

Arte di fine ottobre

La zucca: regina dell'autunno

La zucca, ben più che un semplice ortaggio autunnale, è un frutto ricco di storia, sapore e versatilità. Appartenente alla famiglia delle Cucurbitaceae, annovera diverse specie, tra cui le più conosciute sono la Cucurbita maxima, la Cucurbita pepo e la Cucurbita moschata.

Un tripudio di forme e colori:

Le zucche si presentano in un'ampia varietà di forme e dimensioni, che spaziano dalle classiche tondeggianti alle più allungate e sinuose. La buccia, non commestibile, può essere liscia o rugosa e assumere una vasta gamma di colori, dal verde al giallo intenso, passando per il beige, l'arancione e persino il grigio. All'interno, la polpa vanta un colore generalmente arancione brillante, sebbene esistano varietà con polpa bianca o giallastra.

Un tesoro di nutrienti:

Oltre ad impreziosire le nostre tavole con colori e sapori autunnali, la zucca rappresenta un vero e proprio tesoro di nutrienti. Ricca di vitamine, in particolare A, C ed E, vanta anche un buon contenuto di sali minerali, tra cui potassio, magnesio e fosforo. La polpa, inoltre, è una preziosa fonte di fibre e carotenoidi, potenti antiossidanti che combattono i radicali liberi.

Un ingrediente versatile in cucina:

In cucina, la zucca regna sovrana come regina di piatti dolci e salati. Dal classico ripieno per tortelli e ravioli, alle vellutate cremose e risotti saporiti, la sua versatilità la rende protagonista di primi piatti sfiziosi e secondi piatti nutrienti. Non solo, la zucca si presta benissimo anche a preparazioni dolci, come torte, muffin, biscotti e persino la confettura.

Un simbolo ricco di fascino:

Oltre al suo valore culinario, la zucca assume un ruolo simbolico importante in diverse culture. Nella tradizione celtica, è associata alla festività di Samhain e rappresenta la connessione con il mondo degli spiriti. In America, invece, la zucca è diventata il simbolo indiscusso di Halloween, scolpita e intagliata per creare lanterne decorative.

Un frutto da scoprire e riscoprire:

Che sia gustata al forno, stufata o frullata in vellutate, la zucca rappresenta un dono prezioso dell'autunno, un frutto ricco di sapore, nutrienti e fascino. Un ingrediente versatile che merita di essere riscoperto e valorizzato in mille ricette creative, per portare in tavola un tocco di colore, sapore e benessere.

Buon lavoro

Mara Pollonini

Arte di fine Ottobre.

Cosa serve:

un po' di stoffa sui toni autunnali, anche del viola va benissimo,
imbottitura,
forbici a zig - zag,
filo per cucire,
colla a caldo,
spago e alcuni pezzi di fili di lana,
un bastoncino per il gambo.

Iniziamo:

tagliare 6 spicchi della zucca di cui; 2 di colore arancio, 2 di colore verde, 2 di colore marrone chiaro, per il retro, 6 spicchi di colore marrone scuro.

Per le foglie tagliare 2 pezzi di colore verde chiaro, 2 pezzi di colore verde scuro.

Tagliare il gambo preferibilmente color marrone.

Prendiamo, 1 spicchio arancio e uno spicchio marrone scuro, li uniamo dritto con rovescio, così tutti gli spicchi.

Per le foglie uniamo 1 verde chiaro e un verde scuro, rovescio con rovescio e cuciamo assieme le foglie, poi con una penna apposita per le stoffe, disegnare le nervature, della foglia, cucire a macchina dove in precedenza abbiamo disegnato le nervature.

Per il gambo, cucire dritto con dritto, poi si deve rigirare ed imbottire.

Finito di cucire la nostra zucca, faremo poi dei piccoli tagli, il nostro risultato deve assomigliare ad un tessuto sfilacciato, ora dobbiamo imbottire la zucca, deve avere una forma quasi di un pallone, (pallone – uovo).

