono all'iniziativa



Nell'elenco che segue troverete tutte le fattorie che aderiscono all'iniziativa e che propongono, nei loro menù, diverse ricette con la zucca, ma non solo! Durante la manifestazione infatti, questi agriturismi continuano a preparare

anche tutti gli altri piatti della tradizione contadina mantovana, rigorosamente di stagione. Per garantire la freschezza dei prodotti e la qualità delle preparazioni, tutte le proposte del periodo dedicato alla zucca richiedono necessariamente la prenotazione con almeno due giorni di anticipo.

1. Eliodoro
Roverbella

2. Porcalora
Roncoferraro

3. Corte Colombarola
Bagnolo San Vito

4. Agriturismo dell'Ibisco
Correggio Micheli di Bagnolo San Vito

5. Villa Collini
San Prospero di Suzzara

6. Loghino Sabbioni
Suzzara



1. Eliodoro

di Giuliano Annibaletti

Strada Colonne, 22 (Corte Cornalino) - 46048 Roverbella (Mn)

Tel.3314496703-info@agriturismoeliodoro.it-www.agriturismoeliodoro.it

Da Eliodoro non si arriva per caso. Bisogna andarci apposta, perché è in mezzo alla campagna, in fondo a una lunga strada sterrata. Ci si va se si desidera assaggiare materie prime locali trasformate in modo inedito e creativo. Il locale è piccolo e accogliente, riscaldato da una stufa a legna vicino alla quale i commensali gustano ricette che riscoprono sapori dimenticati e sperimentano nuovi accostamenti. Dalla parete, il ritratto del bisnonno Eliodoro e il fronte del suo carro agricolo (datato 1914), ricordano che da 100 anni esatti la famiglia Annibaletti abita questa corte e coltiva questa terra. Oggi il frumento è raccolto con mezzi meccanici, ma in agriturismo, grazie ad una piccola macina a pietra, il grano diventa farina, setacciata a mano. È per questo che il pane e la pasta all'Eliodoro hanno colore e gusto particolari.

Per "**Di zucca in zucca 2016**" Eliodoro propone:

- Dall'8 settembre all'8 dicembre menù "**Zucca-mania**" consultabili sul sito www.agriturismoeliodoro.it (su prenotazione).
- Cena a tema "**Se una zucca una sera d'autunno...**" (su prenotazione). Programma consultabile sul sito www.agriturismoeliodoro.it.



Per tutte le informazioni, i menu e gli eventi



2. Porcalora

via Cesare Battisti, 215 - 35037 Roncoferraro (MN)

Tel. 0376 663550 - 342 0243231 - 380 3572418

info@porcalora.it - commerciale@porcalora.it

www.porcalora.it

L'Azienda Agricola Porcalora alleva maiali al pascolo, nel cuore delle terre della sinistra Mincio. I circa 800 metri quadrati a disposizione per ogni singolo suino garantiscono il benessere per l'animale, non includendo solo la salute fisica, ma anche il benessere psicologico e la capacità di esprimere i suoi comportamenti naturali. I suini sono liberi di correre all'aperto e mangiare quello che trovano in natura. Viene fornita loro anche un'integrazione alimentare composta da cereali e legumi scelti per garantire il giusto apporto nutrizionale. È possibile vedere il pollaio con capponi, anatre, galline ovaiole e galline di razza antica modenese che producono caratteristiche uova dal colore bianco. L'ortaia rifornisce l'agriturismo con verdure stagionali di vario genere ed ovviamente, di zucche.

La struttura è dotata di 40 posti a sedere perfetti per una cena in famiglia o fra amici. Vengono proposti piatti a base di carne di maiale al pascolo, tra cui il Riso col Pontel, Culaccia cotta in forno a bassa temperatura, pietanze per vegetariani e dolci rigorosamente fatti in casa. Immancabile la torta "porcalora" zucca, ricotta, cioccolato e amaretto.



*Durante la manifestazione "Di Zucca in Zucca" il **menu** prevederà abbinamenti con carne di maiale al pascolo e zucca.*

Appuntamenti:

• 11/09 e 18/09 IMPARIAMO AD INTAGLIARE LE ZUCCHE.

Ore 11 visita guidata al ranch e all'azienda agricola.

Ore 12.30 pranzo con menu dedicato €20 (bevande escluse),

seguirà lezione libera per tutti di intaglio delle zucche e per chi vorrà prova pratica a €10.

Per informazioni e prenotazioni, telefonare ai numeri indicati sopra.

3. Corte Colombarola

di Orazio Dall'Olio

Via Campione, 12 - Loc. Campione - 46030 Bagnolo S. Vito (Mn)

Tel. 0376 252575 - Fax 0376 252575 - gibo_mail@libero.it

Corte Colombarola è la tipica corte di campagna in cui si respira ancora un'atmosfera d'altri tempi. Si allevano suini e animali da cortile, e si coltivano ortaggi che poi confluiscono nei meravigliosi piatti preparati dalla signora Iva, cuoca sopraffina. Il menu si presenta ricco di ricette tipiche della tradizione contadina mantovana come gli agnoli, i tortelli e gli gnocchi di zucca e di carciofi, i risotti alle ortiche e alla malva, le tagliatelle con l'anatra, vellutate, la coppa al vino rosso, la lonza, il cosciotto al forno, il cappone alla Gonzaga.



Durante la manifestazione "Di zucca in zucca" si possono gustare i famosi gnocchi di zucca di Iva, zucca frita, risotto con la zucca, maccheroni con la zucca, budino di zucca, crostata di zucca, mostarda di zucca, e ovviamente i tortelli mantovani. Su prenotazione.

4. Agriturismo dell'Ibisco

di Grazia e Vanni Tassini

via Po Barna 60, 46031 Correggio Micheli di Bagnolo San Vito (MN)

Tel 0376 252960 - 335 6274804

vannitassini@gmail.com - www.allevamentoibisco.it

Il nostro agriturismo nasce dalla passione per la campagna e per la terra, ma soprattutto per ritrovare i sapori di una volta e dal piacere di produrre ciò che ci serve in tavola.

Abbiamo un grande vigneto con il quale produciamo Lambrusco denominato "CAL BUN" servito in tavola ed utilizzato per diversi piatti dagli antipasti al dolce. Un grande frutteto misto produce frutta fresca utilizzata al naturale e per mostarde e marmellate, così come il fragoleto. Produciamo mais e frumento, macinati con il nostro mulino a pietra ed utilizzati per crescere le galline ovaiole, per la pasta fresca, il pane casalingo, i dolci e la polenta. Nelle serre, funzionanti tutto l'anno, coltiviamo verdure di tutti i tipi che vengono trasformate in cucina, così come l'asparagiaia che in primavera ci delizia di asparagi gustosissimi utilizzati dagli antipasti ai primi ed alle carni. In estate la terra viene coltivata anche con angurie, meloni, patate, zucche. Tutto ciò che produciamo e trasformiamo viene anche venduto in .

L'agriturismo a conduzione familiare è immerso nella riserva naturale del Parco del Mincio, sull'argine del fiume Po. Seguendo il nostro argine si ha la possibilità di fare passeggiate a piedi o in bicicletta, godendo della vista della flora e della fauna che caratterizzano questi luoghi, accompagnati anche dai vostri amici a quattro zampe che sono i benvenuti in agriturismo.



Durante la manifestazione "Di Zucca in Zucca" si potranno degustare, su prenotazione:

- Zucca frita
- Zucca In agrodolce
- Bruschette con la zucca
- Gnocchetti di zucca
- Risotto con la zucca
- Maccheroncini zucca e salsiccia
- Tortelli di zucca
- Tagliata di manzo con rucola e zucca caramellata
- Formaggi con mostarde di zucca
- Torte con la zucca

5. Agri Villa Collini

Strada Zara Chiaviche, 50 - San Prospero di Suzzara (MN)

Tel. 347 08 44 683

agrivillacollini@gmail.com - Facebook: [agrivillacollini](#)

Agriturismo di recente apertura, a San Prospero di Suzzara, situato nella villa padronale di una corte che affonda le sue origini nel Medioevo. Passata di mano varie volte nel corso dei secoli, deve il suo nome e la sua fama al baritono Virgilio Collini, mantovano, che nella prima metà dell'Ottocento ne fece la sua residenza estiva. Amico personale di Giuseppe Verdi e famoso per le interpretazioni di melodramma con le quali si esibì nei più importanti teatri dell'epoca, arricchì la austera dimora con decorazioni che tuttora la distinguono. In questi ambienti, e a breve distanza dal corso del Po e dai suoi itinerari cicloturistici e naturalistici, la cucina è improntata sul concetto di fusione dei piatti tipici del mantovano con le esigenze di salute e benessere della nostra cultura moderna. Piatto forte è "l'antipasto della villa", in cui i salumi della tradizione sono abbinati a composte e salse di frutti e verdure di produzione propria e a formaggi del territorio, in un gratificante percorso sensoriale. Anche le portate principali (pasta rigorosamente fatta in casa, zucche e ortaggi di nostra produzione) abbinano i gusti della migliore cultura locale a specialità di provate proprietà curative e salutistiche (come i funghi shiitake). Contribuisce a coronare la piacevole esperienza in villa, l'accompagnamento musicale nelle serate estive che permette di prolungare l'evento della cena in momenti di relax e conversazione all'aperto.



