

## FRANCIA

### La Ghianda e la Zucca

...Un contadin che vede la Zucca tonda e gonfia con piccioletto il piede,

- Che mai pensò nel fabbricarla Iddio? - disse in suo cor. - Poffare! a parer mio avrei la Zucca ai rami almen sospesa di questa grossa quercia o di quel faggio.

Tal albero, tal frutto, è più da saggio.-

- Gran peccato, Taddeo, grande peccato che tu non ci sia stato a dar qualche misura a Colui di cui predica il Curato! -  
- E non è forse strano, per dirne un'altra, che sull'alta quercia invece nasca una piccola Ghianda non più grossa dell'unghia della mano?

- Il Creator, io credo, era distratto e prese un qui pro quo, quando le zucche ha fatto, e alle querce le ghiande regalò. -

Non potendo risolvere il quesito Taddeo, che sa che col rifletter troppo si può perdere il sonno e l'appetito, sotto una quercia a riposar andò, e qui si addormentò.

Ma si dié proprio il caso che una Ghianda cadessegli sul naso che tosto lo svegliò.  
Alza la testa, e vista ancor la Ghianda fra i peli della barba, ei la ritiene come un segno che Dio dal ciel gli manda.

E grattandosi dice: - Mammalucca! Sarei conciato bene se fosse stata Zucca ... -

Jean de La Fontaine, Favole



## ITALIA

### PAN DI ZUCCA

Ingredienti

300 gr di farina 00  
200 gr di zucca  
100 ml di latte

25 gr di lievito di birra  
1 cucchiaino di uva passa  
1 presa di sale  
1 pizzico di zucchero  
q.b. di burro

Pulire la zucca e tagliarla a fettine. Disporre le fettine di zucca su una teglia da forno, ricoprirle con un foglio di alluminio ed infornare per una mezz'oretta in forno preriscaldato a 180°. Sfnare la zucca e passarla al passaverdure.

Nel frattempo mettele l'uva passa in ammollo. Sciogliere il lievito di birra nel latte, aggiungendo una presa di sale, un pizzico di zucchero e quanto basta di farina per assorbire il latte.

Formare un panetto e lasciarlo riposare per un paio d'ore.

Trascorso questo tempo impastare la zucca con il panetto e l'uva passa strizzata. Unire il resto della farina e se necessario aggiungere altro latte tiepido. Lavorare l'impasto e lasciarlo poi riposare coperto per un paio d'ore.

Riprendere l'impasto, ricavare da questo delle pagnottine e disporle su una teglia da forno imburata.

Far crescere ancora le pagnottine per un'oretta, poi infornarle in forno preriscaldato a 200° per 15 minuti circa. Abbassare la temperatura del forno a 150° e proseguire la cottura ancora per 1 ora. Sfnare le pagnottine e lasciarla raffreddare (o almeno intiepidire).

Simonetta

### kichwa kama boga

ovvero:  
testa di zucca

### ukipenda ua penda hata boga lake

ovvero:  
se ti piace il fiore di zucca,  
ti piace anche la zucca

## TANZANIA

## FRANCIA

### Cenerentola

...Cenerentola smise di piangere e chiese:  
"Chi siete?"

"Sono la fata tua madrina e mi chiamo Smemorina"

rispose lo strano personaggio.

"Non abbiamo molto tempo a disposizione. Penso che per prima cosa tu abbia bisogno di una zucca."

Cenerentola non capì il motivo, ma obbedì e raccolse una grossa zucca.

La fata agitò la sua bacchetta magica verso di essa, e la zucca si alzò lentamente sul fusto, mentre i viticci arrotolandosi si trasformarono in ruote: in un attimo diventò una stupenda carrozza...

Charles Perrault

### DOCINHO DE ABOBORA

30 porzioni  
200 gr di zucca grattugiata  
1 tazza da tè di zucchero  
olio di soia q.b.  
1 cucchiaino di margarina

Porre tutti gli ingredienti in una casseruola. Fare una crema mescolando finché non si addenserà e si riuscirà a vedere il fondo della padella. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.

Ungere le mani con la margarina o il burro. Fare delle palline con la pasta calda e ricoprirle di zucchero. Guarnire con chiodi di garofano o come si preferisce.

Elisangela

## BRASILE

## EX JUGOSLAVIA

### PITA ALLA ZUCCA

Ingredienti:  
100g di zucchero  
cannella  
vanillina  
pasta fillo

Grattugiare la zucca a fiammifero. Unire lo zucchero, la cannella e la vanillina.

