VirtùQuotidiane

PESCARA, FESTA DELLA ZUCCA E DELLA FRUTTA FRESCA AL MERCATO DI CAMPAGNA AMICA

27 Ottobre 2017

di Redazione



PESCARA – Una festa in cui la zucca è stata protagonista indiscussa, suscitando la curiosità di grandi e piccini. Grande successo per la festa della zucca e dalla frutta secca, che si è svolta questa mattina a Pescara, nel mercato di Campagna Amica di via Paolucci.

Le aziende agricole del mercato e gli agriturismi di Campagna Amica, in collaborazione con le imprenditrici di Coldiretti Donne Impresa, hanno festeggiato in modo semplice ma efficace il prodotto più dolce e colorato dell'orto invernale che è stato esposto, degustato e lavorato in

ogni angolo del mercato.

Dallo spazio espositivo (con ogni genere di zucca, dalla “violina” alla “piacentina”) presidiato dalle donne imprenditrici ai laboratori didattici sulla pasta fresca a base di zucca (gnocchi e ravioli ripieni) curati dagli agrichef di Campagna Amica passando per la gastronomia a chilometro zero dove sono stati esposti e degustati ciambelloni, biscotti, crostate ma anche crocchette e fritti a base del colorato ortaggio preparati dagli agriturismi di Campagna Amica.

Il mercato si è trasformato così in una celebrazione di un prodotto molto importante nella storia e nelle tradizioni agricole.

“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 minestroni. 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.