Per il periodo della manifestazione Agri Villa Collini propone il menu:

- Zucca fritta
- Minestra di zucca con mandorle tostate, aceto balsamico e melograno
- Riso con zucca, pesto di salsiccia fresco e vin cotto
- Filetto di maiale in crosta di guanciale affumicato, fondo bruno di zucca
- Zucca in carpione
- Tortino di zucca, mandorle e cioccolato fondente

22 € (escluso vini) - su prenotazione, almeno due giorni prima, da settembre a dicembre tutti i sabati sera. Ulteriori pranzi o cene su accordo telefonico, mail o facebook

6. Loghino Sabbioni

di **Fiorenza Nosari**

Via Selmanenti, 31 - 46029 Suzzara (Mn)

Tel 0376 532377/338 5681712 - www.agriturismologhinosabbioni.it

loghinosabbioni@gmail.com - <http://diricette-e-diricordi.blogspot.it/>

Immerso nel Parco di San Colombano e a pochi passi dal fiume Po, Loghino Sabbioni è un agriturismo dove si respira l'amore per le cose genuine. I prodotti vengono coltivati ed allevati con ogni cura in azienda, per divenire squisiti piatti rigorosamente preparati a mano. Fiorenza, una delle ultime *rasdore*, è la maestra di cucina, alla continua ricerca di nuove prelibatezze per i suoi ospiti, ma sempre seguendo stagionalità e tradizione.



In occasione di "Di zucca in zucca" il menù prevede frittelle di zucca, bucce di zucca all'aceto balsamico, pane di zucca, tortelli di zucca, gnocchi di zucca, risotto alla zucca, tagliatelle patate e zucca, cotechino in galera con zucca in agrodolce allo zenzero, pollo con zucca stufata, torta di zucca, patate e cipolle, coppa di maiale passata al vino rosso con tris di contorno con zucca al pepe, pere alla cannella e patate al rosmarino, crostata di zucca, torta di zucca, sfogliata di zucca e amaretti.

APPUNTAMENTI

Date da concordare

Corso di cucina: "Pane, zucca e fantasia"

Solo con un gruppo preconstituito di almeno 8 persone.

Alla conclusione, pranzo con degustazione.

Cena tematica sulla zucca dall'antipasto al dolce.

Su prenotazione.

Candeot

BIRRA DOPPIO MALTO ALLA ZUCCA "PUMPKIN ALE"

aromatizzata con zucche di stagione



Birre Stagionali

Aspetto: schiuma bianca, compatta e persistente, ha il colore intenso di una zucca dorata, ben matura; corpo trasparente se viene versata lentamente lasciando una piccola parte di lieviti sul fondo della bottiglia.

Bouquet: un buon profumo autunnale e speziato dà il benvenuto per un proseguito della degustazione molto interessante. Il sapore delicato di zucca è coinvolto in un intrigante gioco con il luppolo e la cannella.



- *Colore*
zucca matura
- *Gradi plato*
16,0
- *Gradi alcolici*
8,0 % vol.
- *Fermentazione*
alta
- *Rifermentata*
in bottiglia
- *Formati disponibili*
33 cl. _ 75 cl.



Abbinamenti Gastronomici: antipasti di verdure pastellate e fritte; piatti autunnali a base di zucca come gnocchi alla zucca con burro e salvia, risotti alle verdure, carni lesse, caldarroste.
Birra da gustare "in pantofole davanti al caminetto".

CATALOGO DI PRODOTTI A BASE DI ZUCCA

PRODOTTI CON LA ZUCCA

Della zucca non si butta via niente o meglio, quasi niente. Infatti, i semi di zucca tostati al forno, salati e pelati erano, e sono, utilizzati come alimento assimilabile ad uno snack. Dai semi si può anche ricavare l'olio di zucca, usato per l'alimentazione ma anche come prodotto fitoterapico. I fiori, ricchi di vitamina A, vengono fritti oppure cotti nei più svariati modi, sono molto gustosi e appetitosi. La scorza della zucca viene invece utilizzata in alcune ricette culinarie o a volte viene mantenuta integra e fatta essiccare per farne oggettistica di vario genere tra cui anche strumenti musicali.

Sono molto ricchi di sostanze nutritive come: manganese, triptofano, magnesio, fosforo, rame, zinco, ferro e proteine; sono anche ricchi di sostanze antiossidanti come la vitamina E e alcuni fenoli. I fitonutrienti contenuti nei semi aiutano il sistema immunitario nella lotta a batteri e virus, sono utili in particolare per il controllo delle infezioni urinarie. Gli antiossidanti forniscono un aiuto nella prevenzione del cancro al seno e alla prostata; infatti, nei tempi antichi l'estratto di semi di zucca veniva utilizzato come "medicina" contro l'ipertrofia prostatica benigna. I semi di zucca vengono consumati tostati nel forno e salati oppure da essi si può ricavare l'olio di semi di zucca denominato anche l'oro nero della Stiria.

SEMI DI
ZUCCA



L'olio prodotto in Stiria (Land del sud-est dell'Austria) ha ottenuto il riconoscimento IGP e può essere prodotto solo da zucche della specie *Cucurbita pepo var. styriacasi* coltivate nell'areale indicato nel disciplinare di produzione. Deve essere composto per il 100% da olio proveniente da semi di zucca di prima spremitura. Per ottenere 1l di olio servono all'incirca 3kg di semi. Viene ottenuto mediante la spremitura a freddo di semi tostati e pelati, ha una colorazione di un verde scuro molto intenso con un gusto particolare ma delicato che ricorda la nocciola. Mantiene inalterate le proprietà illustrate precedentemente quindi non lo si può semplicemente definire un alimento ma più che altro un concentrato di elementi nutritivi e proprietà che ci aiutano a combattere o a prevenire alcuni malesseri. Viene spesso utilizzato e ricercato da chi segue l'omeopatia.

OLIO



BUCCIA DI ZUCCA



La scorza della zucca è commestibile, al contrario di quello che fino ad ora ci è stato detto. Alcuni studi hanno anche dimostrato che all'interno di questa sono presenti delle proteine che favoriscono l'inibizione della diffusione di batteri e funghi. In particolare si è notato come queste proteine riescano ad inibire efficacemente ben 10 tipologie di funghi tra cui anche la temuta Candida responsabile di infezioni a livello genitale. I ricercatori stanno studiando questa componente antimicotica nella speranza di trovare delle soluzioni naturali per combattere le infezioni da funghi. A livello culinario la buccia della zucca si può cuocere e utilizzare per moltissime ricette come ad esempio degli gnocchi fatti con la buccia della zucca, parmigiana di bucce di zucca e carote, muffin fatti con la scorza della zucca e tanto altro ancora. Ricordiamo, però, che la scorza deve essere consumata previa detersione e cottura.

FARINA DI ZUCCA



Questo prodotto viene ottenuto facendo essiccare la zucca a vapore e operando poi una finissima macinazione della stessa. La farina che si ottiene è adatta alle persone affette da celiachia in quanto non contiene glutine. Il consumatore che acquista questo tipo di prodotto è bene che si accerti, leggendo l'etichetta, che non contenga additivi alimentari quali ad esempio coloranti. Solitamente viene impiegata nella preparazione di prodotti da forno dolci e salati, ma può anche essere reidratata e utilizzata nei ripieni delle paste o per la preparazione di zuppe o simili. Il contenuto nutrizionale non è assimilabile alle farine di cereali in quanto possiede un basso contenuto di lipidi e proteine. Questa farina viene venduta a prezzi abbastanza elevati.

ZUCCALUFFA®



La luffa è una specie esotica e ne esistono molte varietà. Viene coltivata nelle terre mantovane, già conosciute per le colture della tradizionale zucca. La coltivazione avviene su tralici come la vite, in tal modo i frutti crescono appesi e quindi non presentano le macchie che solitamente si verificano con il contatto del terreno. Da questa si ricava una spugna vegetale prodotta da un particolare tipo di zucca che viene coltivata fino a maturazione, pulita asciugata e lavorata. Questa spugna si asciuga molto rapidamente rallentando notevolmente lo sviluppo dei batteri. Ha una struttura molto resistente e per questo motivo si presta bene a qualsiasi tipo di lavorazione ed è lavabile in lavatrice a 30-40°C. Viene utilizzata per la pulizia del corpo, della cucina e dell'auto. La si può usare con qualsiasi tipo di detergente e aiuta a pulire la pelle dalle cellule morte senza graffiarla. Viene utilizzata anche come coadiuvante per i trattamenti che favoriscono la circolazione.

TRATTAMENTI COSMETICI

Polpa e semi della zucca sono anche utilizzati in alcuni centri benessere e spa per produrre creme utili nei trattamenti del viso e della pelle, oppure creme massaggianti per favorire la circolazione delle gambe. Nei centri estetici della Stiria questi due componenti sono utilizzati insieme al fango di argilla vulcanica per il trattamento della pelle in quanto forniscono un effetto peeling.

