

Zucche protagoniste al Mercato di Campagna Amica

Pubblicato: Venerdì 26 Ottobre 2018



Alla vigilia di Halloween, le zucche sono state protagoniste oggi al **Mercato di Campagna Amica di Masnago**: un'iniziativa che ha coinvolto anche i piccoli allievi delle scuole di Varese, dedicata a scoprire i segreti della **“regina dell'inverno”**, dalla coltivazione alla cucina.

L'iniziativa è della Coldiretti che nei mercati di Campagna Amica di tutta Italia promuove degustazioni, esposizioni, lezioni dedicate all'ortaggio più grande del mondo che è diventato il simbolo della notte delle streghe.

Da oggi è possibile trovare presso gli AgriMercati anche il **vademecum** prodotto dall'organizzazione agricola prealpina che illustra le **curiosità “agricole” della festa di Halloween** e delle sue origini presso le antiche civiltà dei Celti, con un excursus agroalimentare su “Halloween oggi e prima della zucca” che esplora i prodotti tipici della tradizione autunnale nel corso di secoli e millenni.

Le radici di Halloween si rintracciano nella più antica ricorrenza del capodanno celtico (detta anticamente di Samhain) celebrato fra il 31 ottobre e il 1° novembre anche dalle popolazioni preromane che abitavano le nostre terre in tempi remoti: scadenza che **segue il ciclo agricolo** e che, con la fine dei raccolti e il ritorno delle ultime greggi dall'alpeggio, marcava l'inizio della “buia” stagione invernale.

I prodotti della terra, di più o meno antica introduzione, tornano così protagonisti di ricette e serate a tema, lasciando sì spazio alla tradizione, ma anche alla fantasia. Qualche esempio? la minestra di cereali, latte e castagne, i piatti di carne accompagnati dalla birra, i funghi, i formaggi e il miele.

Oggi in Italia **quasi un chilo di zucca a testa** viene consumato per preparare gustosi banchetti, piuttosto che per le decorazioni, anche se l'affermarsi della notte delle streghe ha aperto il nuovo “mercato” delle zucche intagliate con le quali si cimentano un numero sempre crescente di italiani.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it