

Torna la zucca, regina dell'autunno: ecco i consigli per l'acquisto (meglio se made in Liguria)

di **Redazione**

28 Ottobre 2021 - 11:01



Genova. Torna la regina dell'autunno: che sia in tavola o intagliata, **a ottobre non si può fare a meno della zucca**. In Liguria la fa da protagonista la **trombetta di Albenga**, dalla particolare forma a manico d'ombrello che può arrivare a superare anche il metro di lunghezza; **la tradizione narra che fu introdotta in Liguria dai marinai** che, di ritorno dai loro lunghi viaggi, erano soliti portare nuovi prodotti dai paesi esplorati.

Grazie alla sua versatilità è un prodotto che può essere utilizzato sia per preparazioni salate che dolci, ripercorrendo antiche ricette custodite nei piccoli borghi della nostra regione: dai **minestroni** che si colorano di arancione, ai **barbagiuai** dell'entroterra di Ventimiglia, dai **ravioli di zucca** alla ligure fino alla **farinata di zucca** genovese.

Ma non solo di ricette si può parlare quando c'è di mezzo questo ortaggio: per aiutare grandi e piccini a trascorrere la paurosa notte delle streghe in maniera comunque divertente, si può ricorrere alla tradizione oltreoceano della festa di **Halloween** che insegna che la zucca scavata e intagliata, può diventare una vera e propria opera d'arte. Occorre 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.

Sia che si scelga da gustare a tavola sia come prodotto da intaglio, è essenziale però puntare a un prodotto di qualità **made in Liguria**. "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. 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, onde evitare 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 questo non è possibile, consigliamo di fare attenzione ad alcuni dettagli: se si compra la zucca a pezzi, 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”.