Su di una teglia adagiare uno strato di pasta fillo, ungerlo con u filo d'olio e ricoprire con uno strato di impasto alla zucca. Arrotolare fino ad ottenere una sfoglia sufficientemente alta. Infornare e far cuocere fino a doratura. Cospargere poi la superficie della pita con uno sciroppo di acqua e zucchero.

Vesna e Yovanka

## ITALIA

### porzèi e slapazùche

Quando si ritrovarono le campane dell'antica chiesa di Piubago, gli abitanti di Siror decisero di farle riparare e metterle sul proprio campanile. Per recuperare il denaro necessario, pensarono però di cederne una agli uomini di Transacqua, in cambio di dodici carri di zucche.

Quella campana suona ancor oggi dal campanile di San Marco, ma solo una parte delle zucche pattuite è arrivata a Siror.

E i siróri (chiamati da quella volta "slapazùche" o "porzèi") aspettano ancora che Transacqua onori i suoi impegni...

;-)

## BRASILE

### DOCE DE ABOBORA COM COCO

Dolce di zucca con cocco

Ingredienti  
300 g di zucca a cubetti  
1/2 tazza di acqua  
4 cucchiaini di zucchero  
2 chiodi di garofano  
1 stecca di cannella  
4 cucchiaini di cocco grattugiato fresco

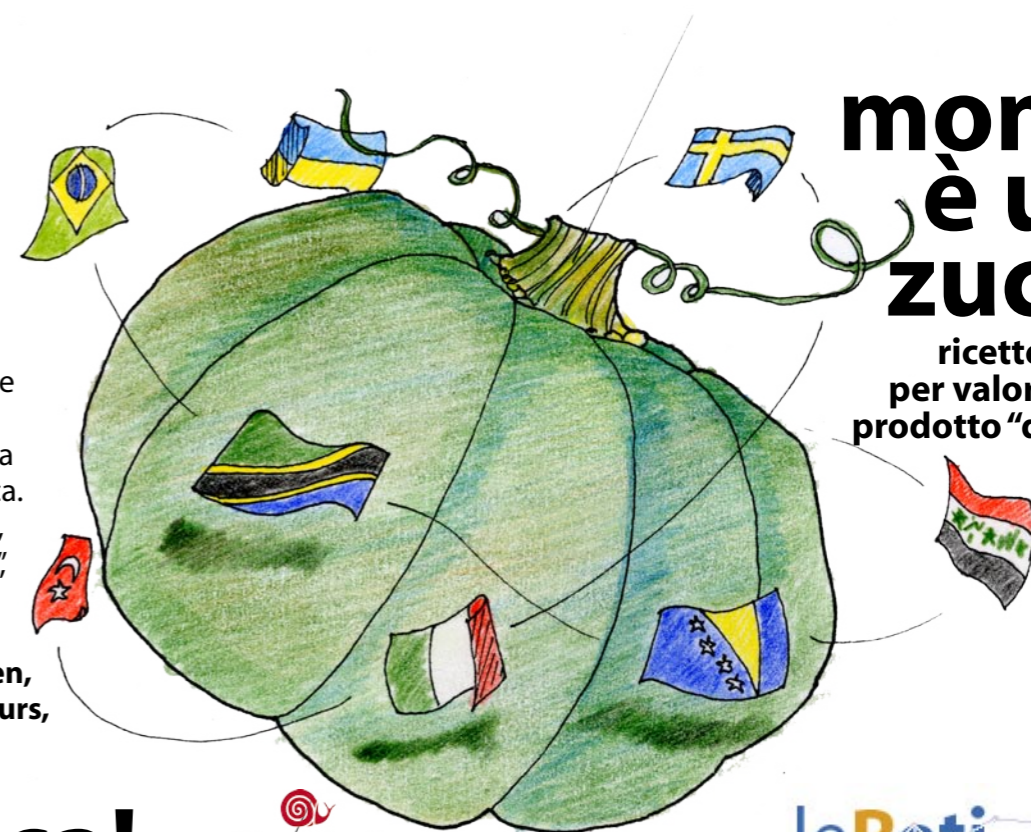
Mescolare gli ingredienti, tranne la noce di cocco, in una pentola coperta, rigirando di tanto in tanto fino a formare una crema densa. Togliere dal fuoco aggiungere il cocco grattugiato e servire freddo.

Elisangela

In quasi tutto il mondo, la zucca è un cibo "da animali", da maiali, in particolare. Eppure (sarà la fame, oppure l'ingegno, chi lo sa?) in quasi ogni paese esistono ricette che sanno valorizzare questo frutto povero. E non solo, quasi ovunque ci sono anche modi di dire, proverbi, favole, canti, letteratura che parlano della zucca. Insomma, a modo suo, questo "cibo da maiali", è una vera e propria "star internazionale".

