

di ZUCCA in ZUCCA 2019

Per informazioni: Consorzio agritouristico mantovano Verdi terre d'acqua
Strada Chiesanuova, 8 - 46100 Mantova - Tel. 0376.324889 - Fax 0376.289820 - Cell. 339.2127504
info@agriturismomantova.it - www.agriturismomantova.it

Testi di Barbara Dentis

Foto: Archivio Agritouristico Mantovano, freepik.com

Stampa e grafica: Grafiche Eredità Srl, Padova

Con il patrocinio di:



Itinerario tra cultura, cultura e tradizione

Il mondo della zucca riserva sorprese incredibili: zucche giganti e ornamentali dai colori più diversi. Zucche che fungono da strumenti musicali, da contenitori in cucina, da "lumere" come nella più fiabesca delle tradizioni. Le zucche sono le protagoniste dell'agricoltura, della cucina contadina e della gastronomia mantovana. In effetti dire zucca è un po' come dire Mantova. Dall'autunno sino all'inizio della primavera, la zucca compare sulle nostre tavole con i suoi colori vivaci e le sue strane forme. E' per questo che 23 anni fa è nato "Di Zucca in zucca", evento promosso dal Consorzio Agritouristico Mantovano con uno scopo: quello di esplorare quest'ortaggio nelle sue mille forme, oltre agli aspetti autentici e genuini.

Dall'8 settembre fino all'8 dicembre, nelle corti contadine che aderiscono all'iniziativa, la zucca sarà protagonista. Dolce, saporita ed energetica, la zucca spicca per la sua versatilità, caratteristica che le consente di essere impiegata in numerosi settori che esulano dalla gastronomia, come l'arte, la musica, l'arredamento e la cosmesi. Oltre ai piaceri della gola, la zucca sarà quindi in grado di assecondare le vostre curiosità culturali. Oltre alle corti contadine anche la città di Mantova sarà coinvolta nelle celebrazioni della zucca, il momento clou è la Festa delle Lumere che si svolge ogni anno l'ultima domenica di ottobre. I più piccoli saranno i protagonisti della giornata con laboratori, spettacoli e merende a base di zucca ovviamente.

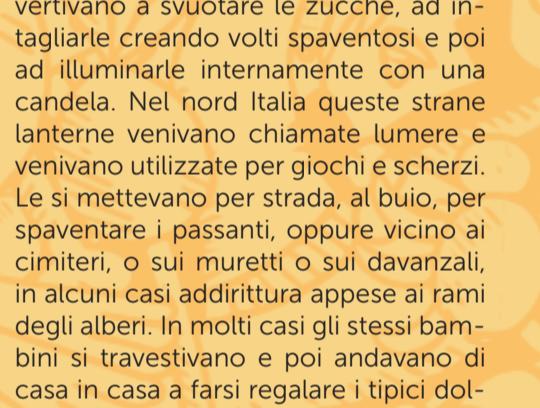
Per informazioni: 0376 324889
info@agriturismomantova.it
www.agriturismomantova.it



Divertirsi con le zucche

Il 27 ottobre c'è la festa delle lumere a Mantova

Domenica 27 ottobre 2019, a Mantova, Sul Lungorio IV Novembre e sotto le Pescherie di Giulio Romano dalle 8.30 alle 13 e dalle 15 alle 19 si svolgerà la Festa delle Lumere. Il programma della giornata è ormai consolidato: si inizia la mattina con il mercato contadino e i prodotti di fattoria mantovani, il pomeriggio poi grande festa con laboratori per bambini, laboratorio di intaglio zucche, dove i più piccoli potranno scegliere la zucca da farsi intagliare, o intagliarla a casa, non mancheranno spettacoli, intrattenimento e molto altro. E se vi viene un po' di fame nessun problema!! Merenda a base di zucca non solo!!



solo in quella occasione. Nelle nostre campagne, e spesso anche nelle città, si usava far festa, rappresentando con la zucca il miracoloso ritorno dei morti. La zucca, infatti, vuota dentro e di forma tondeggiante ricorda una testa. I bambini, aiutati dai loro nonni, si divertivano a svuotare le zucche, ad intagliarle creando volti spaventosi e poi ad illuminare internamente con una candela. Nel nord Italia queste strane lanterne venivano chiamate lumere e venivano utilizzate per giochi e scherzi. Le si mettevano per strada, al buio, per spaventare i passanti, oppure vicino ai cimiteri, o sui muretti o sui davanzali, in alcuni casi addirittura appese ai rami degli alberi. In molti casi gli stessi bambini si travestivano e poi andavano di casa in casa a farsi regalare i tipici dolci che ancora oggi in questo periodo dell'anno si preparano. Ecco allora la Halloween di casa nostra, non meno affascinante a magia di quella moderna!



Le Lumere nella tradizione

Oggi tutti conoscono il "dolcetto o scherzetto" della moderna Halloween. Ma i nostri nonni conoscevano queste tradizioni molto molto tempo fa, prima della festa di Halloween. Ebbene sì: è la Festa delle Lumere.

