

2025

La settimana Zuccona

dal 5 maggio 2025 un viaggio tra i sapori antichi delle zucche



ZUCCA CAPPELLO DEL PRETE

Le origini della zucca cappello del prete si perdono nella notte dei tempi. Si tratta di una varietà antica, coltivata da secoli nelle campagne padane. La sua forma particolare e il suo sapore inconfondibile l'hanno resa un ingrediente fondamentale della cucina tradizionale di queste zone.



ZUCCA HUCHIKI KURI un gioiello dall'Hokkaido

La zucca Uchiki Kuri, originaria dell'isola giapponese di Hokkaido, è una varietà che negli ultimi anni sta conquistando sempre più spazio nelle cucine di tutto il mondo. Conosciuta anche come zucca Hokkaido o zucca castagna, questa varietà si distingue per le sue caratteristiche uniche e il suo sapore delicato.



ZUCCA MOSCATA un tesoro dalla Provenza

La zucca moscata, originaria della Provenza, è una varietà molto apprezzata per il suo sapore intenso e la sua versatilità in cucina. La sua polpa arancione intenso, dolce e leggermente speziata, la rende un ingrediente ideale per numerose preparazioni.



ZUCCA PIACENTINA un tesoro dell'Emilia Romagna

La zucca piacentina, conosciuta anche come Beretta Piacentina o Berrettina Piacentina, è un ortaggio tipico della regione Emilia Romagna, in particolare delle province di Piacenza, Parma e Cremona. Questa varietà si distingue per le sue caratteristiche uniche e il suo sapore intenso, che la rendono un ingrediente prezioso nella cucina tradizionale.



ZUCCA VANITY Un sapore di castagna in ogni boccone

La zucca Vanity è una varietà relativamente recente che ha conquistato gli appassionati di cucina per il suo sapore unico, che ricorda in modo sorprendente quello della castagna. Questa caratteristica la rende una scelta originale e gustosa per preparare una vasta gamma di piatti, sia dolci che salati.



ZUCCA REGINA Un classico dell'autunno

La zucca Regina è una delle varietà più diffuse e apprezzate in Italia. Con la sua forma rotonda e leggermente schiacciata, la buccia arancione e la polpa dolce e densa, è un vero simbolo dell'autunno.



PIANTE CON PASSIONE

**il GiornalOrto
di Tasinato MeD**

Incampogrande
via Valdentro Lovara 257
45031 Arquà Polesine (RO)

contattaci:

giornalorto@gmail.com
mess. Whatsapp 3280022406

PIANTE IN
VASCHETTE DA 2



Disponibilità indicativa
dal 5 al 20 maggio.
fino ad esaurimento
piante.

Prenota dal tuo
rivenditore
di fiducia che
trovi sul nostro
sito web

Maggio il mese migliore per il trapianto delle piantine di zucca...



ZUCCA SPAGHETTI

Un tocco di originalità in cucina

La zucca spaghetti è una varietà davvero particolare che, come suggerisce il nome, presenta una polpa che, una volta cotta, si separa in lunghi filamenti simili a spaghetti. Questa caratteristica la rende un ingrediente versatile e divertente da utilizzare in cucina, perfetto per chi cerca piatti originali e salutari.



ZUCCA GIGANTE

Un Colosso dell'Orto

La zucca gigante è una varietà che negli ultimi anni ha catturato l'attenzione di molti appassionati di orticoltura e non solo. Queste zucche, che possono raggiungere dimensioni incredibili, sono diventate protagoniste di competizioni e record mondiali.



ZUCCA DI HALLOWEEN

Un Simbolo Inconfondibile

La zucca di Halloween, o jack-o'-lantern, è diventata ormai un'icona inconfondibile della festa più spaventosa dell'anno. Ma perché proprio la zucca? E quali sono le origini di questa tradizione?



ZUCCHE ORNAMENTALI MIX

un tocco di colore per il tuo autunno

Le zucche ornamentali mix sono un'ottima scelta per decorare la tua casa durante il periodo di Halloween e non solo. Disponibili in una vasta gamma di forme, colori e dimensioni, queste zucche possono essere utilizzate per creare composizioni autunnali uniche e personalizzate.

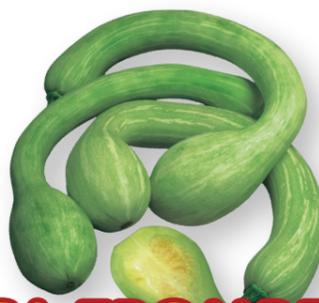
Completano la gamma....



ZUCCA DELICA



ZUCCA VIOLINA



ZUCCA TROMBETTA DI ALBENGA



ZUCCA MARINA DI CHIOGGIA



Ecco alcune idee per utilizzare le zucche in cucina:

- Tortelli: La farcitura classica dei tortelli di zucca prevede l'utilizzo della polpa, tagliata a dadini e rosolata con cipolle e salvia che viene poi amalgamata con ricotta e Parmigiano Reggiano.
- Gnocchi: La polpa della zucca, lessata e passata allo schiacciap patate, è perfetta per la preparazione degli gnocchi.
- Risotti: La zucca si sposa benissimo con i risotti, conferendo loro un sapore dolce e avvolgente.
- Zuppe e creme: La polpa della zucca può essere utilizzata per preparare zuppe e creme deliziose, da gustare sia calde che fredde.
- Conserve: La zucca si presta anche alla preparazione di conserve, come la mostarda o la zucca sott'olio.



PIANTE CON PASSIONE

il GiornalOrto
di Tasinato MeD

Incampogrande
via Valdentro Lovara 257
45031 Arquà Polesine (RO)

visita il nostro sito:



contattaci:
giornalorto@gmail.com



Edizioni Barzanti - Stampato in Italia