

di ZUCCA²⁰¹⁹ in ZUCCA

Per informazioni: **Consorzio agriturismo mantovano Verdi terre d'acqua**
Strada Chiesanuova, 8 - 46100 Mantova - Tel. 0376.324889 - Fax 0376.289820 - Cell. 329.2127504
info@agriturismomantova.it - www.agriturismomantova.it

Testi di **Barbara Dentis**

Foto: Archivio Consorzio Agriturismo Mantovano, freepik.com
Stampa e grafica: Grafiche Eredidi Srl, Padova

Con il patrocinio di:



Itinerario tra coltura, 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 Agriturismo 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 Peschiere 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 e 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 illuminarle 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 cioccolatiere 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 vegetabilità 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 di cioccolatoini"

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 essiccato che con il cioccolato resta equilibrato e perfetto. Mentre nel cioccolatoino 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 cioccolatoini a base di zucca?

Mentre per la tavoletta, essendo un prodotto essiccato, non ho problemi, il cioccolatoino 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, nei 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

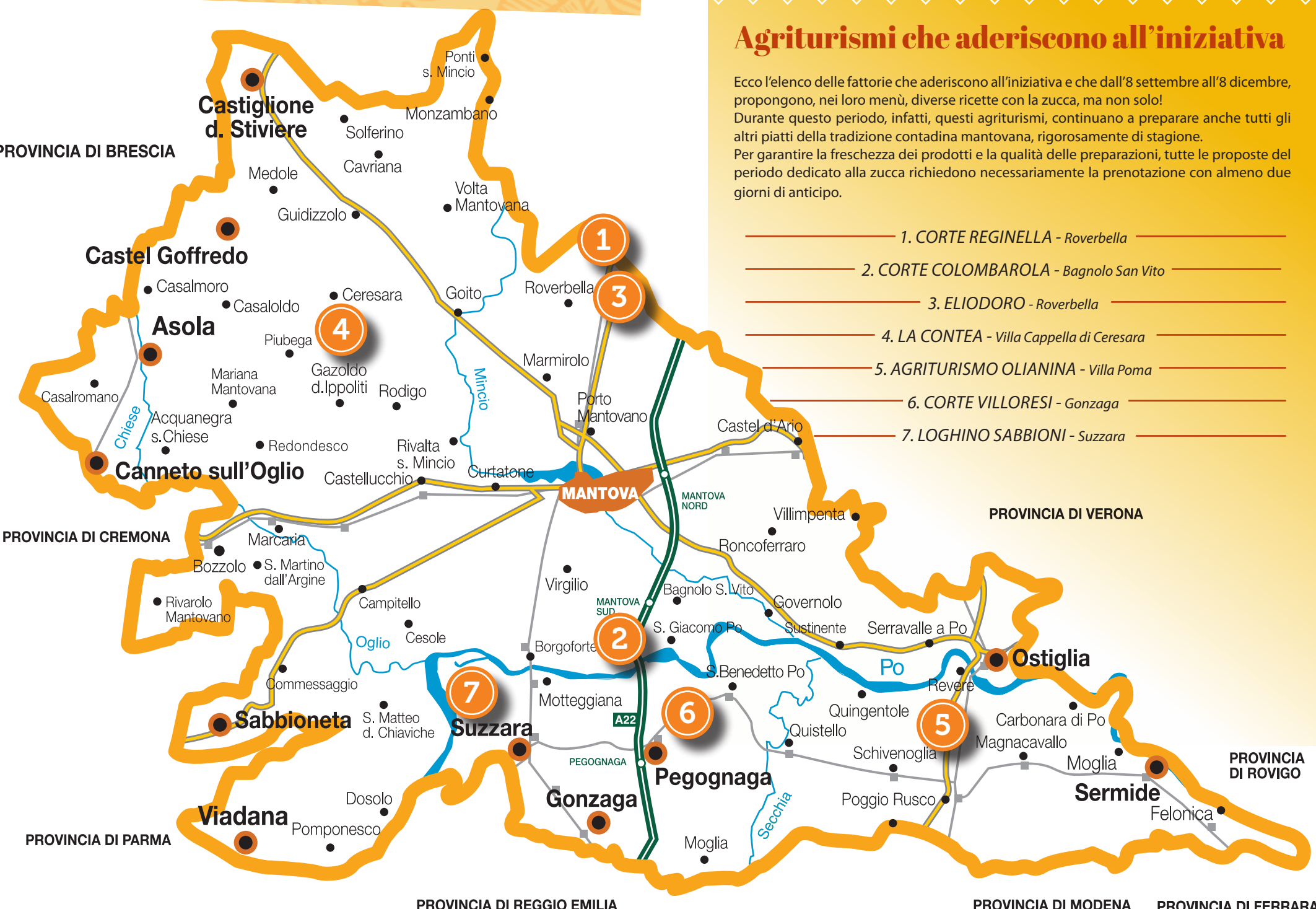
3. ELIODORO - Roverbella

4. LA CONTEA - Villa Cappella di Ceresara

5. AGRITURISMO OLIANINA - Villa Poma

6. CORTE VILLORESI - Gonzaga

7. LOGHINO SABBIONI - Suzzara



1. Corte Reginella

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 di 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 tostate 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'. Servirlo tiepido accompagnato da una salsa alla vaniglia.



