



# Zucca a tavola, diventa speciale se preparata con i sapori sanniti

**Pasquale Carlo**

**H**alloween impazza anche ai fornelli. La festa mascherata importata dagli States da diversi anni ha contagiato anche l'Italia, con la moda che ha contribuito a rispolverare un ingrediente dal sapore autunnale: la zucca. Come Halloween, anche la zucca arriva dall'America. Regina inconfondibile dei piatti autunnali, è amata per la sua densa polpa arancione (beta-carotene), per la dolcezza del gusto, per la leggerezza e la delicatezza che dona alle pietanze. Fa bene anche alla salute per le sue specifiche proprietà sperimentate da anni.

Per tutti questi motivi la zucca entra sempre nelle proposte degli chef sanniti. [Mysocialrecipe.com](http://mysocialrecipe.com) è un sito specializzato, ideato per difendere la paternità delle ricette. Sul sito gli chef registrano le preparazioni dei loro piatti, diventandone autori. Una sorta di copyright della gastronomia. Tra le ricette spicca una di chiara impronta sannita, un Risotto carnaroli mantecato al caciocavallo di

Castelfranco in Miscano, con noci, zucca e liquirizia. A proporla lo chef Angelo D'Amico di Locanda Radici: «Un primo piatto che ha forti radici sannite - illustra lo chef - con il tipico caciocavallo di Castelfranco in Miscano che al palato porta una nota intraprendente attenuata dalla zucca e il croccante delle noci. Il vortice dei sensi arriva dopo tre secondi dopo il primo boccone grazie alla liquirizia che rende il tutto piacevole ed innovativo». Questi ingredienti entrano anche nel piatto che in questo momento Daniele Luongo propone alla sua Locanda della Luna.

«La zucca la utilizzo da tempo e in diversi modi. Per questa stagione autunnale - racconta Luongo, da sempre affezionato più alla menzione di cuoco che di chef - ho messo in carta un raviolo la cui farcitura è composta da raviolo zucca disidratata al forno che viene poi leggermente frullata. Alla zucca aggiungo del caciocavallo di Castelfranco in Miscano e aggiusto di sale e pepe, con l'aggiunta di pangrattato se lo richiede la consistenza dell'impasto. Il raviolo viene poi condito con una salsa

preparata con le noci». Menù a tutta zucca è quello che propone in queste settimane anche lo chef Domenico Pellegrino, ai fornelli del punto degustazione della cantina Castelle. «La zucca la utilizziamo - spiega - per preparare un tradizionale risotto dal sapore autunnale che sfumiamo con le bollicine di Falanghina. Per il secondo, l'abbinamento ideale è con la carne di maiale, con la proposta dell'arista in crosta di pasta brisè servita su letto di velluta di zucca in agrodolce». La zucca non manca mai neanche all'agriturismo Mastrofrancesco, dove Dino Martino lavora da sempre con tutto quello che offre la terra e l'orto. Tra le sue proposte più riuscite spiccano i panzerotti ripieni con ricotta e cicoria, serviti su letto di zucca. A questo punto non resta che pensare agli abbinamenti. Occorrono vini freschi: un buon calice di Falanghina del Sannio Dop, magari in versione vendemmia tardiva; un ottimo Aglianico del Taburno Docg in versione rosato; la curiosa e stuzzicante Barbera sannita.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**CHEF** Da sinistra Angelo D'Amico e Daniele Luongo