Tutto parte dalla tradizione del calendario cristiano, che ogni anno, tra il 31 ottobre e il 2 novembre, celebra il ricordo di tutti i santi e dei defunti. Provate a chiedere ai vostri nonni e sicuramente vi racconteranno che proprio in questo periodo, le anime dei morti tornano tra noi per incontrare di nuovo le persone care, per stare vicini ad amici e parenti, non certo per farci paura. Nel passato infatti, si raccontava che le anime dei trapassati, proprio in questi giorni, si mescolano con i vivi, visitando le loro case, sedendosi alle loro tavole. Spesso si lasciava anche la tavola apparecchiata, in segno di accoglienza, per coloro che riapparivano dall'aldilà. E' una notte magica, quindi, e come tale la si festeggiava, per dare il benvenuto agli spiriti buoni che ritornano



Cioccolato e zucca...

le creazioni di Paolo Devoti

C'è un mastro cioccolatieri che abbina la zucca (e non solo) alla sua cioccolata, si chiama Paolo Devoti, è di Milano e la sua storia è molto particolare...

Dopo varie esperienze in giro per il mondo come cuoco, infatti, Paolo e sua moglie Elena hanno creato "Passion Cocoa", un piccolo laboratorio di cioccolato nato nel 2004 a Rho, in provincia di Milano. Un lavoro, ma soprattutto una passione, quella per il cioccolato, che condivide con la moglie: Paolo realizza prelibatezze "cioccolatose", la moglie Elena, le cura nei minimi dettagli.

Il laboratorio "Passion Cocoa" seleziona ingredienti di altissima qualità, da piccoli produttori riuscendo a creare prodotti artigianali nel vero senso della parola. Si parte da una selezione attenta delle fave di cacao e si trasforma tutta la filiera con l'abbinamento a molte materie prime quali il caffè, le migliori uva passa di montagna, le castagne affumicate, le nocciole, i lamponi, la zucca mantovana, sempre seguendo rigorosamente la stagionalità.

La scelta di trasformare tutta la filiera, partendo dalle fave di cacao, è dettata proprio dalla voglia di lavorare con le proprie mani tutte le fasi del cioccolato e questo rende anche possibile avere contatti con i piccoli produttori, crearsi una rete diretta di piccole aziende dalle quali acquistare le materie prime per un risultato di altissima qualità. Stagionalità, prodotti freschi e piccoli produttori: queste sono le parole d'ordine di Paolo ed Elena.

L'INTERVISTA A PAOLO DEVOTI

Com'è stato il suo incontro con la zucca?

"Nella ricerca di ingredienti da inserire nelle tavolette, agli inizi della nostra attività, abbiamo pensato alla vetegetalità della zucca con il cacao, anche perché ci sono molte ricette con cacao e zucca".

Zucca mantovana perché?

"Per frequentazioni mie e di conoscenze, poi andrebbe anche detto per vostra tradizione avete delle zucche stupende"

Ha pensato subito che si poteva unire zucca e cioccolato?

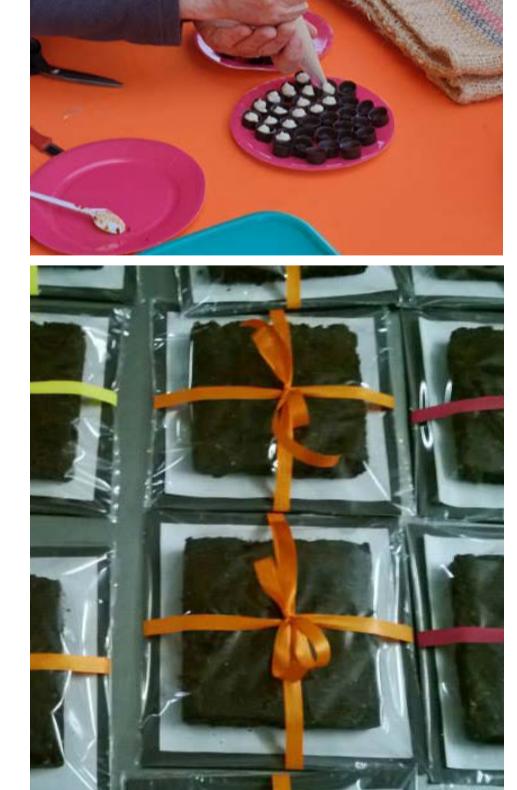
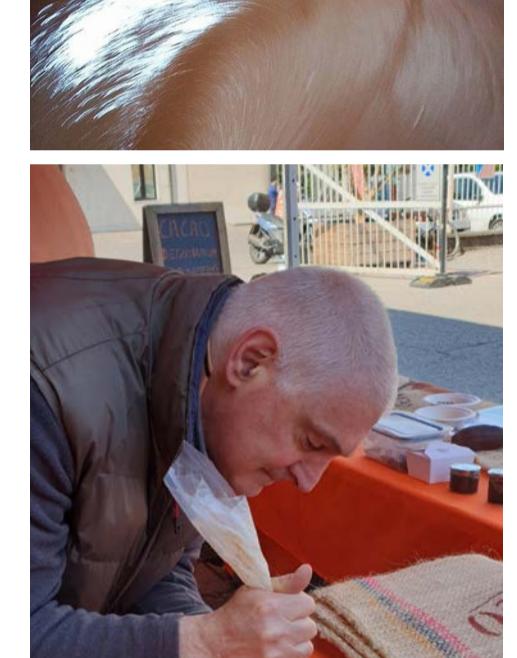
"Sì per quello che dicevo prima, ci sono tante ricette e cose che si possono fare".

