

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 delica*

?Cinzia: *Delica? 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**