2. Corte Colombarola

di Orazio Dall'Olio

Via Campione, 12
Loc. Campione
46030 Bagnolo San Vito (Mn)
tel. 0376.252575
cortecolombarola@gmail.com

Corte Colombarola è la tipica corte di campagna in cui si respira ancora un'atmosfera d'altri tempi. Si allevano suini e animali da cortile, e si coltivano ortaggi che poi confluiscono nei meravigliosi piatti preparati dalla signora Ilva, cuoca sopraffina. Il menù si presenta ricco di ricette tipiche della tradizione contadina mantovana come gli agnoli, i tortelli e gli gnocchi di zucca e carciofi, i risotti alle ortiche e alla malva, le tagliatelle con l'anatra, vellutate, la coppa al vino rosso, la lonza, il cosciotto al forno, il capone alla Gonzaga.



Gnocchi di zucca di Iva, zucca frita, risotto con la zucca, maccheroni con la zucca, maltagliati alla zucca con fonduta di grana, risotto con zucca e lambrusco, budino di zucca, crostata di zucca, mostarda di zucca, e ovviamente i tortelli mantovani. Su prenotazione.



Crostata di zucca e mandorle:

Ingredienti per la pasta frolla alle mandorle

- 250 g di burro
- 250g di zucchero semolato
- 250 g di mandorle integrali
- 2 uova
- 350 g di farina 00 per prole
- 2 cc di lievito per dolci
- 1cc di cannella in polvere
- 1 pz di sale

Ingredienti per il ripieno

- 600 g zucca lessata
- 2 uova
- 80 g di zucchero semolato
- 8/10 amaretti
- 1 limone

Per decorare

- mandorle a lamelle
- zucchero a velo

Procedimento

Con un coltello battere tutti gli ingredienti sulla spianatoia, quindi impastateli rapidamente fino a ottenere una pasta piattissimo morbida. Fatela riposare in frigorifero almeno un'ora. In uno stampo a cerniera imburrato adagiare la pasta. Mescolare insieme gli ingredienti per il ripieno fino a formare una crema di zucca. Spalmatela tranne che sul bordo con il ripieno di zucca e cospargere di mandorle a lamelle. Cuocete in forno a circa a 170/180° C per 30 minuti circa. Gustate la crostata fredda cosparsa di zucchero a velo.



Gnocchi di zucca

Ingredienti per 6 persone

- 1kg di zucca cotta al forno
- 3 uova
- 5 cucchiaini di farina
- 2 cucchiaini di formaggio grana
- Sale q.b.
- Noce moscata q.b.

Procedimento

Pulire la zucca da buccia e semi, cuocerla e schiacciarla con una forchetta appena raffreddata. Aggiungere uova, farina, formaggio, il sale e la noce moscata. Quando il composto non sarà più appiccicoso formare dei cilindri e tagliarli a dimensione di una nocciolina. Posta l'acqua a bollire, salarla e introdurre gli gnocchi. Quando galleggeranno toglierli con una schiumarola e condirli a piacere con salsa di pomodoro o con salsa di gorgonzola.



3. Eliodoro

di Giuliano Annibaletti

Strada Colonne, 22
(Corte Cornalino)
46048 Roverbella (Mn)
tel. 331.4496703
info@agriturismoeliodoro.it
www.agriturismoeliodoro.it

“Se una zucca una sera d'autunno...” ti invita a cena, ti aspettiamo da Eliodoro! Dall'antipasto al dolce, ti condurremo in un viaggio alla scoperta di un prodotto tanto famoso quanto ancora ricco di piacevoli sorprese.

Panna cotta al Grana Padano dei Prati Stabili con crema di zucca allo zenzero; gnocchetti Mantograno® con zucca alla ricotta affumicata; filetto di maia-



le al sesamo e salsa di soia con zucca frita; cremino di zucca per dolce. E gli immancabili tortelli di zucca, in versione classica oppure con il condimento della casa, che negli ultimi anni ha piacevolmente stupito gli ospiti. Se credi di conoscere già tutto della zucca, proveremo a sorprenderti!

Dall'8 settembre al 22 dicembre menù “Zucca-mania” consultabile sul sito www.agriturismoeliodoro.it (su prenotazione).



