

Halloween: la zucca è a Km 0

Pubblicato: Giovedì 25 Ottobre 2012

✖ Si avvicina la notte di Halloween e all'Agrimercato di Campagna Amica sabato **arrivano zucche e vin brulè per una giornata all'insegna del "chilometro zero"** e dei prodotti di stagione: per tutti l'appuntamento è presso l'Iper di viale Belforte, dove **sabato 27 ottobre si terrà il secondo appuntamento quindicinale con il "farmer's market" dei produttori varesini**. «Saremo presenti a partire dal mattino e nel pomeriggio offriremo il vin brulè ai cittadini» anticipa il presidente di Coldiretti Varese Fernando Fiori. «Il meteo annuncia che la giornata sarà fredda, con un drastico calo di temperature: un "anticipo d'inverno" che accoglieremo con quest'iniziativa».

All'Agrimercato dell'ultimo fine settimana di ottobre, come detto (insieme a miele, ortaggi, formaggi, salumi fiori, ecc.), **non mancheranno le zucche: sono il simbolo di Halloween**, ricorrenza tra le più attese negli Stati Uniti ma che, in realtà, ha legami stretti con l'Europa. In tempi remoti, i popoli celtici di tutta Europa celebravano nella notte tra il 31 ottobre e il 1° novembre il proprio capodanno, nella notte detta di Samhain. Una festa che celebravano anche i Celti della valle del Ticino, ovvero gli antichi progenitori della civiltà di Golasecca: 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. Sottolinea Francesco Renzoni, dottore agronomo e direttore di Coldiretti: **"E' interessante, dunque, la riscoperta di produzioni dimenticate**, eppure ben presenti due-tre millenni or sono nelle nostre terre: come la birra appena citata, che ha preceduto l'insediamento della vite, o il sidro, prodotto a livello familiare fino a tempi recenti e noto anche come "vino di mele". E poi ci sono le zucche, queste sì introdotte proprio dall'America dopo la scoperta di Colombo nelle tipologie oggi conosciute e diffuse. L'ortaggio più grande del mondo rappresenta da tempo in Italia una realtà produttiva e gastronomica fortemente radicata sul territorio. 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 il risotto alla zucca (un tocco di raffinatezza? Unite verso fine cottura un buon formaggio prealpino...), gli gnocchi e il pane di zucca, i tortelli di zucca, la zucca frita, al forno o ridotta in purè, la crostata di zucca, ecc.. L'agricoltura nazionale offre in media una produzione nazionale di circa 60 milioni di chili di zucche: si tratta per la quasi totalità di prodotti destinati al consumo alimentare anche se non manca la coltivazione di varietà di zucche a scopi ornamentali o da "competizione" con esemplari che possono arrivare anche a 400 chili. Oltre ad essere prelibate, le zucche hanno anche importanti proprietà terapeutiche dovute alla sua ricchezza di vitamina A, sali minerali (soprattutto potassio, calcio e fosforo) e fibre.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it