Alcune aziende che producono cosmetici hanno creato linee di creme per il viso e il corpo a base di nettare di zucca, per aiutare a regolarizzare la produzione di sebo ed eliminare le impurità.



I FIORI DI ZUCCA

Con i fiori di zucca, si sa, si possono preparare innumerevoli ricette, tutte squisite, ma qui vogliamo presentare l'idea di un'azienda friulana che ha ideato un pesto di fiori di zucca e mandorle.

Pesto fiori di zucca

<i>Produttore</i>	Az. Agr. Casale Cjanor di Fagagno (UD)
<i>Tipo di prodotto</i>	pesto di verdure
<i>Zona di origine</i>	Fagagna, Friuli collinare
<i>Ingredienti</i>	olio extra vergine di Oliva, 31% fiori di Zucca, 16% Mandorle, Aceto di Mele, Sale, Aglio.
<i>Conservazione</i>	In luogo fresco ed asciutto, dopo l'apertura conservare in frigorifero
<i>Confezione</i>	Vasetto di vetro
<i>Peso indicativo medio</i>	100 gr.



C'è di zucca e di più!

LE PRODUZIONI CON LA ZUCCA PIÙ INSOLITE DEL MANTOVANO
FATTE A MANO DAGLI AGRICOLTORI

AGRIBIRIFICIO LUPPOLAJO

Il giovane Enrico Treccani produce birra artigianalmente con l'utilizzo di orzo coltivato nella propria azienda agricola e luppolo selezionato sul territorio. La costante ricerca della soddisfazione del consumatore e la voglia di sperimentare sono gli ingredienti delle sue birre, tutte insolite, da quella aromatizzata con l'erba amara di Castel Goffredo, al miele, sino alla zucca.



MANTVA Birra alla zucca

La parola al produttore

L'idea nasce dalla volontà di produrre birre che siano l'espressione del territorio dove viviamo e coltiviamo, principio che sta alla base del nostro agribirificio. Da sempre nella mia storia di appassionato di birra ho apprezzato le *Pumpkin Ale*, birre alla zucca brassate negli USA, fin dagli albori della loro storia. Si ritiene infatti che i primi coloni inglesi, avendo a disposizione poco malto d'orzo, traessero fonte zuccherina proprio dalle zucche che si trovavano già nel nuovo continente. Da qui l'idea di portare la zucca mantovana che tanto è cara alla nostra cucina, direttamente nella birra!

Profilo sensoriale

Mantva è una birra di 6 gradi alcolici, dal colore dorato tendente all'arancio, dal sentore di zucca arricchito con una delicata speziatura e dal sapore piuttosto dolce.

Abbinamenti

Ottima da abbinare ai piatti tipici mantovani: risotto alla zucca, tortelli di zucca, mostarda e perché no, anche la sbrisolona!

BIRRA



**SALE IN
ZUCCA**

Mettiamo la polpa della zucca durante la bollitura del mosto, per un'ora. Questo permette che la zucca si sciolga bene e fermenti tutto insieme.

Agribirificio Luppolajo

strada Carpenedolo, 13 - 46042 Castel Goffredo (MN) - www.luppolajo.it

ROB DEL BOSCO SCURO

L'azienda fondata da Roberto Rasi nel 1995, si occupa della vendita e trasformazione di ortofrutta biologica. La filosofia aziendale è orientata al contatto diretto con il consumatore evitando le economie di scala; solo in questo modo si adattano i metodi di produzione al continuo evolversi delle esigenze del cliente finale.

Condipasta di zucca

La parola al produttore

Questo condimento è una ottima alternativa alla solita pasta al pomodoro. Si abbina in modo favoloso alle penne, meglio se integrali o di farro; basta scaldarlo come un qualsiasi sugo, e condirvi poi la

pasta appena tolta dal fuoco.

Profilo sensoriale

Questo sugo saporito ha una consistenza simile ad una crema, con sentori di noce moscata



e spezie.

Abbinamenti

Favolosa come base per una torta di zucca speck e gorgonzola.



SALE IN ZUCCA

Una volta condita la pasta con questo sugo, aggiungete parmigiano o pecorino "a pioggia" e mantecate fuori dal fuoco!

Crema di zucca e zenzero

La parola al produttore

Una crema dal sapore caratteristico che sposa il sapore della zucca con il sapore esotico dello zenzero.

Profilo sensoriale

Questo sugo saporito ha una

consistenza simile ad una crema, con sentori di noce moscata e spezie.

Abbinamenti

Buon accompagnamento per i vostri



spuntini e per il vostro piatto dei formaggi.



SALE IN ZUCCA

Lo zenzero è una pianta perenne originaria dell'Asia tropicale. Un suggerimento utile per la conservazione è congelarlo intero oppure tritato all'interno di un sacchetto di plastica per alimenti.

Ketchup di zucca

La parola al produttore

Il ketchup di zucca è una simpatica e gustosa "idea locale", una salsa sfiziosa per grandi e piccini.

Profilo sensoriale

Il gradevole sapore della

zucca accostato alla cannella e al peperoncino offre un ottimo abbinamento ai piatti salati dal sapore deciso.



Abbinamenti

Ottima per condire verdure in padella, carne lessa e naturalmente patatine fritte.



SALE IN ZUCCA

Per lo più industriale, la versione alla zucca di Rob del bosco scuro contiene solo ingredienti e spezie naturali quali zucca, cipolla, pomodoro, aceto di mela, zucchero di canna, olio extravergine, peperoncino, cannella, chiodi di garofano e noce moscata.

Rob del Bosco Scuro - Azienda agricola Biologica

Via Bosco Scuro, 8 - 46040 Cavriana (MN) - www.robdelbosco.com

FATTORIA CORTE CAPPELLETTA

L'azienda ha sede in un'antica corte del XVIII° sec. condotta da giovani agricoltori impegnati da tempo nel custodire, valorizzare e divulgare la Biodiversità locale. Si coltivano antiche varietà orticole e frutticole locali, impiegando solo metodi naturali, e si allevano anche antiche razze avicole autoctone. Custodire, valorizzare e divulgare la biodiversità locale è diventato per Fattoria Corte Cappelletta un impegno a 360°, una missione. La corte è divenuta così un museo vivente della civiltà contadina, una testimonianza e un omaggio alla cultura rurale.



I tortelli scappati

La parola al produttore

Con poco tempo e poca spesa un giorno le massaie hanno condito con il ripieno dei tortelli di zucca penne, sedanini e farfalle, ed hanno chiamato il piatto i tortelli scappati! Con la vostra pasta preferita, i tortelli scappati e del Parmigiano-Reggiano portate in tavola il sapore preferito dai mantovani! Ricetta della signora Rosa Signorelli datata 1930.

Profilo sensoriale

A base di zucca dell'antica varietà

Cappello da Prete, i "Tortelli scappati" esprimono la cultura e la tradizione legati ad uno dei sapori autentici del nostro territorio. Note di amaretto, scorza di limone e noce moscata impreziosiscono una salsa intrigante dalla consistenza corposa.

Abbinamenti

Con i "Tortelli Scappati" potrete condire la vostra pasta corta preferita, un risotto oppure degustarli su una fetta di pane. Ottima come base per torte salate, abbinata a pancetta croccante o salsiccia saltata in padella. Una salsa – condimento dagli impieghi più eterogenei.



CONDIMENTI



SALE IN ZUCCA

La varietà Cappello da prete è l'unica con la quale viene prodotta la salsa dei Tortelli scappati. Venne progressivamente sostituita da varietà più adatte alla grande distribuzione dopo la seconda guerra mondiale, ma la sua superiorità organolettica rimane indiscussa, perché ha una polpa soda e dolce.

Fattoria Corte Cappelletta

strada Coazze, 5 - 46027 San Benedetto Po (MN) - corte-cappelletta.wix.com/fattcortecappelletta

FATTORIA COAZZETTE

L'azienda è nata nel 1964 dalla volontà e dalla passione di Ottorino Martignoni; nel 2010 l'attività passa al figlio Gilberto il quale reinventa l'attività di famiglia facendola diventare un'azienda multifunzionale e biologica.

Confettura extra di zucca, vaniglia e succo di limone di Sorrento IGP

La parola al produttore

Un prodotto esclusivo nato dalla rielaborazione in chiave moderna di un'antica ricetta di famiglia. Il processo di trasformazione richiede molti



giorni: la zucca cruda a tocchetti (con anche la buccia) resta a macerare per minimo 48 ore nello zucchero perché possa produrre il suo sciroppo di canditura. A seguire, viene aggiunto il baccello di vaniglia, la scorza di limone e qualche ora prima della cottura anche il succo del limone.

Profilo sensoriale

La dolcezza e consistenza di questa piccola zucca rinchiusa in un vasetto è accompagnata dalla morbidezza della vaniglia in baccello e arricchita dal succo del preziosissimo limone di Sorrento, quest'ultimo aggiunto per contrastare la stucchevolezza della preparazione. Confettura densa e saporita. Note di vaniglia spiccano

all'apertura del vaso, porgendo l'invito all'assaggio.

