

Halloween, zucche in calo (-10%) per il clima ma è boom di acquisti

Pubblicato: Mercoledì 30 Ottobre 2019



Il maltempo “taglia” la festa di Halloween, con un calo di produzione del 10% di zucche, più marcato al nord e in Lombardia. Nel Varesotto si tratta di una produzione di nicchia, con circa 5 ettari dedicati: la produzione è, in ogni caso, in aumento come nel resto della Lombardia (dove l’ettarato totale è passato, in quindici anni, da 250 ettari agli oltre 930 di oggi). A ridurre la disponibilità di prodotto sono state le bizze del tempo. In particolare, nella nostra regione, prima un maggio freddo e piovoso, poi un’estate con bolle di calore e grandinate hanno ostacolato lo sviluppo delle piantine e la formazione del frutto.

Dalla padella all’intaglio per realizzare il caratteristico simbolo delle streghe registra in ogni caso una corsa all’acquisto dell’ortaggio più grande del mondo: 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 oltre i 900 chili di peso.

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 nel Varesotto, secondo le stime di Coldiretti, quasi un chilo di zucca a testa viene consumato a tavola, 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 cittadini.

LA ZUCCA DI HALLOWEEN: COME SCEGLIERLA, INTAGLIARLA E CONSERVARLA

Regina indiscussa delle tavole invernali nella versione dei famosi tortelli, la zucca 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. E c'è anche chi le usa per fare la birra. Nel corso del tempo si sono differenziate principalmente due tipologie di utilizzo, una relativa alla preparazione di tortelli, gnocchi, dolci e pane, l'altra come ingrediente di minestre e minestrone. Per assicurarsi un prodotto di qualità quando si compra la zucca a pezzi, occorre verificare che le fette siano state tagliate da poco (la polpa deve essere un po' umida e i semi scivolosi) perché la vitamina A è sensibile alla luce e tende a distruggersi man mano che passa il tempo. Va controllata anche la buccia: deve essere integra, senza segni di muffe e ammaccature.

Se invece si compra una zucca intera, è necessario provare a batterla leggermente con le nocche delle dita: è buona se emette un suono sordo. Inoltre, va controllato il picciolo: deve essere morbido e ben attaccato alla zucca.

L'altra categoria di zucca che si sta affermando in Italia è quella ornamentale: si tratta di zucche di ogni tipo, che si differenziano per le dimensioni (di piccola taglia oppure enormi) per la forma (allungate a forma di tubo, a trombetta, a cappello, schiacciate, a spirale, tonde), per la buccia (rugosa, bitorzoluta, costoluta, liscia) e per il colore (di ogni tonalità, dal verde al rosso acceso, passando per zucche striate).

Ma è indubbio che l'affermarsi della notte delle streghe ha aperto il nuovo "mercato" delle zucche intagliate con le quali si cimentano un numero crescente di italiani. Per intagliare un'autentica zucca di Halloween 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".

Chi volesse conservare a lungo il ricordo della magica notte delle streghe 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 deve 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