

Editoriale Sometti

Editoriale Sometti

TRIS DI ZUCCA - Virtù¹, tradizione, arte



€10.00

di Francesco Puerari
Carla Bertinelli Spotti,
Giulio Girondi

pagg. 60 - euro 10,00
cm 21x21 - illustrato a colori
978-88-7495-475-9

Il titolo potrebbe sembrare enigmatico: perché proprio un tris di zucca? Perché il libro prende in esame tre diversi aspetti della di questo elemento naturale tanto diffuso nei territori della Bassa Padana.

Francesco Puerari scrive una lezione di scienze alimentari, analizzando e descrivendo con precisione le importanti qualità nutritive dell'ortaggio, attraverso l'uso di tabelle alimentari che ne evidenziano la benefica funzione antiossidante. Impariamo quindi che l'utilizzo della zucca in cucina e sulla nostra tavola è altamente consigliato.

Carla Bertinelli Spotti ci racconta invece la storia della zucca e il suo ingresso nella tradizione popolare: non fu subito la *cucurbita* che consumiamo oggi - importata dalle Americhe - ma inizialmente la *lagenaria*, una forma rampicante più minuta, conosciuta e utilizzata fin dall'antichità più remota per creare recipienti e borracce, diventando accessorio indispensabile e simbolico nella rappresentazione del pellegrino viandante. Il racconto a base di zucca continua con l'utilizzo nelle cucine medievali e rinascimentali, la ricorrenza celtica che si trasforma nella cristiana commemorazione dei Defunti, la tradizione culinaria mantovana e ferrarese dei tortelli e quella cremonese della mostarda.

L'ultimo capitolo è un excursus storico artistico nell'incisione italiana del Cinquecento, attraverso quelle

opere in cui - alla luce della recente scoperta dell'America e della diffusione in Europa delle cucurbitacee - la mano degli incisori comincia a comprendere le zucche nell'iconografia naturale.

[Informazioni Venditore](#)

Recensioni Clienti: Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.
Autenticati per poter scrivere una recensione.