

DOLCE ZUCCA

Definire la zucca un prodotto tipico modenese è un poco azzardato, le varietà più conosciute e pregiate di questa cucurbitacea sono infatti la zucca di Chioggia, dalla tipica forma tonda, rugosa o liscia e la zucca violina, bislunga, rugosa dalla vaga forma di violino, tipica della zona ferrarese. Ma è anche vero che nei campi della bassa modenese la zucca è uno dei prodotti meglio coltivati;

Proprio per la rusticità e anche per la facilità di conservazione per lungo tempo (si mantiene per mesi e mesi), la zucca è stata coltivata e utilizzata nella cucina contadina della bassa modenese, ferrarese e nel mantovano.

Come molti prodotti della cucina povera ha conosciuto però un momento di crisi, nessuno più le comperava e l'uso era praticamente limitato ai semi, le "romelline" salate, delizia dei ragazzi e incubo dei cinematografari, che si trovavano in sala a fine proiezione tappeti di gusci da raccogliere.

Dopo un lungo periodo di eclissi, i piatti a base di zucca sono stati finalmente riscoperti dai migliori ristoranti che propongono i piatti tipici regionali, e le ricette conservate nella memoria e nell'arte dalle "rezdore" hanno conosciuto nuova fortuna. La zucca merita questa

primavera: è un ottimo prodotto, ben digeribile e dal basso potere calorico. I tortelli di zucca sono la ricetta più conosciuta, una specialità mantovana (si dice giunta alla corte dei Gonzaga da ebrei fuggiti dalla Spagna che si portarono dietro anche questa pianta trapiantata dall'America). Nel modenese si preparano con una leggera variante, che, senza peccare di campanilismo, ci sembra più gradevole.

Nel mantovano l'ingrediente essenziale dei tortelli è la mostarda di Mantova, mentre nella ricetta modenese non viene usata e al suo posto nell'impasto del ripieno di zucca viene sostituita da noce moscata. La mia ricetta di famiglia invece prevede l'uso di limone al posto della noce moscata.

La zucca può essere gustata come un dolce semplicemente cotta al forno, o abbinata a un buon risotto, in questo caso non occorre cuocerla prima al forno, ma la polpa va tagliata a liste sottili, fatta soffriggere con cipolla e rosmarino, poi va tirata con il riso con brodo bollente fino a cottura.

Sono le semplici ricette di una volta, da provare in questi primi giorni di autunno.



Tortelli di zucca

800 gr. di zucca gialla
(la marina di Chioggia o la violina)
400 gr. di farina
100 gr. di amaretti
100 gr. di burro
80 gr. di parmigiano reggiano
4 uova
1 limone (o noce moscata)
olio extravergine di oliva

Tagliare la zucca a spicchi, togliere i semi e cuocerla al forno. Lasciare riposare per alcune ore, in questo modo la zucca rilascerà ancora l'acqua di cui è ricca e la polpa sarà più soda e gustosa.

Passare la polpa in un trita-verdura con fori molto sottili, poi amalgamare in una terrina con 1 uovo, il parmigiano reggiano e gli amaretti ben sbriciolati. Aggiungere la pelle del limone grattugiato. Il ripieno è pronto.

Preparare la pasta sfoglia (meglio se tirata a mano con il matterello, ma va bene anche quella fatta con la macchina per la pasta). Tagliare la sfoglia a quadretti, mettere il ripieno e richiuderli dando la forma dei tortellini di dimensione più grande. Volendo si possono fare a forma di ravioli. Bollire in acqua ben calda, scolare con un mestolo forato per evitare che si rompano, e servirli con burro e parmigiano reggiano.

C.D.

tortelli di zucca, piatto tipico della cucina della bassa modenese