Ladies and Gentlemen, Mesdames et Messieurs, Signore e Signori, ecco a voi

## la zucca!



# il mondo è una zucca!

ricette e parole per valorizzare un prodotto "da maiali"

## BRASILE

### DOCE DE ABÓBORA EM PEDAÇOS

Ingredienti  
1 kg di zucca sgusciata  
1 cucchiaino di calce per la cottura  
4 tazze di zucchero  
2 tazze d'acqua  
12 chiodi di garofano  
1 stecca di cannella

Tagliare la zucca a dadini di 3 cm. Sciogliere la calce in 2 litri di acqua fredda e versare dentro i cubetti di zucca. Lasciate riposare per 2 ore. Eliminare l'acqua. Lavare i pezzi di zucca in acqua per 2 o tre volte. Mettere lo zucchero in una casseruola con l'acqua e portare ad ebollizione, aggiungere i chiodi di garofano e la cannella. Inserire i cubetti di zucca nel caramello così ottenuto. Lasciar raffreddare finché non si sarà solidificato.

Elisangela



**Una pelle di capra  
compera  
una pelle di capra;  
una zucca,  
una zucca.**

## AFRICA

## ITALIA

### Per l'Annunziata la zucca è nata

ovvero:  
Per la festa dell'Annunziata (25 marzo) spuntano le zucche.

### Zucc e don brutt ghe nè de per tutt

ovvero:  
Zucche e donne brutte ce ne sono ovunque.  
Proverbio milanese

### Conzala cumu vue è sempra cucuzza

ovvero:  
Aggiustala come vuoi rimane sempre zucca.  
Proverbio calabrese

### Cumu te puozzu amare cucuzza longa si ppe mangiare a tie cce vo' ra carne

ovvero:  
Come posso amarti cara zucca, se per assaporarti devi essere accompagnata dalla carne?  
Proverbio calabrese

### Zucch e melon ha la sua stagion

ovvero:  
Zucca e melone hanno la loro stagione  
ovvero:  
Tienti per l'età che hai, caro Silvio...

### E suche vode e sta sora acqua

ovvero:  
Le zucche vuote vengono a galla  
ovvero:  
Chi ha poco cervello si mette in mostra  
Proverbio veneto

Secondo il dizionario Zanichelli, il termine **zucca** potrebbe derivare dal latino **cocutia** ("testa"), poi trasformato in "**cocuzza**" e "**cozucce**" e, infine, **zucca**

## UKRAINA

### PAPPA ALLA ZUCCA

Ingredienti:  
50g di burro  
100 g zucchero  
sale qb  
zucca  
miglio  
latte qb

Cuocere la zucca tagliata a pezzettini nel latte. Quando si è sufficientemente ammorbidita, aggiungere sale e zucchero.

Aggiungere quindi il miglio in proporzione alla quantità di zucca utilizzata. Far cuocere a fuoco basso per circa 20 minuti fino ad ottenere una consistenza cremosa del tutto. Mantecare con una noce di burro.

Tania

### BOGA LA NAZI

Zucca con latte di cocco

Ingredienti  
1 zucca  
1/4 l acqua  
1/4 latte di cocco  
sale  
un pizzico di hiliki (cardamomo)

Sbucciare la zucca e tagliarla in piccoli cubetti. Mettere nella pentola con 1/4 di l di acqua, coprire e far cuocere a fuoco lento per circa 5 minuti. Non mescolare (attenzione a non far scuocere il tutto). Aggiungere sale e hiliki. Versare il latte di cocco e lasciar bollire a fuoco lento finché il latte di cocco si asciuga. Mescolare con attenzione.

Zaituni

## TANZANIA



### CARNE SECA NA MORANGA

2 cucchiaini di burro  
2 cucchiaini di olio  
1 cipolla tritata finemente  
1kg di carne secca salata  
2 tazze salsa di pomodoro  
2 tazze brodo  
1 zucca di grandi dimensioni.  
Prezzemolo qb  
3 tazze crema di formaggio

Scaldare il burro e l'olio e rosolare la cipolla. Aggiungere la carne e lasciar cuocere a lungo. Aggiungere la salsa di pomodoro, il brodo e il prezzemolo: portare ad ebollizione, spegnere il fuoco e far riposare.

Con un coltello seghettato tagliare la zucca formando un piccolo coperchio e privarla dei semi con un cucchiaino. Avvolgere la zucca nella carta forno, metterla su una teglia e cuocere in forno preriscaldato a 180 per circa 30 minuti finché non sarà morbida.

Raffreddare leggermente. Riempire la zucca con l'impasto di carne cucinato precedentemente e aggiungere la crema di formaggio al vapore.

