

Questa è la stagione migliore per le zucche, uno degli ingredienti che maggiormente caratterizzano da secoli la cucina mantovana. Ci sono diverse varietà: le piccole utilizzate solo per scopi ornamentali, le quintale, enormi ma poco saporite. Le miglio-



ri sono la delica, piuttosto piccola, e la piacentina che si riconosce per la buccia di colore verde grigio e la polpa colorata e compatta. Nell'Oltrepò mantovano sono numerose le aziende agricole che producono e vendono la zucca. Alcune sono dotate di agriturismo. Ricordiamo **Bruno Vicenzi** (Nuvolato di Quistello, tel. 0376.619.183), **Corte Villorosi** (Gonzaga, tel. 0376.550.470), **Le caselle** (nella foto, San Giacomo delle Segnate, 0376.616.391) e soprattutto l'azienda **Vallazza** (Magnacavallo, loc. Vallazza, tel. 0386.55.430) dove trovate Gloria Sagoni una delle ultime «razzore» che ancora sanno cucinare i tortelli «sguasarot» (così chiamati perché sguazzano nel loro sugo) preparati con le zucche e il savor (vino, arance, noci, vino cotto, chiodi di garofano, cannella, zucchero e fagioli).

*schede di Francesco Arrigoni, a cura di Luciano Ferraro*