

Halloween a chilometro 0, i segreti per riconoscere e comprare solo zucche liguri

di **Redazione**

28 Ottobre 2019 - 9:17



Genova. Per i minestrini che si colorano di arancione, per i barbagnai dell'entroterra di Ventimiglia, per le sculture dedicate alla notte più paurosa dell'anno: è partita la corsa all'acquisto dell'ortaggio più grande del mondo, con il prezzo medio al consumo che a livello nazionale va da 1,50 a 2 euro al kg. Ma per essere sicuri di avere un prodotto fresco e di qualità, è bene scegliere quelle Made in Liguria, dove la regina è la zucca trombetta di Albenga, dalla particolare forma a manico d'ombrello.

È quanto afferma Coldiretti Liguria, nel sottolineare che complessivamente in Italia sono circa 2000 gli ettari coltivati a questo famosissimo ortaggio autunnale, compresa la nostra regione, dove la produzione è concentrata soprattutto nella Piana d'Albenga. Quest'anno, a livello nazionale, a causa delle anomalie climatiche si è registrata una riduzione del 10% della produzione, per un raccolto 2019 stimato dalla Coldiretti in 36 milioni di chili, ma la qualità, su tutto il territorio, è confermata ottima.

Prodotto immancabile sulle tavole invernali liguri, può essere utilizzata, per la sua versatilità, sia per le preparazioni salate sia per quelle dolci, ripercorrendo antiche ricette tramandate nei piccoli borghi: si va dai Ravioli di zucca alla ligure alla Farinata di zucca genovese, dalla classica torta di zucca fino ai barbagnai, gustosi ravioli fritti, farciti di zucca, riso e formaggio per finire con le gustose vellutate con crostini.

Ma non solo di ricette culinarie si parla quando c'è di mezzo questo ortaggio: una cosa che la tradizione oltreoceano della festa di Halloween ci ha insegnato, è che la zucca, se scavata e intagliata con cura ed attenzione, può diventare un' opera d'arte. Per intagliare un'autentica zucca di Halloween occorre 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.

"La zucca è un prodotto ricco di vitamine e dalle innumerevoli proprietà, - affermano il Presidente di Coldiretti Liguria Gianluca Boeri e il Delegato Confederale Bruno Rivarossa - che anche in Liguria non manca nella stagione invernale, dai banchi dei mercati ai menù dei ristoranti. Ma sia che si scelga da gustare a tavola sia come prodotto da intaglio, il modo migliore per essere sicuri della genuinità del prodotto acquistato, è rivolgersi ai produttori locali, direttamente in azienda o presso i mercati di Campagna Amica Liguria. In questo modo è possibile avere conferma della tracciabilità del prodotto e garanzia di qualità, visto che, a livello generale, la legge impone oggi di indicare l'origine sulle zucche fresche intere, ma non su quelle tagliate, né su quelle trasformate, né sui classici semi di zucca, aumentando così il rischio di portare a tavola zucche provenienti da paesi dove non vigono le stesse regole e controlli, come nel caso dell'Egitto e della Tunisia, tra i principali esportatori in Italia assieme al Portogallo.

Quando si compra la zucca a pezzi, - concludono Boeri e Rivarossa - occorre verificare che le fette siano state tagliate da poco (la polpa deve essere un po' umida e i semi scivolosi) perché la vitamina A è sensibile alla luce e tende a distruggersi man mano che passa il tempo. Va controllata anche la buccia: deve essere integra, senza segni di muffe e ammaccature. Se invece si compra una zucca intera, è necessario provare a batterla leggermente con le nocche delle dita: è buona se emette un suono sordo".