Abbinamenti

La confettura può essere consumata tal quale, come guarnizione di una crostata oppure è ideale con carni e formaggi. Per chi vuole osare, può provarla come condimento di una pasta, magari con olio extravergine a crudo, erba cipollina e qualche grattugiata di cioccolato fondente amaro.



SALE IN ZUCCA

Questa confettura viene realizzata utilizzando zucche della varietà Delica biologiche certificate prodotte direttamente dall'azienda. Il frutto viene fatto stagionare a lungo e durante questo periodo perde parte dell'acqua contenuta, si concentrano gli zuccheri e la pasta acquista consistenza.

Fattoria Biologica Coazzette

via Romana, 177 - 46024 Moglia (MN) - www.coazzette.com

L'azienda ha una storia decennale che comincia con l'impianto dei primi frutteti negli anni '60 e si evolve con la produzione di ortaggi circa una trentina di anni fa. Attualmente Emiliano si occupa anche della trasformazione delle materie prime di propria produzione. Tenendo saldi i principi della biodiversità e dell'artigianalità, l'azienda si pone l'obiettivo di valorizzare le materie prime locali e riscoprire le ricette dell'antica tradizione contadina.

Zucca grigliata al vin cotto

La parola al produttore

Una produzione con una lunga lavorazione, a base di zucca della varietà Cappello da prete. Nasce da un'idea: quella di grigliare anche la zucca, come altre verdure. La scoperta è nata sperimentando l'incontro tra i sapori della terra mantovana con quella reggiana. Ecco lo sposalizio tra zucca e vin cotto. La zucca grigliata viene fatta marinare per lungo tempo con rosmarino, pepe, ginepro e altre spezie. Dopodiché è invasettata con olio e pastorizzata.



Profilo sensoriale

Non sono aggiunti additivi né conservanti, al fine di preservarne il sapore caratteristico.

Abbinamenti

Perfetta con i salumi decisi (coppa di testa) e i formaggi semi stagionati. Ideale per contorni e antipasti o come farcitura per pizza. Per assonanza si sposa bene con carni grigliate e arrosto. Una buona idea con il cotechino, per l'effetto sgrassante che conferisce la nota dolciastra e acidula della zucca condita.



SALE IN ZUCCA

Solo la varietà Cappello da prete risulta essere ideale per questa preparazione, perché soda e con una buona tenuta in grigliatura. Provate a grigliare la zucca a fettine a casa: utile suggerimento per la conservazione!

Azienda agricola Bedogna Emiliano

via Staffola, 1 - 42016 Guastalla (RE) - Tel. 0522 825424

CASCINA BALCARINO

Azienda agricola fondata dal giovane Gianmarco Manfredini che ha sede nella provincia di Brescia, ad Orzinuovi. In azienda vengono realizzate confetture, sott'oli e sott'aceti, mostarde, succhi di frutta e biscotti; inoltre si confezionano bomboniere con i propri prodotti.

Conserva dolce di zucca

La parola al produttore

Confettura dolce di piccolo formato per la colazione o per guarnire crostate. La preparazione assomiglia a quella di una confettura, a cui è aggiunto succo e scorza di limone.

Profilo sensoriale

Sapore dolce, dato dal grado zuccherino della confettura e dalla polpa della zucca matura, con leggera acidità conferita dal limone.

Abbinamenti

Si abbina bene con fontina ed altri formaggi piccanti e saporiti, oppure spalmata su pane rustico a base di cereali e segale.

CONFETTURA



**SALE IN
ZUCCA**

La produzione di questa confettura è concentrata nella stagione di raccolta della zucca. Si preferisce confezionare la preparazione in piccoli formati per consumare il prodotto in breve tempo ed evitare che l'apertura prolungata determini un calo del profumo e dell'aroma caratteristico.

Cascina Balcarino

Via Castelbarco, 53 - 25034 Orzinuovi (BS) - www.cascinabalcarino.it

FIORPOLLINE

Nella splendida cornice delle colline moreniche del Lago di Garda, a pochi passi dalla torre monumentale di San Martino della Battaglia, l'Azienda Agricola Fiorpolline di Mellini Fiorella da oltre 30 anni si distingue per la produzione di miele raccolto dagli alveari posti all'interno della tenuta. Da qualche anno è cominciata la produzione di confetture, mostarde e gelatine con frutta di stagione.

Confettura di zucca

La parola al produttore

La confettura di zucca viene prodotta con zucche sia estive che autunnali. Una volta tolta la buccia e la parte interna, la zucca viene tagliata a pezzi di dimensione di circa 2 cm e unita allo zucchero e al succo di limone. Il composto viene fatto riposare per una notte e poi il tutto viene cotto per circa 2 ore. La confettura viene frullata prima dell'invasettamento.

Profilo sensoriale

Spicca l'aroma di zucca e il gusto dolce. Non sono aggiunti additivi né conservanti per preservarne il sapore caratterizzante.

Abbinamenti

Ottima in abbinamento a formaggi di media stagionatura o a carni bollite.

CONFETTURA



**SALE IN
ZUCCA**

Non buttate via nulla della zucca! Riutilizzate la scorza per saltarla in padella con olio, spezie, pinoli tostiti ed uvetta ed aggiungete al termine un filo di aceto balsamico tradizionale.

Azienda agricola Fiorpolline

Loc. Rovere, 1 - 25010 Pozzolengo (BS) - www.fiorpolline.it

LA CA' DAL TRIFULIN

CONFETTURA

L'azienda è ubicata nelle immediate vicinanze del grande fiume a Libiola di Serravalle a Po. I terreni di pertinenza dell'azienda sono adibiti interamente a tartufo con la produzione del pregiato tartufo. Il piccolo bosco ospita numerose varietà di uccelli e altri animali. L'azienda produce nel piccolo laboratorio mostarde, confetture, sott'oli e sott'aceti.

Confettura di zucca e cannella

La parola al produttore

È una confettura nata prendendo spunto dagli ingredienti del ripieno dei tortelli di zucca. È un'insolita preparazione che declina l'ortaggio mantovano principe con originalità. Nella preparazione della confettura si aggiunge la cannella abbondantemente. L'aromaticità di questo prodotto rimanda ai sapori nordici, concorrendo a renderla azzeccata nel periodo invernale e natalizio.

Profilo sensoriale

Si presenta più come una composta, per la consistenza data dalla zucca a pezzettini. Arancione intenso con riflessi dorati, soda ma ugualmente spalmabile grazie al naturale sciroppo rilasciato dalla frutta. Profumo intenso di spezie, in particolare di cannella, e sapore gradevolmente dolce. L'idea è servirla entro i 10°C.



Abbinamenti

Ottima in abbinamento a carne, come bolliti, lessi, arrostiti ma anche formaggi erborinati complessi e speck. La nota speziata rende questa confettura molto interessante come meditazione di fine pasto.

Mostarda zucca e tartufo

La parola al produttore

La mostarda è preparata tradizionalmente con la spazzatura e la canditura ma la caratteristica predominante è l'aroma intenso di tartufo che esalta e nobilita ancor più la zucca.

Profilo sensoriale

La mostarda si presenta a

pezzetti, senza eccessivo sciroppo. La consistenza della zucca è piuttosto croccante, come anche le scaglie di tartufo nero (*Tuber uncinatum*) che si incontrano sotto i denti. Sapore non troppo dolce, con aroma spiccato di



sottobosco che invita ad un assaggio dopo l'altro. Curioso.

Abbinamenti

Ideale con bolliti e lessi di maiale, formaggi semi-stagionati come fontina



SALE IN ZUCCA

Conservate il tartufo fresco in un contenitore ermetico avvolto in carta assorbente tipo scottex (sostituendolo quotidianamente). Si manterrà per circa una settimana. Potete aggiungere anche un uovo fresco intero. Il suo guscio poroso assorbirà un po' di aroma e sarà pronto per una frittata profumata!

La Ca' dal trifulin

via Campagna, 43 - 46030 Serravalle a Po (MN) - www.agriturismomantova.it

AZIENDA AGRICOLA IGOR BOTTARELLI

MOSTARDA

Azienda completamente biologica che, nel 2010, ha deciso di produrre alimenti sani e di alta qualità, grazie ad una meticolosa gestione che esclude l'utilizzo di qualunque prodotto non naturale (semi OGM, fertilizzanti chimici, ecc), puntando al ripristino della biodiversità, al rispetto della stagionalità e alla salvaguardia dei prodotti locali. Nel 2011 abbiamo creato un laboratorio per la produzione di mostarde e confetture ad alta concentrazione di frutta. Le ricette sono frutto della tradizione e dell'esperienza della signora Teresa, mamma di Igor. L'azienda è dotata di un banco specifico, macchinario che lavorando, cuocendo e concentrando i prodotti in vuoto garantisce una cottura a bassa temperatura; tutto ciò permette di mantenere caratteristiche organolettiche e nutritive della materia prima.

Mostarda zucca e zenzero



La parola al produttore

La mostarda è preparata tradizionalmente con la spadellatura e la canditura e il processo impiega più giorni di lavorazione. Al termine della canditura, si aggiunge lo zenzero grattugiato fresco, parte del quale è già presente in macerazione iniziale.

