

# *la zucca*



*dieci modi di prepararla*



*Jo Brochard e Yolaine Deneux*

Guido Tommasi Editore

Disegni di Xavier Deneux

© Les Éditions de l'Épure, Paris, 2006

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

© Edizione italiana: Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore),  
2010 - Tutti i diritti riservati per tutti i paesi.

Traduzione: Giusy Marzano per GTE, Milano

Revisione: Laura Tosi per GTE, Milano

# Premessa

*Zucca tonda, allungata, a turbante... non importa come viene chiamata, le cucurbitacee appartengono tutte alla stessa famiglia.*

*Femminili o meno, sono dello stesso genere: le curve sode e quel profilo sinuoso, dolce al tatto. Ispirano passione in virtù della loro diversità. È così che nel corso del tempo sono diventata “cucurbitofila”.*

*Una fanatica di queste verdure panciute che imprigionano il sole estivo nei loro fianchi per restituircelo nel cuore dell'inverno.*

*Perché un simile interesse? Dirà qualcuno: dopo tutto, si tratta solo di una zucca... e ne faranno un impietoso ritratto. Vi invito tuttavia a seguirmi in questa zuccosa infatuazione per cercare di scoprire insieme il segreto della sua luminosa malìa. Le strade sono tante. Innanzitutto osservate come è bella, generosa, il ritratto dell'opulenza. Avete mai visto un campo di zucche quando le foglie cominciano a perdere la loro esuberanza e i loro frutti si illanguidiscono nell'attesa di essere raccolti?*

*In quel luogo, se foste pittori, vi sentireste come Arcimboldo! E se non siete che giardinieri, sarete in trappola! La famiglia delle cucurbitacee vi terrà avvinti per sempre con i suoi affettuosi tentacoli di verzura. A tal punto che vi capiterà di lamentarvi del vostro giardino troppo piccolo per contenere le belle seduttrici che eccitano la vostra immaginazione ogni volta che guardate un catalogo di sementi. Detestate le rivalità inutili? Sappiate che vi lascerete trascinare in*

*uno di quei concorsi che premiano le verdure più grandi e di cui gli inglesi sono ferventi appassionati! E se non aveste il pollice verde? Tanto peggio. Mettetevi il cappello di paglia più bello che avete e andate ad ammirarle tutte, piantate nella loro aiuola recintata di bosso ai giardini di Villandry.*

*La storia e le dispute fra botanici non vi interessano? Allora rileggete Charles Perrault e La Fontaine. Fate un giro sulla carrozza di Cenerentola e rallegratevi che le zucche non crescano sulle querce! E per Halloween non dimenticate di intagliare i vostri Jack O'Lantern!*

*Ma mi sto perdendo, vedete quanta strada abbiamo già fatto? Trarrete un immenso piacere, piacere degli occhi, della scoperta, dell'immaginazione, leggendo di questa favolosa verdura e provando le ricette che seguono. Allora, che aspettate, partite alla sua scoperta! E aguzzate lo sguardo nei mercati autunnali.*

*Ultimo consiglio: tenete da parte i semi, sono buoni da sgranocchiare e ricchi di virtù medicinali. Vi avevo avvertito: il tema è inesauribile.*

*Jo Brochard*

# 10 modi



*Salvo indicazione contraria, tutte le ricette  
sono per quattro*

*Sono state create da Yolaine Deneux*

*Zuppa auvergnate*

*Zucca tête-à-tête*

*Pane alla zucca*

*Capesante e crema di zucca*

*Risotto alla zucca e prosciutto*

*Purea di zucca alle nocciole*

*Chutney alla zucca e zenzero*

*Crumble di zucca*

*Gelato di zucca*

*Marmellata di zucca alle noci*



---

Per 6 persone

- 1,5 kg di polpa di zucca
- 3 porri (la parte bianca) tagliati a fettine
- 1,5 l di brodo di pollo
- 150 g di cantal
- 1 l di panna liquida
- olio di sapore delicato
- sale, pepe macinato fresco

Tagliate a pezzi la polpa della zucca. Cuocete i porri tagliati a fettine in un po' di olio a fuoco lento. Unite la zucca, il brodo di pollo e la panna.

Cuocete per 30 min.

Salate, pepate e frullate finemente.

Servite con fette di pane rustico e un po' di cantal grattugiato.

