

HALLOWEEN DEL CONTADINO, CONSIGLI COLDIRETTI PER INTAGLIARE LA ZUCCA

26 Ottobre 2017

di **Redazione**



PESCARA – Ravioli ripieni, marmellata e ciambelloni rigorosamente di zucca saranno i protagonisti della Festa della zucca e della frutta secca, domani venerdì 27 ottobre alle 10,30 nel mercato di Campagna Amica in via Paolucci a Pescara.

Una iniziativa per celebrazione in modo semplice ma efficace il prodotto più dolce e colorato dell'orto invernale che verrà esposto, degustato e lavorato dagli agrichef di Campagna Amica e dalle imprenditrici agricole di Coldiretti Donne Impresa.

Così, il mercato di via Paolucci si trasformerà in un "Halloween contadino" con lo scopo di riscoprire un prodotto che affonda le radici nella storia e nelle tradizioni agricole. Ci sarà l'esposizione delle zucche di diversa varietà e dimensione, la degustazione di dolci di zucca e l'angolo dei laboratori in cui verranno realizzate in diretta le ricette più diffuse ed apprezzate.

“La zucca è una produzione diffusa in tutta la regione ed apprezzata soprattutto per le sue proprietà nutritive in quanto è fonte di fibre, minerali e vitamine – dice Coldiretti Abruzzo – 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. Nel primo caso le varietà più adatte presentano polpa molto soda, asciutta e dolce; per gli altri utilizzi vanno bene anche zucche meno dolci”.

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 realizzare il caratteristico simbolo di Halloween.

Per intagliare un'autentica zucca di Halloween – suggerisce la Coldiretti – 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”. Per chi volesse conservare a lungo il ricordo della magica notte delle streghe – continua la Coldiretti – 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 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.