Profilo sensoriale

Si presenta leggermente piccante, dove la zucca conferisce ancora il sapore dolce caratterizzante e toglie parte della piccantezza della senape. Molto compatta e con poco sciroppo. Lo zenzero conferisce un aroma intrigante, che arricchisce il profilo tradizionale della mostarda.

Abbinamenti

Ottima con formaggi e salumi affumicati, come speck, scamorza.



SALE IN ZUCCA

Lo zenzero è una radice leggendaria originaria del Sud dell'India, un rizoma che striscia nel sottosuolo facendo germinare nuove pianticelle lungo il suo cammino. Esso ha importanti proprietà, la sua efficacia a combattere la nausea è leggendaria e il suo potere antiossidante è sfruttato per rallentare il deterioramento degli alimenti.

Azienda Agricola Biologica Bottarelli Igor

Via M. G. Deledda, 50 - 46013 Canneto sull'Oglio (MN) - Cell. 392 9290098

HORTUS SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE

Lo scopo di HORTUS, cooperativa sociale e associazione di volontariato, è quello di poter offrire una speranza di inclusione alle donne e agli uomini in difficoltà a causa della perdita dell'impiego, a partire dall'attitudine proattiva delle persone stesse: renderle protagoniste di un progetto che veda il lavoro come perno del riscatto, come motore della loro riuscita, personale e familiare, affinché possano "rimboccarsi le maniche", senza sperare solo nella compassione altrui per condurre la propria esistenza.



SALE IN ZUCCA

Usata tradizionalmente come antibatterico e antispastico, la cannella esiste in stecche o in polvere. Il caratteristico profumo e aroma in bocca è utilizzato molto spesso per mitigare l'uso di eccessivo saccarosio (zucchero da cucina). In generale spezie ed erbe aromatiche sono utili trucchi in cucina per attribuire gusto ed aroma alle pietanze, moderando l'utilizzo di sale e zucchero.

CONFETTURE DI ZUCCA

CONFETTURA DI ZUCCA

La Dolce Zuccata:

Composta di zucca e vaniglia

Composta di zucca e noce moscata

Composta di zucca e zenzero

Composta di zucca, zenzero e cannella

La parola al produttore

Hortus coltiva frutta e verdura in serre e in pieno campo con metodi e tecniche naturali, trasformando i prodotti nella propria cucina. La zucca mantovana, utilizzata per la produzione stagionale di queste composte è quindi frutto del lavoro di uomini e donne che attraversano situazioni di disagio, di lunga disoccupazione e/o inoccupazione. La ricerca di integrazione sociale passa anche attraverso la tavola: da qui l'attenta ricerca di ricette senza confini, per un viaggio dal gusto speziato.

Profilo sensoriale

Trattandosi di una composta, presenta la tipica consistenza di crema con pezzi e fibre di frutta, in questo caso zucca; il colore delle Fruttuose è arancione acceso. La presenza dello zenzero in accompagnamento alla zucca dà una bella sferzata nel complesso profilo dolce, altrimenti stucchevole della composta, rendendo il prodotto piacevole al palato. Nella variante alla

vaniglia, prevale il gusto dolce, comunque bilanciato da un'acidità leggera data dal succo di limone. La tipologia con noce moscata e cannella, di un arancione leggermente più scuro, presenta aroma e tracce caratteristici di queste spezie esotiche essiccate, che conferiscono un caratteristico sentore secco e una nota leggermente pepata.

Abbinamenti

Questa salsa dolce a base di zucca può essere utilizzata molto bene per la farcitura di crostate, o per una sana merenda a base di pane, burro e confettura oppure in abbinamento a formaggi e bolliti.

HORTUS società cooperativa sociale

Strada del Dosso del Corso, 16 - 46100 Mantova - Cell. 3662405620 - hortus.agricolturasociale@yahoo.it

Eclettica e ricca di sorprese

La zucca in cucina

Apprezzata per la sua vastità d'impiego, la zucca si distingue dagli altri ortaggi essenzialmente grazie al fatto che ogni sua parte, dalla pianta alle foglie, dai semi ai fiori, è commestibile. Cotta a vapore, al forno o frita, può essere impiegata sia come semplice spuntino, sia in centinaia di preparazioni articolate e avvincenti.

I fiori maschili possono essere immersi in pastella e poi fritti, uniti all'insalata, ai risotti e alle minestre di verdure, purché siano freschissimi, senza alcun segno d'avvizzimento. La polpa è protagonista di un ventaglio di proposte culinarie che la ritraggono abbinata e cucinata in tutti i modi possibili, mentre i semi, tostiti e poi salati sono ottimi con gli aperitivi.

Per conservare la polpa

Refrigerazione: le zucche già tagliate vanno lasciate in frigorifero avvolte in una pellicola per alimenti e consumate entro pochi giorni.

Congelazione: tola la scorza e le estremità, tagliare la polpa a cubetti, congelarli metterli in un sacchetto e risistemarli nel freezer.

Salamoia: scottare la polpa tagliata a cubetti in acqua bollente (2 minuti) e sistemarla in vasi. Riempire i vasi con salamoia, costituita da mezzo litro d'acqua, mezzo litro d'aceto, 300 gr di zucchero e 300 gr di sale. Chiudere i vasi e sterilizzarli per 20 minuti.





Cotture possibili

Bollitura, cottura a vapore, al forno, al microonde e alla brace.

Croccante e saporita è la zucca frita, che si prepara cospargendo di farina o di pastella le fette di zucca, successivamente immerse nell'olio bollente.

Ricorda che...

- l'acqua in cui è stata cotta la zucca, ricca di sali minerali, può essere impiegata per minestre e zuppe.

- le spezie si sposano bene con la zucca: spolvera le fette con pepe e noce moscata, aggiungi alla purea rosmarino, salvia, alloro, maggiorana, origano, timo e basilico. Per addolcire la polpa, utilizza cannella, garofano, anice stellato e zenzero.

- grattugiata cruda, la zucca può essere unita anche all'insalata.



Piatto base della cucina mantovana

Zucca e tortelli

Un amore a prima vista



Tante ricerche storiche e tante dotte disquisizioni sono nate intorno alla ricetta dei tortelli di zucca: di volta in volta la sua creazione è stata attribuita alle sapienti e raffinate mani dei cuochi di casa Gonzaga così come all'inventiva di qualche "rasdora" delle campagne mantovane.

Molto più semplicemente però, si può pensare al tortello come patrimonio genetico delle genti di queste parti, che si tramanda da generazioni, sempre lo stesso eppure sempre differente nelle sue infinite varianti e ingredienti segreti custoditi gelosamente. Non è quindi solo una ricetta, ma è simbolo di un orgoglio di appartenenza, essenza stessa dell'essere mantovano, perfetta ed equilibrata unione di sapori e profumi che porta a qualcosa di unico e inaspettato.

Spostandosi di paese in paese, di casa in casa, mutano le forme (a raviolo quadrato o rettangolare, ad agnolo, a borsettina, a caramella), la combinazione degli ingredienti che da famiglia a famiglia possono essere presenti o meno (mostarda di mele, mele campanine, mele cotogne, amaretti, uovo, formaggio grana, pane grattugiato, noce moscata, scorza di limone) e il condimento (lardo, burro, burro e salvia, pomodoro, pomodoro e salamella, pomodoro e salamella

con soffritto di cipolla, ma comunque sempre generosamente presente una grattugiata di formaggio grana).

I tortelli di zucca sono una pasta ripiena diffusa in tutta la provincia di Mantova, riconosciuti come prodotto tradizionale ai sensi del decreto ministeriale 350/99 ed inseriti nell'elenco dei prodotti tradizionali italiani individuati dalle Regioni e dal Ministero delle Politiche Agricole.

Per capire lo spirito di questa provincia non si può dunque prescindere dai tortelli: ricchezza, varietà e armonia che si esprime e manifesta in cucina come nell'arte, nella cultura e nei paesaggi.

**Il calendario mantovano dei tortelli
ovvero appuntamenti a tavola**

Vigilia di Natale, 25 dicembre: operando in difesa della tradizione che da sempre anima



la loro terra, i mantovani onorano le loro radici presentando sulle tavole della Vigilia, proprio come un tempo, un piatto magro, ovvero i tortelli. Delle usanze contadine, oltre al ricordo e al legame affettivo, sopravvive anche l'abitudine di benedire la cena con lo *spergol*, per opera del membro più anziano e più giovane del nucleo.

Un tempo, a questo gesto, che aveva luogo dopo aver recitato il rosario davanti al presepio, seguiva un ampio rito di benedizione della cucina, secondo il quale, dopo la cena, la tavola doveva rimanere apparecchiata e provvista di vivande.

Sant'Antonio, 17 Gennaio: i tortelli di zucca erano il cibo prediletto durante i giorni dedicati ai Santi protettori degli animali e della campagna. I contadini, per favorire la produzione di latte e preservare le vacche dai mali davano loro da mangiare un tortello. Famoso è il detto "*Sant'Antoni da la barba bianca/ mi magni i turtèi e ti gnanca!*"

Ferragosto, l'Assunzione della Madonna, 15 agosto: i tortelli erano serviti in tavola come emblema dei piatti di festa.