Per tutte le informazioni, i menu e gli eventi

4. La Contea

di Simone Desiderati

Via Villa Belgiardino, 23-2
46040 Ceresara (Mn)
tel. 348.8701215
www.generalelee.net

L'Agriturismo Agribirreria LA CONTEA unisce il menu della tradizione e del territorio alla magia di ritorvarsi in un mondo lontano migliaia di chilometri che molti dei bambini di 30-40 anni fa ricorderanno con simpatia! All'interno dell'agriturismo è infatti possibile vedere e toccare con mano la collezione completa delle auto e memorabilia del telefilm degli anni 80 “HAZZARD”. Nei nostri campi coltiviamo orzo distico che trasformiamo in malto che viene poi utilizzato per fare la nostra birra contadina di ottima qualità! Potrete, inoltre, perdervi nel labirinto nei mais

Prenotando entro il giovedì potrete scegliere il vostro menu preferito (a base di zucca e non) tra quelli che La Contea propone! Menù consultabili sul sito www.generalelee.net



e degustare o acquistare i prodotti della nostra azienda.

La Contea è aperta solo il sabato sera, è necessario prenotare con largo anticipo per poter trovare posto, tutti i sabati proponiamo un menù diverso, sulla nostra pagina Fb, agriturismo agribirreria la Contea, potete trovare tutte le nostre proposte, in alternativa chiedeteci il piatti del sabato sera via WhatsApp al 3488701215. In occasione di “Di zucca in zucca” il menù a base di zucca è solo su prenotazione e non lo troverete tra quelli proposti il sabato sera.

Risotto con zucca e taleggio

Ingredienti per 4/6 persone

- 250 g di zucca mantovana
- 250 g di riso Carnaroli
- 1 cipolla
- 150 g di Taleggio
- 1,5 l di brodo
- 60 g di Parmigiano Reggiano
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.

Procedimento

Tagliare la zucca a dadini eliminando la buccia e i semi interni.

In una padella antiaderente far soffriggere la cipolla tagliata a dadini o a fettine sottilissime per circa 3 minuti.

Aggiungere la zucca precedentemente sbollentata e lasciar stufare per circa 10 minuti a fuoco basso. Quando la zucca inizia ad ammorbidirsi aggiungere il riso e iniziare a sfumare con il brodo caldo. Continuare la cottura del risotto per circa 10-15 minuti, quando il risotto è quasi pronto aggiungere sale e pepe, togliere dal fuoco e mantecare con il taleggio, precedentemente tagliato a pezzettini e il parmigiano grattugiato.

Amalgamare il tutto e lasciare rapprendere per qualche minuto.



Zucca a tocchetti

Ingredienti

- 1 kg di zucca Cappello del Prete
- 2 rametti di rosmarino
- 1 cc di olio evo
- Salsa di soia
- Sale
- Pepe

Procedimento

Pulire la zucca Cappello del Prete e tagliarla a spicchi eliminando la parte interna con i semi. Eliminare la scorza e tagliare in pezzi di 2x2 cm circa avendo cura che siano il più possibile delle stesse dimensioni. In una ciotola condire i pezzi di zucca con rametti di rosmarino, olio evo, sale e pepe mescolando bene. Disporre il tutto su una teglia da forno e per ultimo aggiungere qualche goccia di salsa di soia (in alternativa glassa di aceto balsamico), infornare a 180° C per 15/20 minuti (gli ultimi minuti al grill dopo aver rimesso il tutto).



5. Corte Olianina

Fausto Barbi

Via Gaiardina 4
46036 Villa Poma Borgo Mantovano (Mn)
Tel. 349.4678345
oliana@osv.it
www.agriturismolianina.it

L'agriturismo Olianina è nato per offrire la possibilità di soggiornare in un luogo familiare, rustico, ma estremamente confortevole e moderno nei servizi. A disposizione 3 camere con bagno, Tv, riscaldamento e raffrescamento autonomi, Tv e WiFi, e un locale comune, sala Tv, lettura e gioco e sala colazione.

Circondata dalla campagna, dalle oasi protette tra il Po ed il Secchia, nonché vicina ad uno dei Borghi più belli d'Italia, ovvero San Benedetto Po, e non distante dalle città di Mantova, Ferrara,



Modena e Verona, la nostra struttura si presta ad ospitare chiunque desideri conoscere questo straordinario territorio ricco di storia, di cultura e tradizioni.

L'azienda agricola coltiva cereali, pomodoro da industria e le zucche tipiche del territorio mantovano “capel da pret” di cui, in base al decreto pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.58 del 11/3/2015 (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali), è “agricoltore custode del seme di zucca tipico dell'Oltrepò mantovano (cucurbita maxima)”. Questa tipologia di zucca è la più utilizzata per fare il pesto dei famosi tortelli di zucca mantovani, oltre ad altre innumerevoli ricette legate alla tradizione gastronomica.

