

13 Settembre 2021

Zucca in tavola: piccolo viaggio tra le varietà di stagione

I tanti volti di una specialità favolosa che in autunno offre innumerevoli possibilità in cucina



Ortaggio di stagione

La **zucca** è regina dei territori mantovani e di una tradizione culinaria che, ogni autunno, rende omaggio a questa specialità dai connotati unici e fiabeschi. Tuttavia, non è solo la celebre **zucca cappello da prete**, protagonista indiscussa dei **tortelli mantovani**, a entrare in scena per colorare l'autunno. Ecco allora un piccolo viaggio tra alcune delle varietà che si possono portare in tavola come ingredienti di piatti tradizionali o innovativi.

Cominciamo proprio dalla **zucca mantovana**, che si raccoglie in genere da fine settembre ed è nota anche con il nome "cappello da prete" per la sua forma irregolare, caratterizzata da due falde. Si tratta di una **varietà antica**: la sua coltivazione era presente nell'Oltrepo mantovano già all'epoca dei Gonzaga. La polpa, di colore arancione intenso, è **farinosa, saporita e asciutta**: perfetta per torte salate o ripieni di pasta fresca, come nel caso dei celebri tortelli di zucca mantovani.

Zucca cappello da prete: la regina dei tortelli mantovani [1]

Spostandoci in Romagna, verso la valle del Mezzano, si entra nei territori della **zucca violina** tipica di quest'area del ferrarese. Si riconosce per la forma allungata, leggermente strozzata al centro, e per il colore tra il giallo e il marrone chiaro. La buccia è rugosa con costolature longitudinali poco profonde. La polpa è di colore arancio vivace e ha un gusto delicato che si addice a risotti, gnocchi, creme e vellutate. La violina è buona anche cotta al forno, oppure mescolata ad altre verdure, ma anche come ingrediente di torte, biscotti, muffin o confetture a cui aggiungere cannella e limone.

Tra le specialità emiliane spicca la **zucca berrettina piacentina** dalla forma piatta, la buccia scura e la superficie irregolare. La sua polpa ha un colore tra il giallo e l'arancio: è soda, compatta e farinosa. Anche questa varietà è perfetta per preparare ravioli e tortelli, ma anche un ottimo risotto alla zucca. Condita con un

filo d'olio è perfetta cotta in forno, oppure come ingrediente per zuppe e primi piatti a base di cereali come orzo o farro. Ottima per preparare ripieni, mostarde e confetture è anche la polpa pregiata dalla **zucca tonda padana** che ha origini americane, ma in pianura padana ha trovato un terreno ideale. Questa varietà si distingue per la buccia liscia, costolosa e striata dal colore verde-arancio.

Tra le più diffuse in Italia figura inoltre la **zucca Delica**, una varietà piuttosto precoce rispetto alle altre, tanto da trovarla nei banchi dell'ortofrutta anche in piena estate. Le sue origini sono giapponesi ma è largamente coltivata lungo tutta la penisola ed è amata per il gusto pieno e le versatilità in cucina. La zucca Delica ha una forma tondeggiante con buccia liscia verde scuro e polpa arancione dalla proverbiale dolcezza. Occorre invece attendere l'autunno inoltrato per gustare la **zucca di Castellazzo di Bormida**, prodotta per lo più in Piemonte dove, da più di un secolo, si lega al piccolo paese in provincia di Alessandria da cui prende il nome. La sua polpa, delicatamente dolce, è molto adatta per dessert, torte, biscotti e confetture. È una zucca di medio-grossa pezzatura dalla forma tondeggiante. La buccia è spessa e bitorzolosa di colore verde, mentre la polpa è giallo-arancio.

È tempo di zucca: 5 ricette per celebrare la regina della tavola d'autunno [2]

Irregolare e nodosa è anche la zucca **marina di Chioggia** che si presenta con una scorza scura, la polpa arancio brillante e il sapore molto dolce. La consistenza compatta la rende perfetta per ripieni o sughi. Di tutt'altra forma è poi la **zucca trombetta di Albenga**: allungata, ritorta, con un'estremità gonfia. Può essere consumata sia matura sia un po' acerba, ottima per preparare torte salate, zuppe e minestre o da saltare in padella insieme al rosmarino. Una specialità dal carattere tipico è anche la **zucca lunga di Napoli** dalla polpa brillante e scura, quasi rossa. La sua consistenza soda e il sapore pieno la rende adatta alla realizzazione di ricette dolci, ma anche salate come la pasta alla zucca alla napoletana [3]. Queste sono solo alcune delle varietà di zucca disponibile che, dall'antipasto al dolce, possono valorizzare i menù più fantasiosi con un tocco di salutare e delicata dolcezza.

Links

[1] <https://territori.coop.it/territori/zucca-cappello-da-prete-la-regina-dei-tortelli-mantovani>

[2] <https://territori.coop.it/cultura/%C3%A8-tempo-di-zucca-5-ricette-celebrare-la-regina-della-tavola-dautunno>

[3] <https://www.salepepe.it/ricette/primi/pasta-secca/formati-speciali/pasta-con-la-zucca-alla-napoletana/>