

HALLOWEEN DEL CONTADINO COI PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO A PESCARA



PESCARA - Ravioli ripieni, marmellata e torte rustiche, gnocchi, crostate e ciambelloni rigorosamente di zucca. Sarà il tripudio di uno dei più versatili ortaggi delle campagne abruzzesi la Festa della zucca e della frutta secca, prevista venerdì 27 ottobre alle 10,30 nel mercato di Campagna Amica in via Paolucci a Pescara.

Una vera e propria celebrazione del prodotto più dolce e colorato dell'orto che verrà esposto, degustato e lavorato dagli agrichef di Campagna Amica e dalle imprenditrici agricole di

Coldiretti Donne Impresa con un unico importante obiettivo: far conoscere al consumatore le bontà delle nostre campagne e mostrarne i diversi utilizzi in cucina.

Il mercato di via Paolucci, con i suoi 25 produttori agricoli, si vestirà a festa per proporre un "Halloween contadino" e riscoprire un prodotto che affonda le radici nella storia e nelle tradizioni agricole. Ci sarà così l'esposizione delle zucche di diversa varietà e dimensione, la degustazione di dolci "a tema" e l'angolo dei laboratori in cui verranno realizzate in diretta le ricette più diffuse ed apprezzate a base di zucche piacentine o "violine" solo per citarne alcune.

"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.