San Martino, l'11 Novembre: un tempo in questa data si confermavano le locazioni agricole, si saldavano le rate e si rinnovavano i contratti. Per questo era di buon auspicio inaugurare il nuovo anno d'affitto mangiando tortelli di zucca.

Si faceva un tempo...

Attribuendo ai tortelli una valenza propiziatoria, molte ragazze da marito, ne nascondevano uno nella tasca della giacca paterna e il primo giovanotto al quale il padre avrebbe alluso durante la serata, sarebbe entrato nelle loro simpatie.



La ricetta dei tortelli di zucca

di Paola - Agriturismo Eliodoro (Roverbella)

Questa ricetta ha una storia. Proviene dai ricordi delle feste natalizie che ho vissuto da piccola, con la famiglia di mia mamma a Roverbella. La sera della Vigilia di Natale tutta la famiglia, dopo il digiuno del pranzo, si ritrovava presto per la cena che era stata preparata dalle donne di casa durante il giorno, mentre gli uomini erano al lavoro. La mia nonna materna (Facincani Enas) era una donna golosa di tortelli di zucca, che erano il piatto principale della serata. La nonna faceva in modo che avanzassero sempre dei tortelli, che lei stessa sottraeva ai commensali con la scusa che "Troppi fanno male!". La mattina di Natale si alzava prestissimo, andava in chiesa alla prima Messa e poi mentre tutti dormivano abbrustoliva

in un tegamino i tortelli avanzati in modo che facessero la costicina ("brusin") e se li mangiava tutti per colazione! Inutile dire che al pranzo di Natale tutti cercavano i tortelli avanzati la sera prima, che però erano.... misteriosamente scomparsi! Tutti sapevano e... sorridevano... ma la nonna non ha mai ammesso il suo peccato di gola! Ed ecco la mia ricetta, ispirata a questa storia.

Tortelli di zucca alla "Enas" dell'Agriturismo Eliodoro

Per la sfoglia:

500 g farina 00 calibrata

5 uova grandi

1 cucchiaino olio EVO

Per il ripieno

1,5 kg zucca mantovana

150 g amaretti

80 g mostarda mele mantovana

80 g grana padano 24 mesi sale q.b

noce moscata q.b

Per il condimento:

una noce di burro

2-3 cucchiaini di mandorle tagliate a lamelle



1 pizzico di sale
un bicchierino
di liquore all'amaretto

Procedimento: Cuocere la

zucca al forno, privarla della buccia e passarla al setaccio. Unire alla zucca gli amaretti sbriciolati, la mostarda e il grana padano tritati finemente. Salare e aggiungere noce moscata a piacere. Far riposare l'impasto in frigorifero qualche ora. Preparare la sfoglia con farina e uova, adagiare una noce di ripieno su un rettangolo di pasta di 6X6 cm e richiudere a triangolo. Lessare i tortelli al dente in abbondante acqua salata. In una padella far sciogliere una noce di burro, aggiungere le mandorle a lamelle e farle dorare. Unire i tortelli lessati e scolati e saltarli a fuoco vivo in modo che si abbrustoliscono. Aggiungere un pizzico di sale se necessario. Unire il bicchierino di liquore all'amaretto e fiammeggiare. Servire i tortelli caldi e... buon appetito!
Nota: A questo condimento non deve essere aggiunto formaggio grana.



Piccolo ricettario di zucca

Le ricette di Hortus società cooperativa sociale

Scopriamo, grazie a Hortus società cooperativa sociale, nuovi modi per cucinare la zucca, tra cui una elaborata ma squisita preparazione del cous-cous, un piatto che nella tradizione magrebina si prepara nei giorni di festa.

Couscous con verdure autunnali (per 6 persone)

500gr di couscous precotto
3 cipolle (preferibilmente rosse)
3 grosse carote
1 piccola zucca (oppure un pezzo da almeno 500 gr)
3 grosse patate
3 grosse zucchine
300gr di ceci secchi (da mettere in ammollo dal giorno prima o almeno per 10 ore)
un mazzolino di prezzemolo sale (q.b.)
pepe nero (q.b.)
olio di oliva (q.b.)
una bottiglia di buona passata di pomodoro
una scatola di polpa di pomodoro

Procedimento:

Il meglio sarebbe che tu cucinassi il couscous nell'apposita pentola (la couscoussiera si presenta come una doppia pentola con coperchio: sotto c'è un pentolone da brodo sopra cui si incastra una pentola dello stesso diametro, anche se più bassa, con il fondo bucherellato. Sopra a tutto il coperchio), ma è un oggetto ingombrante e che serve solo

a questo fine. Quindi o chiedi la couscoussiera in prestito ad una mamma magrebina oppure puoi prendere una pentola da brodo alta e larga, sormontata da uno scolapasta avvolto in un canovaccio e poi chiuso con il coperchio, andrà bene. Taglia le cipolle in quarti e mettile sul fondo del pentolone (quello da brodo) con la passata di pomodoro, il sale, il pepe e mezzo bicchiere di olio di oliva. Fallo andare a fuoco moderato per qualche minuto, poi aggiungi acqua in abbondanza, fino a metà del pentolone, e lascia che cuocia, senza eccessivo bollore, per mezz'ora. Nel frattempo lava il prezzemolo facendo attenzione a non separare le foglie dai rispettivi gambi, perché li dovrai legare tra di loro con un filo o con un cordino alimentare ottenendo così un mazzolino, che calerai nel brodo, legando però un'estremità del filo ad uno dei manici. Chiudi bene con il coperchio e pulisci le altre verdure:

* sbuccia le carote e taglia a tronchetti della lunghezza di almeno 5 cm;
* sbuccia anche le zucchine (non completamente, ma con il pela patate togli una strisciolina di buccia per cm) e taglia come le carote;
* dopo aver lavato bene la buccia della zucca, tagliala a metà e svuotala dei semi. Quindi falla in pezzi lasciando ovviamente la buccia (ti consiglieri la zucca mantovana, quella piccola, verde, dalla polpa dolce e dalla buccia sottile);
* sbuccia e taglia le patate in quarti;
* sciacqua i ceci e mettili in una pentola a parte (se a pressione per 20 min, altrimenti il doppio) con una cipolla tagliata sottile, due spicchi di aglio, rosmarino tritato, una scatola di polpa di pomodoro, olio, sale e pepe q.b. Dovrai aggiungere acqua e sorvegliare la cottura dei ceci, in modo che si cuociano al punto giusto. Adesso puoi iniziare a

segue

preparare il couscous: contrariamente a quanto si può leggere sulle confezioni di couscous precotti, se vuoi che risulti gustoso e sgranato richiede qualche fase di manipolazione, da fare insieme grandi e piccini...

Tagliate e preparate così le verdure, puoi iniziare ad occuparti della semola, che metti in un'insalatiera. Aggiungi un cucchiaino di olio di oliva e fai scivolare la semola lentamente tra le mani, strofinandole l'una contro l'altra, in modo che l'olio venga assorbito uniformemente. È un'operazione divertente e piace molto ai piccoli, perché la texture della semola risulta intrigante al tatto.

Dopo di che, metti la semola nel secondo ripiano della couscoussiera (oppure nello scolapasta) e sovrapponi alla pentola con il brodo. Bisognerebbe limitare le fughe di vapore: se usi la couscoussiera, puoi mettere un po' di pellicola trasparente per sigillare la giuntura tra le due parti, se invece usi lo scolapasta, con un canovaccio cerca di limitare la dispersione di vapore. Comunque chiudi bene con il coperchio e prepara una brocca da un litro con acqua fresca.

Dopo mezzora toglì la semola dal fuoco e aggiungi le patate e le zucchine al brodo. Poi copri la pentola. Intanto metti il couscous nell'insalatiera

già usata (attenzione, sarà bello caldo!) e con un mestolo di legno (o più di uno se il tuo è un lavoro di squadra) mescolalo lentamente, innaffiandolo con la metà dell'acqua che hai preparato. Quando l'acqua sarà assorbita, rimetti il couscous nella sua pentola (o nello scolapasta) e ricollocalo sul brodo che continua la sua cottura. Dopo mezz'ora ripeti l'operazione con la semola aggiungendo il mezzo litro di acqua restante. Intanto aggiungi nel brodo la zucca. Poi riponi la semola ancora

nella sua pentola, sovrapposta a quella del brodo, per 20 min. Noterai che la semola cresce ogni volta in volume e acquista un colore più giallo. Quando anche la zucca sarà cotta, il tuo couscous sarà pronto. Distendi la semola in un grande piatto da portata con un minimo di bordi e copri con il brodo che hai ottenuto, facendo attenzione a non rovinare le verdure, che disporrai poi in modo creativo sopra alla semola. Per ultimo aggiungi anche i ceci con il loro sugo.