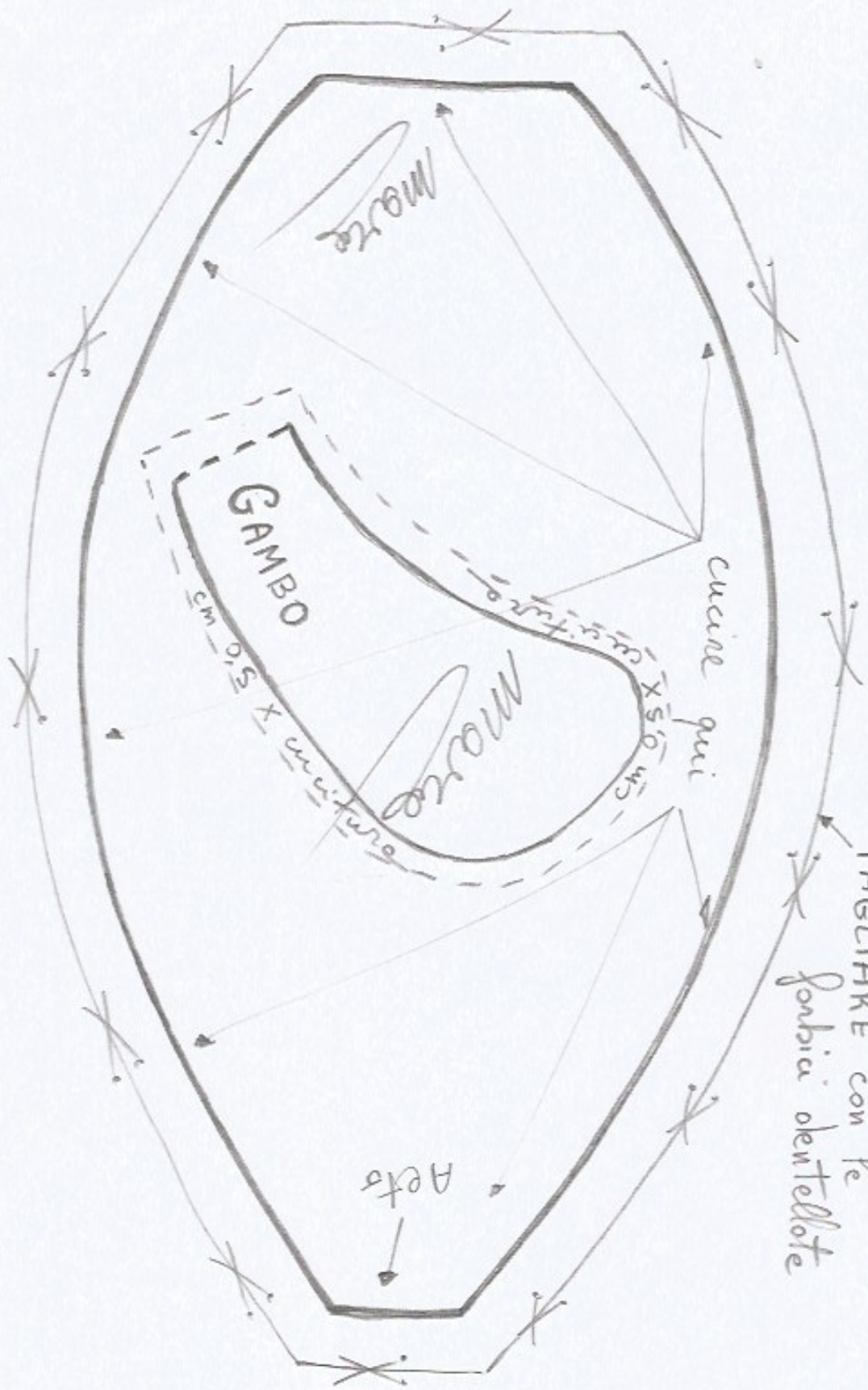
Attenzione, il lato più stretto della zucca va in alto. Chiudiamo ora la zucca con lo spago, incolliamo il fondo, le foglie, il gambo, ed abbelliamo con avanzi di lana il contorno del nostro gambo.

La vostra zucca è pronta.

Attenzione, seguite il video tutorial per la confezione.

Buon lavoro

Mara Pollonini



TAGLIARE con Pe
 forbici dentellate

ZUCCA...zzz

Foglie: tagliare n° 2 foglie.
1 foglia verde chiaro
1 foglia verde scuro

