

Zucca e peperoncino, abbinamento da Val di Matt

Pubblicato: Martedì 23 Settembre 2014



“Rosa, rosso, viola, viola purpureo, blu cobalto”: ricordate la scena di Fantozzi, di quando ingurgita il peperoncino piccante in maniera sprovveduta? (anche se era un pomodorino, non importa). **Vi si potrà assistere nel prossimo weekend a Orino** per la “festa della zucca e del peperoncino”. Solo in una valle di pazzi, anzi, di matti, è possibile **far andare a braccetto questi due ingredienti: uno, delicato, quasi timido, che fa però re ogni piatto autunnale, e che ad alcune latitudini dà di gomito al dolce; l’altro, invece, che torna ogni volta come un vecchio amore, così forte da imporsi e coprire tutto il resto, lasciando in bocca la soddisfazione di un amante dopo una notte, breve ma intensa.**

E per questo nella Val di matt, e in nessun altro posto al mondo fra qualche giorno si terrà l’atteso connubio: momenti di formazione per i coltivatori si alterneranno a piatti che faranno lacrimare dalla bontà.

Ma andiamo per gradi. **La festa comincerà venerdì prossimo, il 26 settembre.**

Nella apposita pagina Facebook dell’evento c’è il programma della manifestazione che prevede l’apertura degli stand gastronomici alle 19.30 cui seguirà un’ora dopo il primo seminario: “Come si coltivano le zucche”. In serata concerto dei “Wanted Alive” e a seguire l’elezione di miss e mister peperoncino. La gara è di quelle che non lascerà respiro: consiste nella degustazione di vari peperoncini a piccantezza crescente: chi assaggerà tutte le varietà a distanza di 1 minuto una dall’altra concorrerà a vincere premi e gadget per tutti i partecipanti. Bisognerà però fare i conti con **alcune delle più toste varietà di peperoncino al mondo: But jalokia, Aji, Habanero, Habanero chocolate, Trinidad moruga scorpion, e i classici cajenna.**

Sabato alle 11.30 riaprono le cucine e nel corso della giornata sono previste numerose



animazioni per i bimbi..e per i grandi, con le bancarelle, e l'atteso seminario su come si coltivano i peperoncini, a cura del maestro Kristian Lambiase, e le relative degustazioni di piatti piccanti. Sabato sera ancora cibo e musica coi DiDj e sound Gazebo matto e interessanti performance di didgeridoo (strumento aborigeno australiano) tenute da Federico Masieri

Domenica 28 sarà invece la volta della zucca: l'appuntamento sarà sempre alla sede della proloco di Orino, per pranzare e assistere alla premiazione della zucca più grande. **I bimbi saranno i protagonisti con una coinvolgente gara di bocce con le zucche!**

Ci saranno giochi per bambini e truccabimbi ,e una sorpresa ...una nuova zucca da oltre 500 kg,per fare le foto coi piccoli. In serata ancora buon cibo e musica revival con "Factory Dance".

Per quanto riguarda il cibo, se la zucca sarà la regina dei primi, coi classici tortelli e gnocchi, il Capsicum sarà l'imperatore dei secondi piatti, che farà volare alette di pollo e chili con carne.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it