

16 Ottobre 2018

Cappellacci di zucca ferraresi: ricetta semplice per un piatto nobile

Da pregiata pietanza di corte a piatto tradizionale. Questa preparazione a base di zucca e sfoglia fatta a mano figurava già nei ricettari rinascimentali



Emilia-Romagna

I **Cappellacci di zucca ferraresi** sono fatti di semplici ingredienti capaci di conquistare anche i palati più nobili. Ne sapevano qualcosa alla corte della famiglia d'Este a Ferrara, dove questa ricetta pare figurasse già nel [trattato di cucina](#) [1] "**Dello Scalco**", scritto nel 1584 dall'allora cuoco di corte Giovanni Battista Rossetti. In questo documento i Cappellacci di zucca ferraresi sarebbero menzionati anche nell'elenco delle portate servite ad **ospiti illustri**, quali principi o rappresentanti diplomatici. Ecco dunque come la zucca, ingrediente semplice e in uso tra i contadini, si è trovata a guarnire tavole prestigiose grazie ad una ricetta capace di farle onore.

La vera protagonista di questa pasta tradizionale è infatti la zucca, uno tra i prodotti più tipici che crescono in terra ferrarese. Nella [ricetta ufficiale](#) [2] si utilizza la **Violina** (nota anche come Butternut), varietà che deve il suo nome alla forma allungata simile, appunto, a quella dello strumento musicale. Il suo sapore caratteristico la rende perfetta per donare il giusto tocco **agrodolce** al ripieno. La polpa si cuoce a vapore, o al forno, per poi unirla a formaggio grana, uova, pangrattato, sale, pepe e noce moscata. Il tutto è quindi racchiuso nella sfoglia preparata a mano.

Gli ingredienti sono gli stessi di un tempo, anche se oggi si tende a tralasciare l'aggiunta di alcune spezie - come zenzero, pepe e cannella - che appartengono alla preparazione originale. I Cappellacci

di zucca si differenziano dai cappelletti non solo per la **composizione del ripieno**, ma anche per le **maggiori dimensioni** da cui deriverebbe il nome ferrarese “caplaz”: tortelloni. Oppure, come sostengono alcuni storici, l’appellativo farebbe riferimento alla forma che ricorda i cappellacci di paglia dei contadini di queste terre.

[Foto di: fugzu](#) [3]

Links

[1] <https://www.taccuinistorici.it/ita/news/moderna/pasta-cereali/cappellacci-ferraresi.html>

[2] <http://www.ferraraterraeacqua.it/it/enogastronomia/prodotti-tipici/cappellacci-di-zucca-ferraresi>

[3] <https://www.flickr.com/photos/70253321@N00/13923864855/in/photostream/>