Le zucche sono vendute direttamente al consumatore finale.

L'agriturismo è aperto tutto l'anno nella forma B&B e in alcuni periodi dell'anno, su prenotazione, offre anche ristorazione.

Vendita diretta di zucche e menù alla zucca su prenotazione. Info su www.agriturismolianina.it

6. Corte Villoresi

di Daniela Zapparoli

Strada Privata Pianone,1
46023 Gonzaga (Mn)
Tel. 0376.550470 - 348.4904895
cortevilloresi@gmail.com
Facebook Corte Villoresi

Accanto a Parco San Lorenzo a Pegognaga sorge Corte Villoresi, un agriturismo immerso in un contesto di pace e tranquillità dove potersi dedicare al relax e alla passione del buon mangiare. Daniela, infatti, grazie al suo talento culinario, delizia i suoi ospiti con squisita pasta fresca (tortelli, capelletti, tagliatelle) e secondi tipici della cucina mantovana; gnocco fritto e tigelle. Il pasto termina con un misto di dolci caserecci. Inoltre si producono direttamente in agriturismo mostarde e confetture dal gusto inconfondibile! Corte Villoresi è anche il punto di partenza per escursioni naturalistiche e bird watching, ma anche percorsi a cavallo sulla bonifica dell'Agro mantovano-reggiano.



Durante la manifestazione “Di zucca in zucca” è possibile gustare zucca frita, budino di zucca, mostarde di zucca e naturalmente i tortelli di zucca: tutto dall'8 settembre all'8 dicembre su prenotazione.

Mostarda di zucca

Ingredienti

- Zucca
- 300 g di zucchero per ogni kg di zucca
- Essenza di senape

Procedimento

Sbucciare la zucca a fette molto sottili e cospargerla di zucchero.

Lasciare riposare il tutto per 24 ore. Lo sciroppo che si formerà farlo bollire per qualche minuto e versarlo ancora bollente sulla frutta. Lasciare riposare per 24 ore. Ripetere le ultime due operazioni per i due giorni successivi.

Il terzo giorno porre la frutta e lo sciroppo in una casseruola e far bollire per altri pochi minuti fino a quando la frutta non presenta un bel colore caramellato. Lasciarlo raffreddare.

Pesare e aggiungere 8 gocce di essenza liquida di senape per ogni chilogrammo di frutta cotta. Mescolare e invasettare in contenitori di vetro a chiusura ermetica.



Bucce di zucca all'aceto balsamico



Ingredienti

- Bucce di zucca varietà Delica con un poca polpa, tagliate a quadrotti
- Olio extravergine d'oliva
- Aceto balsamico di buona qualità
- Poco sale fino marino meglio se integrale

Procedimento

Sbollentare le bucce in acqua salata in ebollizione lasciandole al dente; scolarle e quando sono ancora tiepide condirle con poco olio, un po' di aceto balsamico a piacere e poco sale. Lasciare marinare a temperatura ambiente per alcune ore e poi servire. È una insalatina semplicissima, ma molto gustosa che accompagna bene un piatto di formaggio stagionato o salumi; ma buona anche con il cotechino o lo stinco di maiale al forno.

7. Longhino Sabbioni

di Roberto Romitti e Fiorenza Nosari

Via Selmanenti, 31
46029 Suzzara (Mn)
tel. 0376.53237 / 338.5681712
www.agriturismologhinosabbioni.it
loghinosabbioni@gmail.com
<https://diricette-e-diricordi.blog-spot.com>

Immerso nel Parco di San Colombano e a pochi passi dal fiume Po, Longhino Sabbioni è un agriturismo dove si respira l'amore per le cose genuine. I prodotti vengono coltivati ed allevati con ogni cura in azienda, per divenire squisiti piatti rigorosamente preparati a mano. Fiorenza, una delle ultime rasdore, è la maestra della cucina, alla continua ricerca di nuove prelibatezze per i suoi ospiti, ma sempre seguendo stagionalità e tradizione.



In occasione di “Di zucca in zucca” il menù prevede frittelle di zucca, torta di zucca, patate e cipolle, bucce di zucca all'aceto balsamico, pane di zucca, tortelli di zucca, gnocchi di zucca, risotto alla zucca, tagliatelle patate e zucca, cotechino in galera con zucca in agrodolce allo zenzero, pollo con zucca stufata, coppa di maiale passata al vino rosso con tris di contono con zucca al pepe, pere alla cannella e patate al rosmarino, crostata di zucca, torta di zucca, sfogliata di zucca e amaretti.