



IN QUESTO MESE ...

DOMENICHE 7 - 14 - 21 OTTOBRE 2018 - FESTA DELLA ZUCCA

Mostra di zucche, mercatini e prodotti tipici - Torneo delle Zucche Volanti - Attrazioni e gastronomia.



Festa della Zucca Lungolago Gavirate

Tutte le preparazioni culinarie dello stand gastronomico saranno a base di zucca con i tradizionali ravioli ripieni, gli gnocchi con il ragù, il risotto, le creme che accompagneranno i secondi, le torte ed i tortelli per grandi e piccini. Lo stand dei Panificatori della Provincia di Varese sfornerà pane di tutti i tipi oltre a pizze, brioche e focacce. Nel pomeriggio il Torneo delle Zucche Volanti che, dalla riva del lago, verranno lanciate su bersagli posti su di una zattera galleggiante. I momenti musicali con la Balcon Band e I Cadregas. Inoltre mostra micologica, di pane artistico, di attrezzi d'epoca, fotografica, castagnate, Varese in maglia, prodotti tipici.



Le origini della coltivazione della zucca

Sono lontanissime ed incerte, qualcuno ritiene che il genere a forma cilindrica sia quello arrivato per primo in Europa dall'India. Forse furono gli Etruschi a coltivarle od i navigatori Fenici quando approdavano alle foci dei fiumi italici. Discoride e Plinio chiamavano la zucca "il refrigerio della vita umana, il balsamo dei guai". Le zucche turchesche, quelle più buone e diffuse, vennero invece introdotte in Europa nel XVI sec. con la scoperta dell'America. Nella tradizione contadina era uso tenere in casa una zucca come soprammobile, quale auspicio di felicità ed abbondanza. Ha proprietà lassative è usata in cucina per minestre risotti e marmellate.



La ricetta del mese ... La zuppa di zucca

Tritare finemente due carote, una cipolla ed il prezzemolo. Far rosolare in olio extravergine d'oliva in una pentola alta. Abbassare la fiamma ed aggiungere la zucca (1 kg.) e tre patate a cubetti facendole insaporire per qualche minuto nel soffritto. Aggiungere acqua e sale o del brodo, fino a coprire gli ortaggi. Far cuocere per una mezzoretta: il tempo dipenderà dalla consistenza di patate e zucca. Al termine si potrà gustarla con un filo d'olio, un po' di pepe e qualche crostino di pane oppure eliminare un po' d'acqua di cottura e frullare la zuppa per farne una vellutata. Come nella storia, una cena nutriente, dal colore sgargiante e dal gusto delicato.