

IVG

Rocchetta di Cengio, la celebre zucca in trasferta a Tortona

di **Redazione**

16 Dicembre 2019 - 10:48



Cengio. Nella giornata di ieri è stato consegnato allo chef ed al titolare del Ristorante il Carrettino di Tortona un esemplare del peso di 20 chilogrammi della Zucca di Rocchetta di Cengio (SV), vera eccellenza gastronomica della zona e simbolo della rinascita dell'agricoltura del territorio.

La Zucca di Rocchetta, inserita nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali è dal 2014 un prodotto De.Co. del Comune di Cengio. Nel 2005 è stata salvata dall'estinzione da Slow Food, partendo dai pochi semi rintracciati in una frazione di Cengio appunto Rocchetta, dove l'utilizzo più diffuso era relativo a cucinare risotti, ripieni di ravioli, nella minestra e per la preparazione di una crema vellutata. Viene raccolta come da disciplinare alla fine di settembre inizio ottobre e particolarmente utilizzata per preparazioni di grande qualità in cucina fino al mese di agosto, ma grazie alle sue proprietà di lunga conservazione può arrivare in alcuni casi anche a 18 mesi. Ogni anno le migliori zucche dei soci produttori vengono registrate e ad ognuna viene apposto al picciolo un cartellino riportante il numero dell'esemplare, il peso, il numero del socio produttore al fine di garantirne la piena tracciabilità, inoltre con la produzione 2019 ogni esemplare viene accompagnato dalla sua "carta di identità riportante tutte le informazioni

della registrazione.

Lo chef del Ristorante il Carrettino ha preso in consegna la Zucca con la carta di identità ed ha immediatamente iniziato lo studio del prodotto, che sarà presentato e degustato nel mese di gennaio con un menù speciale. Alla serata parteciperanno i rappresentanti della Condotta Slow Food Alta Valle Bormida, promotori del progetto “Salviamo la Zucca di Rocchetta” e che ogni anno la terza domenica di ottobre organizzano la famosissima festa “ZUCCA IN PIAZZA”.

Il Ristorante è situato all’interno di una casa colonica ristrutturata con gusto. Comprende, un grande hotel con sale per meeting e congressi, e un ristorante, consigliato sia a chi cerca una comoda location per cerimonie sia per chi vuole provare una buona cucina del territorio. La carne proviene da animali, nati in Italia e allevati nel rispetto della natura e con attenzione alla loro alimentazione e al loro benessere, nella vicina fattoria.

Il Carrettino si trova a Tortona in strada per Pozzolo numero 15 Tel: 0131860930.