

Pizza zuccona

Chef Materazzi

Ingredienti:

700 gr zucca del Trasimeno pulita a cubetti
2 cipolle
4 foglie di salvia
un pizzico di peperoncino frantumato
100/150 gr olio evo
sale qb

Preparazione:

Affettare la cipolla e soffriggere in padella con olio, salvia e peperoncino. Appena dorata aggiungere la zucca tagliata a pezzettini, salare e cuocere per circa 20/30 minuti.



Rimestare continuamente abbassando i fuochi a metà cottura. Quando la zucca è cotta si presenta come una densa crema. Eventualmente frullare.



Questo è il condimento base della pizza zuccona.



Una variante più saporita si ottiene quando l'impasto della pizza si farcisce con la crema di zucca, salsiccia, mozzarella e olio a crudo.



La parola allo chef!

Banca del
Germoplasma

ARPA
umbria
agenzia regionale per la protezione ambientale



Per informazioni sulla Banca del Germoplasma:
mail: r.padula@arpa.umbria.it
tel:075 51596334

<https://www.arpa.umbria.it/pagine/banca-del-germoplasma>

Custodi del gusto

Gli agricoltori-chef che collaborano al progetto Banca del Germoplasma di Arpa Umbria – Collezione Polvese, si distinguono per la loro capacità di unire tradizione e innovazione in cucina. Le loro ricette, frutto di passione e sperimentazione, non solo sorprendono per la creatività delle combinazioni, ma aprono a nuove prospettive culinarie, ispirando i sapori del domani. Ogni piatto è pensato per raccontare la storia della terra umbra e allo stesso tempo esplorare nuove frontiere gastronomiche segnando la via verso una cucina in continua evoluzione.

Chips di zucca

Chef Luchetti

Utilizzare la **zucca bianca del Trasimeno**. Lavarla accuratamente per eliminare ogni impurità. Con il pelapatate prelevare lunghe strisce di buccia. È importante che la buccia sia sottile. Stenderla su un canovaccio pulito e lasciare asciugare per circa 24 ore girando le bucce di tanto in tanto.

Trascorso il tempo mettere le bucce in una ciotola e aggiungere un cucchiaio di olio di semi e girarle con le mani in modo da ungerle tutte. Stendere le bucce su di una teglia con carta da forno facendo attenzione a non sovrapporle.

Mettere in forno a 150° per circa mezz'ora o fino a doratura.

Togliere le bucce dal forno e lasciarle intiepidire. Salare e consumare.



Marmellata di zucca e cannella

Ingredienti:

900 gr zucca bianca del Trasimeno
265 gr miele
2 stecche di cannella
succo di limone
1 mela
2 chiodi di garofano

Preparazione

Lavare bene la **zucca**. Tagliarla a metà e svuotarla dei semi (che si possono conservare per essere ripiantati o tostati al forno con un po' di sale). Una volta svuotata dei semi tagliarla a cubetti, così da facilitare la cottura, e metterla in pentola con il miele, la cannella, i chiodi di garofano e una mela non sbucciata ma privata dei semi.

Procedere con la cottura. Appena inizia il bollore aggiungere il succo di limone e lasciare a fuoco medio girando in continuazione per circa un'ora. Trascorso il tempo togliere la pentola dal fuoco e con l'aiuto di un frullatore ad immersione dare brevi frullate al composto che deve risultare grossolano.

Trasferire il composto in vasetti ben puliti e conservare per circa una settimana in frigorifero.

La composta può accompagnare formaggi o carni in umido tipo bolliti.



Chef Luchetti

Composta salata di zucca e santoreggia del Monte Cucco

Chef Luchetti

Ingredienti:

900 gr zucca bianca del Trasimeno
qualche rametto di santoreggia
olio evo
sale

Preparazione

Lavare, sbucciare e tagliare a pezzetti la **zucca**. In un pentola mettere qualche rametto di santoreggia, un cucchiaio di olio e lasciare soffriggere leggermente, aggiungere la zucca, il sale e portare a cottura coprendo la pentola con un coperchio e girando il composto di tanto in tanto.

Non devono essere aggiunti altri liquidi oltre a quelli che usciranno naturalmente dalla zucca, la quale si deve asciugare e insaporire.

Una volta cotta e quando il composto tende ad attaccarsi sul fondo della pentola, togliere dal fuoco e frullare con un frullatore ad immersione aggiungendo un goccio di olio a crudo, creando una crema liscia. Trasferire in vasetti puliti e conservare in frigo per alcuni giorni. Può accompagnare crostini e formaggi.