Le ricette di Hortus società cooperativa sociale

Crema di zucca, cannella e noce moscata

1,5 kg zucca
250 g patate
400 g carote
150 g cipolla
1,5 L acqua
1 cucchiaino cannella
1 cucchiaino noce moscata
50 g olio evo
Sale
Pepe

Soffriggere la cipolla nell'olio. Aggiungere patate, zucca, carota e cuocere per 10 minuti. Aggiungere l'acqua e far sobbollire per 1 ora circa. Tritare con il minipimer fino a ottenere una crema. Aggiungere le spezie e far cuocere altri 5 minuti.



Tortino d'ottobre: patate, funghi e zucca

La stagione offre sempre ciò di cui il nostro fisico ha bisogno: i colori, i sapori e anche la ricchezza della frutta e della verdura ci accompagnano verso l'autunno. Ecco a noi, dunque, un tortino che con pochi ingredienti faccia da pasto:

*per 4 persone
6 patate grosse a pasta ferma
200 gr di zucca
sale q.b.
noce moscata q.b.
latte circa 250ml
100gr di grana padano
grattugiato
30 gr burro
400 gr di funghi freschi (200gr se secchi)
un cucchiaino di prezzemolo tritato
olio extra vergine di oliva
due spicchi di aglio*

Tagliare le patate in sottili rondelle; tagliare anche la zucca cruda in lame; passare invece in padella i funghi

(rinvenerli se secchi) con aglio, olio, sale e prezzemolo tritato. Passare il fondo di una teglia rotonda (solo per questioni estetiche, altrimenti anche altre forme regolari possono andar bene) con uno spicchio di aglio tagliato, quindi mettere un cucchiaino di latte e qualche fiocchetto di burro; iniziare a disporre le patate in cerchi concentrici, posizionando le fettine in modo che si sovrappongano leggermente. Quando lo strato sarà finito (non deve vedersi il fondo della teglia) si aggiunga un po' di sale, una spolverata di noce moscata, una terzo del formaggio grattugiato e poi si faccia con le stesse modalità uno strato con le lamelle di zucca. Salare la zucca una volta disposta, quindi distendere i funghi già cotti in un unico strato. Ripetere poi uno strato di patate e uno di zucca come precedentemente, e ricoprire tutto distendendo l'ultimo

terzo di grana rimasto. Aggiungere qualche fiocchetto di burro e poi aggiungere il latte in modo che riempia uniformemente la teglia per un'altezza di due centimetri. Coprire con la carta stagnola ed informare a 180° per circa 40 minuti. Controllare la cottura di tanto in tanto. Quando con la punta della forchetta si riesce a pungere il tortino fino a toccarne il fondo, togliere la carta stagnola e lasciarlo rosolare. Servire caldo o tiepido, ottimo anche riscaldato il giorno dopo.



Tatin di zucca con la salsiccia

Ingredienti per 6 persone:

250 g di farina

145 g di burro

20 g di amaretti

150 g di zucca

4 fiori di zucca

1 cucchiaino di zucchero

Salvia q.b.

Sale q.b.

300 g di salsiccia di maiale e manzo fresca

Preparazione impasto:

1. In una terrina sbriciola l'amaretto e metti la farina, unisci un cucchiaino di sale, 125 g di burro ammorbidito e tagliato a pezzetti, poi lavora gli ingredienti con le dita fino a ottenere delle briciole.

2. Aggiungi 0,7 dl di acqua ghiacciata, termina la lavorazione della pasta e dagli la forma di una palla, quindi ponila in frigo per un'ora, avvolta nella carta trasparente alimentare.

Preparazione ripieno:

1. Mentre la pasta riposa, prepara il ripieno: pulisci la zucca e tagliala a fette, spunta la base dei fiori di zucca e dividili a metà. Con il burro rimasto imburra una teglia di 22 cm di diametro, spolverizzala con il cucchiaino di zucchero e posaci i fiori e le fette di zucca.

2. Riprendi la pasta della torta tatin e tirala fino ad uno spessore di 1 cm. Ricava

un disco appena più grande dello stampo; posalo sulla verdura in modo da rivestirla e bucherella la pasta con una forchetta. Cuoci la tatin in forno a 190° per 50-55 minuti e appena pronta sformala, capovolgendola su un piatto di portata.

3. Prendi la salsiccia, aprila a metà e falla grigliare qualche minuto per lato. Togli la pelle, sbriciolala e mescolala a qualche foglia di salvia tritata. Servi la tatin di zucca e salsiccia accompagnata appunto dalla salsiccia grigliata.

Biscotti con la zucca

Ingredienti

200 g di zucca gialla

200 g di farina

80 g di zucchero di canna

2 uova

50 g di olio di semi di girasole

1 cucchiaino di bicarbonato

granella di nocciole q.b.

gocce di cioccolato q.b.

Procedimento:

Montate le uova con lo zucchero nella planetaria o con le fruste fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Pulite la polpa della zucca e tagliatela a dadini, poi fatela lessare in abbondante acqua per circa 20 minuti. Riducete la polpa della zucca in una purea e aggiungetela alle uova montate con lo zucchero facendo amalgamare il composto. Inserite il bicarbonato, la farina e l'olio di semi di girasole, poi la granella di nocciole e le gocce di cioccolato. Formate delle palline con le mani e schiacciatele al centro. Foderate una leccarda del forno con apposita carta e adagiate i biscotti. Infornate a 180° per circa 20 minuti girando i biscotti dopo i primi 10 minuti. Lasciate raffreddare e servite in tavola.



Pancake salati alla zucca

Ingredienti:

200 g di polpa di zucca

150 g di farina 00

1 uovo biologico

200 ml di latte

Sale q.b.

Pepe q.b.

1 pizzico di noce moscata

Olio evo q.b.

Procedimento:

Cuocere la polpa della zucca al vapore e farla raffreddare.

Intanto lavorare le uova con la farina setacciata, il latte,

il sale e il pepe, e la noce

moscata. Amalgamare bene gli ingredienti e aggiungere la

polpa della zucca, schiacciata bene con una forchetta.



Mescolare tra di loro fino ad ottenere una pastella piuttosto densa e procedere alla preparazione dei pancake. Riscaldare una padella antiaderente, ungendola con un filo d'olio. Versare la pastella nella padella ben calda formando delle frittelle di forma rotonda, spesse mezzo centimetro. Cuocere pochi minuti per lato e servire caldi o freddi, accompagnati da verdure grigliate e formaggi.

Cannoli croccanti di zucca alla salvia

Ingredienti per 6 persone:

Cannella q.b.

Olio extravergine di oliva q.b.

Pepe mero in grani q.b.

100 g di prezzemolo

Sale q.b.

1 albume

20 g di salvia

Pepe q.b.

500 g di zucca

10 g di burro

85 g di farina 00

40 g panna fresca

3 dl di vino rosso

150 g di zucchero

40 g di formaggio stagionato

100 g di mandorle

8 foglie di salvia

3 anici stellati

Procedimento:

Cuoci la zucca in forno a 200° per circa mezz'ora. Per la salsa al vino fai abbrustolire in un tegame l'anice stellato con un pezzetto di cannella e un

cucciaio di grani di pepe, aggiungi 3 dl di vino Amaron e 60 g di zucchero e lascia sobbollire per 20 minuti; filtra e unisci le 8 foglie di salvia. Sbollenta il prezzemolo e la salvia restante, tuffali in acqua fredda e frullali con 50 g di olio e poco sale. Frulla le mandorle sbucciate appena coperte di acqua bollente; versa in un colino e raccogli il liquido in una ciotola.

Prendi la zucca e passala in un passaverdure. Aggiungi la farina, l'albume, 90 g di zucchero, il sale e il pepe assieme al burro. Prendi una teglia da forno e foderala di carta da forno. Stendi il composto cercando di ottenere delle sfogliette di uno spessore di 2 mm e una larghezza di 10 cm per sfoglia. Fai cuocere in forno a 150° per 8 minuti. A metà della cottura, con un tagliapasta, incidi i bordi delle piccole sfoglie. Quando sono ancora bollenti arrotola ogni sfoglia su un cannolo di metallo così da ottenere la forma. Sfilale e lascia raffreddare. Mescola al passato di zucca rimasto il formaggio Monte Veronese grattugiato, la panna e un pizzico di cannella. Monta al minipimer il latte di mandorle fino a ottenere una schiuma. Prendi i cannoli e farcisci con il ripieno. Guarnisci poi con schiuma di mandorle e servi con la salsa al vino.

