

Sabato Al mercato



Quante zucche in “forma” smagliante Sono le migliori amiche in cucina

CARLO BOGLIOTTI



Lo avevamo annunciato in estate e lo avete sperimentato con i vostri acquisti: le cucurbitacee (meloni, cetrioli, zucchini...) si erano avvantaggiate del gran caldo che ci aveva investiti e anche infastiditi, crescendo tanto e bene. Produzioni in gran quantità e buonissima qualità, con conseguenti prezzi bassi. Ed ecco ora lo strascico autunnale positivo, che in effetti allora avevamo previsto: le zucche, prodotto di stagione per eccellenza che ormai abbiamo «adottato» in questa rubrica per dare il via ufficiale all'autunno, sono in forma splendida e ci accompagneranno copiose per tutto il periodo freddo.

Tante, diverse, buonissime a costi irrisori. Pensate che costano tra i 70 e i 90 centesimi al chilo. Siamo ai minimi

per un prodotto che inoltre ha una resa e versatilità incredibile in cucina: non se ne spreca nulla, ci sfama in fretta, si può accompagnare a tanti ingredienti per preparazioni deliziose (dalla frutta secca a varie spezie, dal miele ad altre verdure per minestre, polpette o ripieni di pasta fresca). Siamo di fronte al prodotto più conveniente dell'anno, come ogni anno, senza ombra di dubbio.

Siamo anche reduci dalla splendida e nota Fiera della zucca di Piozzo (lo scorso fine settimana) di cui vogliamo riportare il grande elogio alla biodiversità che ogni volta ne risulta: centinaia di varietà da tutto il mondo, un profluvio di colori e forme, dalle arancioni, alle verdi, alle giallognole passando per le ornamentali. Dimenticate Halloween, che non fa giustizia a questo prodotto, perché anche in Italia abbiamo a

disposizione un tal numero di varietà da far invidia. La marina di Chioggia, verde, bitorzoluta, schiacciata ai poli, e le splendide e notissime mantovana (delica o violina) e piacentina (non si può non pensare ai tortelli locali, con l'acquolina in bocca). In Campania, invece, si consuma molto la napoletana lunga, in Liguria quella d'Albenga, in Veneto la beretta, mentre le muscat sono diffuse ovunque e si sono adattate generando vari ecotipi che a Piozzo sono regolarmente raccolti in un lavoro di ricerca continuo e costante.

Una vellutata, una minestra, pezzettoni gratinati al forno con formaggio blu e miele, usarla per l'agrodolce, o per il dolce, come si fa al Sud: è la zucca, la migliore compagna in cucina per i mesi che verranno.

www.slowfood.it

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

