

VareseNews

Coldiretti invita a comprare le zucche “in agriturismo o all’AgriMercato”

Pubblicato: Giovedì 29 Ottobre 2020



Nell’aprossimarsi di Halloween, **la zucca trionfa nei mercati di Campagna Amica di Varese**, così come nel resto della Lombardia. La zucca, l’ortaggio più grande del mondo è diventato il simbolo della notte delle streghe che dal Nord America ha contagiato anche l’Europa, prima di tutto dal punto di vista culinario, divenendo protagonista di ricette e serate a tema, lasciando spazio sia alla tradizione che alla fantasia. Qualche esempio? la minestra di cereali, latte e castagne (molto legata alla tradizione casearia delle alture prealpine), i piatti di carne accompagnati dalla birra, i funghi, i formaggi e il miele.

Il presidente di Coldiretti Varese, Fernando Fiori, sottolinea come sia “interessante riscoprire e valorizzare produzioni dimenticate, eppure ben presenti due-tre millenni or sono nelle nostre terre: come la birra stessa, che ha preceduto l’insediamento della vite nelle nostre colline, o il sidro, altra bevanda molto legata alla cultura dei popoli celti che abitavano la pianura padana prima della conquista romana”.

E così le zucche saranno protagoniste assolute **sin dai prossimi giorni negli AgriMercati, dove i cittadini potranno acquistarle direttamente dai produttori agricoli di Campagna Amica**: in particolare **sabato 31 ottobre, presso il Mercato di Campagna Amica di Induno Olona** sarà allestita una mostra delle zucche, di ogni forma e colore, mentre negli agriturismi del territorio prealpino saranno disponibili menu a base di zucca nel fine settimana (info sulle proposte e le strutture aderenti su www.terranostrolombardia.it).

Le specialità alimentari con la zucca o con la sua farina sono svariate, tra le tante l'utilizzazione più "nobile" è quella dei celebri tortelli di zucca (nelle diverse versioni, con mostarda, marmellata, amaretti o mandorle) per i quali è necessaria una zucca dolce, compatta, non granulosa ed un po' farinosa.

Ma gettonatissimi sono altresì gli gnocchi e tortelli di zucca, la zucca fritta, al forno o ridotta in purè, la crostata di zucca, ecc. E come resiste al gustare, poi, una fetta di pane di zucca accompagnato da un filo d'olio d'oliva? Ricette da preparare in casa o da gustare **per il pranzo del fine settimana negli agriturismi del Varesotto** che, come detto, in questo periodo, proporranno menù a base di zucca e dei prodotti autunnali della nostra agricoltura.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it