Fattorie con vendita diretta

1. Az. Agr. Emanuela Banderini

Via Co' de vanni 23 – 26036 Rivarolo del Re (CR)
Tel. 333.3104470

Varietà: Delica, Piacentina, Americana, Butternut, Cappello del prete

2. Az. Agr. Bianchera Mario

Strada Virgili, 15/B – 46047 Bande di Cavriana (MN)
Tel. 348.7924776

Varietà: Delica, Mantovana, Piacentina, Zucche lunghe, bellacce (zucche colorate)

3. Az. Agr. Bonora Emanuele

Via Garibaldi, 75 – 46037 Roncoferraro (MN)
Tel. 0376.668347 - 347.8134846

Varietà: Piacentina, Delica

4. Az. Agr. Biologica Bottarelli Igor

Via Caselle Poletto, 3
46013 Canneto sull'Oglio (MN)
Cell. 392.9290098

Varietà:

5. Az. Agr. Buttarelli Demetrio e fratelli Canzio Ferruccio s.s

Via Viazzola, 34 - loc. Villa Pasquali
46018 Sabbioneta (MN)
Tel. 0375.52271

Varietà: Lunga di Napoli, Francese

6. Az. Agr. Cavalli Giovanni

Via Mottella, 30 - 46010 Marcaria (MN)
Tel. 0376.96303

Varietà: Delica, Marina di Chioggia, Piacentina, Americana, Gandiotti, Zucche ornamentali

7. Az. Agr. Dall'Olio Orazio

Via Campione, 12 - 46031 Bagnolo S.Vito (MN)
Tel. 0376.252575

Varietà: Delica, Marina di Chioggia, Mantovano, Cappello del prete, Gandiotti, Zucche ornamentali

8. Az. Agr. Daolio Patrizio

Via Pablo Neruda, 31 - 46029 Suzzara (MN)
Tel. 0376.534427-335.8274770

Varietà: Delica, Cappello del prete

9. Az. Agr. Corte Cappelletta di Arianna Ferrari

Strada Coazze, 5 - 46027 San Benedetto Po (MN)
Tel. 349.4045213

Varietà: Cappello del prete

10. Az. Agr. Milani Vanessa

Strada Volta Valeggio, 32
46049 Volta Mantovana (MN)
Tel. 0376.838630 - 348.6944490

Varietà: Delica, Cappello del prete

11. Az. Agr. Mazzon Valter

Via Diaz, 21 - 46037 Roncoferraro (MN)
Tel. 0376.662264 - 335.1248886

Varietà: Zucca mantovana, Delica

12. Az. Agr. Ferrari Francesco

Borgo Bilancetto, 67
46040 Gazoldo D/Ippoliti (MN)
Tel. 0376.657122 – 349.0080241

Varietà: Delica

di zucche



13. Az. Agr. GropPELLI Giuseppe

Str. Moscatello, 129 - 46040 Monzambano (MN)

Tel. 0376.845007 - 333.1242046

Fax 0376.88771

Varietà: Delica, violino e zucche ornamentali

14. Az. Agr. Ligabò Gian Paolo

Via E. De Amicis, 20 - 46037 Roncoferraro (MN)

Tel. 0376.663351

Varietà: Piacentina, Cappello del prete, Gandiotti, Delica, Americana, Sweet Mama

15. Az. Agr. Longhi Andrea e Dino

Via Comuna Santuario, 41 - 46035 Ostiglia (MN)

Tel. e Fax 0386.801981

Varietà: Mantovana o Berretta mantovana certificata, Piacentina e Delica

16. Az. Agr. Olianina

Via Gaiardina, 4 - 46020 Villa Poma (MN)

Tel. 0386.566700 - 349.4678345

Varietà: Cappello del prete

17. Az. Agr. Poltronieri Umberto

Via Fossato Nuovo Pedemonte, 1

46035 Ostiglia (MN)

Tel. 0386.31260 - 338.3296184

Varietà: Delica, Piacentina, Cappello del prete

18. Az. Agr. Biologica di Rigon Simone

Strada Senga, 27/B - 46010 Campitello (MN)

Tel. 0376.925357 - 348.5472071

Varietà: Delica e Reggiana

19. Az. Agr. Sassi Anna

Via Contrargine Sud, 14

46010 Canicossa Marcaria (MN)

Tel. 0376969125 - 348.0322452

Varietà: Delica, Cappello del prete, Marina di chioggia, Americana, violina, Zucche ornamentali

20. Az. Agr. Sternieri Fausto

S.S Goitese, 370 - 46044 Goito (MN)

Tel. 0376.604053

Varietà: Americana, Piacentina

21. Az. Agr. Zapparoli Daniela

Via Privata Pianone, 1 - 46023 Gonzaga (MN)

Tel. e Fax 0376.550470 - Cell. 368.3340954

Varietà: Zucche ornamentali, Delica

22. Az. Agr. Corte Lidia di Rosa Zeli

Via G. Leopardi, 159 - 46019 Viadana (MN)

Cell. 345.2622593 - rosatzeli@gmail.com

Varietà: Cappello del Prete, Americana, Berretta Mantovana, Delica, Viola

23. Az. Agr. Cascina Basalganella

Via Bissona 45 - Villa Cappella di Ceresara (MN)

Cell. 338.7352980 - flymomo@libero.it

Varietà: Delica

Divertirsi con le zucche

30 ottobre: la festa delle lumere a Mantova

A Mantova, il 30 ottobre 2016 dalle 8.30 alle 13 e dalle 15 alle 19 sul Lungoriviera IV Novembre si terrà la settima edizione della Festa delle Lumere.

Si inizierà la mattina con il mercato contadino e i prodotti di fattoria mantovani. Il pomeriggio, grande festa! Ci sarà da divertirsi, con maghi e streghe, ma soprattutto con la merenda a base di zucca. Tutti i bambini sono invitati a partecipare portando le loro lumere, che verranno accese appena farà buio, creando un'atmosfera fantastica! Quale sarà la lumera più bella?

Ogni anno, alla vigilia della stagione invernale, tra il 31 ottobre e il 2 novembre il calendario cristiano celebra il ricordo di tutti i santi e dei defunti. Se ci pensiamo, un po' ci fa paura l'idea che in questi giorni qualche spirito si possa materializzare per spaventarci, ma se parlassimo con i nonni dei nostri timori, ci risponderebbero di stare tranquilli: in questo periodo, infatti, le anime dei morti tornano tra noi per incontrare di nuovo le persone care, per stare vicine ad amici e parenti, non certo per farci paura!

Sono queste le storie che si raccontavano, tanto tempo fa, nelle sere d'autunno in cui ci si ritrovava insieme accanto al fuoco. Nella notte tra il 31 ottobre e il 1 novembre, le anime dei trapassati si mescolano con i vivi, visitando le loro case, sedendosi alla loro tavola. La consuetudine, infatti, era quella di lasciare la mensa apparecchiata e



preparata proprio come se si attendessero ospiti, lasciando il cibo in segno di accoglienza per coloro che riapparivano dal mondo dell'aldilà.

È una notte magica, e come tale la si festeggiava, per dare il benvenuto agli spiriti buoni che ritornano solo in questa occasione. Nelle nostre campagne, e spesso anche nelle città, si usava far festa, rappresentando il miracoloso ritorno dei morti con la zucca, la quale, vuota dentro e di forma tondeggiante, ben si presta per rappresentare una testa. I bambini, aiutati dai loro nonni, si divertivano a svuotare le zucche, ad intagliarle creando volti spaventosi e poi ad illuminarle internamente con una candela. Nel nord Italia queste strambe lanterne venivano chiamate *lumere*, e venivano utilizzate per giochi e scherzi, poste sui sentieri bui per spaventare i passanti, sulle strade che portavano ai cimiteri, sui muretti, sui davanzali, o addirittura appese ai rami degli alberi. In molti casi gli stessi bambini si travestivano e poi andavano di casa in casa a farsi regalare i tipici dolci che ancora oggi si preparano in questo periodo dell'anno, spesso chiamati "i dolci dei morti".

In tanti, oggi, riuniscono queste antiche usanze sotto il nome di "Halloween", ma ricordatevi, bambini, che i vostri nonni conoscevano già molto bene questa festa... La festa delle lumere!



DISPENSA CONTADINA

il buon gusto
dei prodotti
di fattoria



presso

Consorzio agriturismo mantovano

Verdi terre d'acqua

Strada Chiesanuova, 8

Località Borgo Chiesanuova - 46100 Mantova

Tel. +39 (0) 376 324889

info@agriturismomantova.it - www.agriturismomantova.it

www.prodottoinfattoria.it

I MERCATI CONTADINI PROMOSSI DAL CONSORZIO AGRITURISTICO MANTOVANO

martedì 8-13	NOGARA (VR) BORGOCHIESANUOVA MARMIROLO	Piazza Umberto I° Strada Chiesanuova,8 Piazza Roma
mercoledì 8-13	ASOLA CITTADELLA VIADANA POGGIO RUSCO	Piazza XX Settembre Piazza Porta Giulia Piazza Matteotti Piazza Zibordi
giovedì 8-13	CASTIGLIONE DELLE STIVIERE SAN BENEDETTO di LUGANA (VR) SAN BENEDETTO PO DESENZANO DEL GARDA (BS) CASALMAGGIORE (CR)	Piazza San Luigi Via Falcone Piazza Marconi Piazza Garibaldi Piazza Garibaldi
venerdì 8-13	GOITO SUZZARA PIADENA (CR)	Piazza della Rocca Piazza Garibaldi Piazza Vho
sabato 8-13	LONATO DEL GARDA (BS) MANTOVA OSTIGLIA MILANO	Piazza Martiri d'Libertà Lungo Rio IV Novembre Piazza Garibaldi Piazza S. Maria del Suffragio
domenica 8-13	CASTEL D'ARIO PORTO MANTOVANO GRAZIE (Curtatone)	Via Trieste Piazza Resistenza Via Francesca

