

Meno zucche per la notte di Halloween

Pubblicato: Martedì 30 Ottobre 2012

Anche la zucca di halloween si adegua al tempo di crisi e dalle finestre e dai balconi sopra i quali viene esposta per celebrare, intagliata e spesso illuminata, la notte delle streghe finisce in padella per insaporire il risotto o per riempire i celebri tortelli. E' quanto rileva la Coldiretti nel sottolineare che in Italia sono circa 13 milioni le persone che festeggiano la notte delle streghe per una **spesa di circa 300 milioni di euro, il 15 per cento in meno rispetto allo scorso anno, tra zucche spettrali, teschi, scheletri, scherzetti o dolcetti.**

In Italia – sottolinea la Coldiretti – quasi un chilo di zucca a testa viene consumato soprattutto in questo periodo dell'anno per preparare gustosi banchetti, piuttosto che per decorare le case, anche se l'affermarsi della notte delle streghe ha aperto il nuovo "mercato" delle zucche intagliate con le quali si cimentano un numero crescente di italiani. Quest'anno la produzione di zucche Made in Italy è in flessione di un 10% rispetto allo scorso anno, in parte a causa delle avverse vicende climatiche, ma anche per i minori investimenti dovuti al prezzo poco interessante delle scorse annate. Il raccolto, comunque – informa la Coldiretti – è di buona qualità e si dovrebbe attestare intorno ai 50 milioni di chili, con prezzi in leggero aumento rispetto allo scorso anno, superiori all'euro per chilo di zucca al consumo.

In occasione della tradizionale ricorrenza di halloween originaria del Nord America che si sta affermando anche in Italia dove la coltivazione nazionale di zucche copre complessivamente una superficie di circa duemila ettari di terreno localizzati soprattutto in Lombardia (Mantova, Cremona, Brescia), Emilia-Romagna (Ferrara), Veneto (Venezia) e Campania. Si tratta per la quasi totalità di prodotti destinati al consumo alimentare anche se cresce la coltivazione di varietà di zucche a scopi ornamentali o da "competizione" con esemplari che possono arrivare anche a 400 chili di peso. Accanto a varietà internazionali molti imprenditori agricoli in Italia – continua la Coldiretti – sono impegnati nella conservazione di quelle tradizionali come la zucca marina di Chioggia del Veneto, la zucca violina di Ferrara, la zucca di Castellazzo bormiola in Piemonte e la zucca lardaia di Siena. La zucca – sottolinea la Coldiretti – è uno dei prodotti più versatili della cucina italiana e può essere utilizzata sia per le preparazioni salate che per quelle dolci ma anche abbinata a pasta, carne, formaggi e torte. Le specialità alimentari a base di zucca infatti – spiega la Coldiretti – sono tantissime. Dai Tortelli preparati scegliendo una zucca dolce, compatta e un po' farinosa da unire ad ingredienti speciali come mostarda, amaretti e cioccolato fondente al risotto ormai apprezzato da nord a sud del paese ma anche la zucca frita o al forno, la crostata di zucca. La torta di zucca e infine come leccornia i suoi semi tostati e salati.

Per intagliare un'autentica zucca di halloween invece – suggerisce la Coldiretti – occorre innanzitutto scegliere una bella zucca dal peso compreso tra i cinque e i dieci chili, rotonda e senza imperfezioni perché, più liscia è la superficie, più facile è intagliarla. Con uno scalpello a forma di V poi bisogna tracciare le linee sul volto della zucca e con un coltello da cucina ben affilato e non troppo flessibile occorre scavare per intagliare i tratti del "volto" in modo da ricavare dei fori da dove fuoriesca la luce. Per inserire al suo interno una candela accesa è sufficiente scavare un buco sul fondo della zucca per ricavare una via d'entrata senza rovinare "l'opera d'arte". Per chi volesse conservare a lungo il ricordo della magica notte delle streghe – continua la Coldiretti – deve una volta alla settimana passare sulla parte esterna un po' di olio vegetale con un panno morbido e lasciarla in un luogo fresco e asciutto. Successivamente ogni 4-5 giorni immergerla in acqua fresca. In caso di aria particolarmente secca, in casa, di notte è consigliabile – conclude la Coldiretti – coprire la zucca con un panno umido.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it