“I tortelli di zucca della Gisella raccontati dallo chef Fabio Mazzolini”

La ricetta: “I tortelli di zucca mantovani”

E' un po' presto per la zucca lo so, ma il mio pensiero va alla mia cara nonna Gisella. Ho voluto ricordarla così.

Ve l'ho mai detto che sono di origini mantovane...? Ebbene sì! Lì la zucca è una vera tradizione. Ricordo quando mia nonna Gisella mi preparava i tortelli con la mostarda piccante, gli amaretti e... naturalmente la zucca! Fantastici profumi e sapori... che ricordi!

Questo ortaggio originario dell'America Centrale, oltre ad essere famoso per la festa di Halloween è conosciuto per le sue proprietà benefiche. **E' ricco di vitamina A, di minerali, di fibre ed è povero di calorie.** La sua polpa tritata è utile come lenitivo per le infiammazioni cutanee, mentre il suo estratto è indicato nei disturbi gastrici. In cucina poi trova spazio a molteplici usi... dai primi piatti, ai contorni, ai dolci...

Bene, oggi vorrei ritornare a quei sapori e a quei profumi grazie al caro amico e chef **Fabio Mazzolini**. Un uomo legato alla natura e alla tradizione... *un poeta della cucina.*

Fabio, prima di darti il cucchiaino di legno per dirigere l'orchestra, mi racconti un po' di te...

- **Sei uno chef di successo, ma soprattutto un uomo semplice, simpatico che mi prende in giro di tanto in tanto... Meglio che parli tu, se no lo sai che non mi fermo più... □ Come e quando è iniziata questa tua passione?**

L'amore per la cucina mi è stato trasmesso dalla mia nonna materna. Gestiva una piccola trattoria di sua proprietà a Desenzano del Garda. E' lì che ho iniziato a pasticciare con paste e farine...

- **La creatività di voi chef stellati a volte mi fa quasi paura. Ci facciamo due spaghetti aglio e olio mentre ne discutiamo...? Ci stai?**

Certo che sì Cinzia! Devi sapere che è il mio piatto preferito! Me lo preparo spesso abbondando con l'aglio che faccio fondere lentamente fino a trasformarlo in una morbida crema. L'unico inconveniente è per i poveri malcapitati che si trovano a parlare con me subito dopo! ☐

- **Ora dimmi la cosa che ti piace di più... e non fare lo spiritoso! ☐ In cucina intendo!**

Ora ti spazzo! Anche se sembrerà strano adoro la cipolla in tutti suoi utilizzi!

- **Mi è venuta una fameee!! Mi prepari una frittatina di cipolle? L'adorooo! (Giuro che quando ho scritto questa domanda non sapevo la risposta precedente)**

Ottima scelta... Opterei per una frittata con cipolla bionda a cui abitualmente aggiungo dell'erba di San Pietro!

Ora però bando agli scherzi! Ti passo il cucchiaino di legno, tocca a te dirigere l'orchestra! Raccontami come fare i tortelli di zucca mantovani, con gli amaretti e la mostarda piccante... quelli della Gisella!

Fabio: *Cinzia devi prendere della zucca mantovana della qualità delicata.*

Cinzia: *Delicata? Ma come faccio a riconoscerla?*

Fabio: *Che disastro che sei! Dai che ti metto la foto!:-) Ora tagliala a pezzi e cuocila nel forno per una*

mezz'oretta.

Cinzia: Fabio ma devo sbucciarla?

Fabio: Assolutamente no! Una volta cotta, schiaccia la polpa con la forchetta, unisci qualche amaretto sbriciolato, aggiungi della mostarda piccante di mele campanine, parmigiano vacche rosse (razza Reggiana), e sale e pepe quanto basta. E' mia abitudine aggiungere all'impasto del ripieno dei tortelli, un pizzico di polvere di caffè per togliere quella stucchevolezza data dalla dolcezza degli ingredienti. Per concludere non ti resta che procedere con la preparazione della pasta all'uovo e confezionare i tortelli. Un leggero condimento di burro insaporito alla salvia e voilà!

E ora, mentre Fabio sta cucinando io molto seriamente vi dico che... lui è un vero artista! Un uomo che non ama celebrarsi, e che vive la propria passione semplicemente offrendola nelle proprie creazioni.