Salare e pepare e spennellare il tutto con l'olio. Mettere in forno per pochi minuti fino a quando il formaggio sarà sciolto.

Elisangela

## BRASILE

## BRASILE

### L'AMICO INVIDIOSO

C'erano una volta due amici: uno era ricco e viveva in un grande palazzo e l'altro era povero e viveva in una baracca nelle vicinanze. Il primo uomo era avido e non aiutava mai il suo amico povero che molte volte non aveva neppure il cibo per sfamarsi.

Un giorno l'amico povero andò in cima ad una collina, dove c'era un albero di cocco. Si arrampicò sull'albero e cercò in tutti i modi di prendere una noce, ma questa cadde e rotolò lungo tutta la collina fin dentro la casa di un vecchio che viveva lì vicino.

Il povero uomo la rincorse e bussò alla porta chiedendo il permesso al vecchio di prendere la noce di cocco, spiegando che era per i suoi bambini che non la smettevano di piangere per la fame.

Il vecchio dunque propose all'uomo uno scambio: "Se tu mi lasci la noce di cocco, potrai raccogliere tre zucche dal mio campo"

L'uomo accettò la proposta e corse a prendere le tre zucche. Non appena toccò la prima sentì gridare: "Tirami! Tirami!"

Il povero uomo, stupito, andò a ringraziare il vecchio, che gli disse: "Quando arriverai ai piedi della collina, getta una zucca a terra, quando arriverai in cima, buttane un'altra, e quando tornerai a casa, lancia la terza e vedrai che non ti pentirai!"

E così fece. Appena giunto ai piedi della collina, gettò la prima zucca a terra, come gli aveva detto il vecchio.

Improvvisamente apparve un bel cavallo sellato: l'uomo salì in groppa e andò via. Arrivato in cima alla collina, gettò a terra la seconda zucca: gli apparvero così una mucca e un vitello, che portò a casa con sé. Una volta giunto a casa, lanciò a terra l'ultima zucca: tutto d'un tratto apparve davanti ai suoi occhi un sacco di soldi, così grande, ma così grande che ci vollero dei giorni prima di riuscire a portare tutte le monete dentro casa.

Con i soldi guadagnati, l'uomo costruì una grande casa con un bellissimo giardino davanti. Iniziò così una nuova vita, felice di poter vivere sereno insieme a tutta la sua famiglia.

Un giorno l'amico ricco si avvicinò alla sua proprietà e, rendendosi conto che tutto era cambiato, incuriosito decise di far visita all'amico che non vedeva da molto tempo. Fu così che l'uomo gli raccontò tutto quello che era successo, senza tralasciare nemmeno un particolare.

L'uomo ricco se ne andò via pieno di invidia, determinato a tentare anche lui la medesima impresa ed ottenere la stessa ricchezza in quel modo.

Fu così che si diresse verso lo stesso albero di cocco in cima alla collina e lasciò cadere volontariamente la noce, che rotolò dritta dritta nella casa del vecchio.

L'uomo allora corse verso la casa del vecchio e chiese di poter riavere la noce di cocco, raccontando che era molto povero e che aveva bisogno di sfamare i propri figli. Il vecchio, pur avendo capito che si trattava di una menzogna, fece comunque all'uomo invidioso la stessa proposta: "Se tu mi lasci la noce di cocco, potrai raccogliere tre zucche dal mio campo"

L'uomo accettò la proposta e corse a prendere le tre zucche. Non appena toccò la prima sentì gridare: "Tirami! Tirami!"

L'uomo prese dal campo le tre zucche più grandi e se ne andò senza nemmeno ringraziare. Appena giunto ai piedi della collina, gettò la prima zucca a terra, come gli aveva detto il vecchio. Improvvisamente apparve un gruppo di vermi che cominciarono a strisciare verso l'uomo.

Inorridito, salì allora in cima alla collina e lanciò la seconda zucca. A quel punto apparve un nugolo di vespe che cominciò a pungere l'uomo dovunque, facendolo scappare in lacrime.

Una volta arrivato a casa, prese la sua zucca sotto il braccio e radunò tutta la famiglia chiedendo di barricare bene tutte le porte e le finestre di modo che nessuno sarebbe potuto entrare o uscire dalla casa. Così fecero. A quel punto buttò la terza zucca sul pavimento e, con grande sgomento di tutti, apparvero milioni di serpenti velenosi che si avventarono sui corpi dei poveretti...

Così venne punito l'uomo che non aveva saputo resistere alla sua avarizia ed invidia.

Teixeira, Fausto. Capixabas racconti popolari.

Informante: Teresa Duziana Baioco.

## BRASILE