

## Pranzo con zuppa e spezzatino all' uva

*La zucca, si sa, è una validissima alleata anche in cucina. E a La Rotta lo sanno bene. Ecco perché domani, in occasione della giornata di festa in onore degli ortaggi da record, è in programma un...*

21 settembre 2013



0 COMMENTI

Condividi 0

Tweet

G+1 0



La zucca, si sa, è una validissima alleata anche in cucina. E a La Rotta lo sanno bene. Ecco perché domani, in occasione della giornata di festa in onore degli ortaggi da record, è in programma un pranzo con un menù totalmente incentrato sulla zucca, preparato da volontari e volontarie dell'associazione "Il Mattone" e ideato e supervisionato dall'enogastronomo Enrico Bimbi (nella foto), il quale peraltro "gioca" in casa, abitando a La Rotta. Ecco cosa potranno gustare i partecipanti all'evento: per antipasto zuppa di zucca alla rottigiana (cioè passato di zucca con uovo strapazzato, scaglie di parmigiano e crostini di pane toscano al ramerino), come primo piatto le

penne al ragù di zucca e melanzana (una base di cipolla stufata e rigatino, con passato di zucca, la melanzana a cubetti disidratati dal sale e saltati in olio agliato), per secondo spezzatino all' uva zucona (uno spezzatino di arista di maiale con uva caramellata e zucca) e per dolce le crostate di composta di frutta. Il costo del pranzo è di 18 euro (compresi acqua, vino della Fattoria degli Azzoni e caffè). Gli under 10 pagano 13 euro. Il clou della prova di campionato italiano

delle zucche giganti è prevista nel pomeriggio. A partire dalle 17 circa, tutte le zucche arrivate da varie parti d'Italia sin dal mattino saranno sottoposte alla prova del peso. Il coltivatore vittorioso avrà poi la strada spianata verso la partecipazione al campionato europeo. (c.m.)