Come usa la zucca?

"Essicata nelle tavolette e crema con i cioccolatini"

Che tipo di cioccolata fa con la zucca e che caratteristiche ha la cioccolata con la zucca?

"Una tavoletta con un fondente 70% dove inserisco un 5% di polvere e pezzi di zucca essicata. La zucca con il fondente, quando riprende la sua umidità tramite il palato, esce questo gusto di vegetale erbaceo essicato che con il cioccolato resta equilibrato e perfetto. Mentre nel cioccolatino riprendo la ricetta classica del tortello mantovano"



Ha in mente di sperimentare qualche altra ricetta sempre a base di zucca?

"Sì sto provando altri abbinamenti".

Tutte le sue produzioni seguono la stagionalità quindi quando si possono trovare i cioccolatini a base di zucca?

Mentre per la tavoletta, essendo un prodotto essiccato, non ho problemi, il cioccolatino lo preparo da Ottobre fino a quando riesco a recuperare la zucca.

Agriturismi che aderiscono all'iniziativa

Ecco l'elenco delle fattorie che aderiscono all'iniziativa e che dall'8 settembre all'8 dicembre, propongono, nel loro menù, diverse ricette con la zucca, ma non solo

Durante questo periodo, infatti, questi agriturismi, continuano a preparare anche tutti gli altri piatti della tradizione contadina mantovana, rigorosamente di stagione.

Per garantire la freschezza dei prodotti e la qualità delle preparazioni, tutte le proposte del periodo dedicato alla zucca richiedono necessariamente la prenotazione con almeno due giorni di anticipo.

1. CORTE REGINELLA - Roverbella

2. CORTE COLOMBAROLA - Bagnolo San Vito

3. ELIODORO - Roverbella

4. LA CONTEA - Villa Cappella di Ceresara

5. AGRITURISMO OLIANINA - Villa Poma

6. CORTE VILLORESI - Gonzaga

7. LOGHINO SABBIONI - Suzzara

PROVINCIA DI BRESCIA



di Daniela Davi
Strada Quistello, 13
46048 Roverbella (Mn)
tel. 347.9648566 / 348.8730686
info@cortereginella.it
www.cortereginella.it

Corte Reginella è un agriturismo tra Mantova e Verona, immerso nella campagna e circondato dai campi. Qui potrete apprezzare i benefici della vita agricola lontani dal traffico della città. Nella nostra cucina il rispetto per le antiche ricette del territorio si fonde con la voglia di sperimentare, dando vita a piatti della tradizione rivisitati per valorizzare al meglio i prodotti locali e la carne del nostro allevamento. A Corte Reginella è possibile prenotare un'elegante sala privata per pranzi e cene riservate, organizzare cerimonie o feste private e soggiornare in un appartamento o in confortevoli camere gustando inoltre la prima colazione. Il ristorante è chiuso la domenica sera e il lunedì.



Menu (su prenotazione, minimo per due persone) e piatti a base di zucca sono consultabili sul sito dell'agriturismo

www.cortereginella.it

Crumble di zucca e mele

Ingredienti

- 3-4 mele Golden Delicious
- 800 gr di zucca mantovana scorticata e senza semi
- 70 gr di zucchero
- 60 gr di pinoli o mandorle
- 60 gr di uvetta passa
- 30 gr di burro
- 1 bicchierino li liquore all'amaretto
- Un po' di cannella

Ingredienti per il crumble

- 180 gr di Farina "Gonzaga 1"
- 100gr di zucchero di canna
- 100 gr di burro
- Sale q.b.

Procedimento

In una padella cuocere la zucca e le mele tagliate a dadini nel burro finché non risultino appassite.

Aggiungere a metà cottura lo zucchero, l'uvetta, le mandorle o i pinoli, precedentemente tostati e pestate grossolanamente, il liquore all'amaretto, la vaniglia e la cannella. Mettere in stampini bassi e larghi precedentemente imburrati il composto preparato. Preparare il crumble lavorando in una terrina il burro appena tolto dal frigo con lo zucchero e la farina e il pizzico di sale e sbriciolarlo sopra al composto. Cuocere in forno a 180° C per 45' circa. Servirlo tiepido accompagnato da una salsa alla vaniglia.

