

Lo zucchini, in Toscana, è maschio e fiorentino*(... e la frittata di zucchini)*

Il diminutivo di zucca in Toscana è “zucchini” sostantivo maschile; è vero che in italiano esiste anche la parola “zucchina” femminile, ma i toscani non la usano. Lo zucchini è maschio con la o finale. In più di zucchini nel mondo ce ne sono mille varietà, ma quello vero, buono, toscano, uno dei pochi che valga la pena di mangiare si chiama testualmente, e nessuno sorrida: “Zucchini Lungo Fiorentino”. Una volta, quando non c’era la globalizzazione e gli zucchini, se qualcuno li voleva, o li trovava nell’orto o al massimo li comprava dagli ortolani che passavano col carretto, gli zucchini erano tutti di questa varietà; il seme era quello e gli zucchini venivano tutti uguali e tutti gustosissimi. Sì, perché non per nulla si era selezionata, con il tempo, forse con i secoli, quella varietà, perché era la migliore e la più saporita. Sembra impossibile, ma se ci si sta attenti c’è differenza, anche nel sapore degli zucchini.

Per questo in Toscana, dove si mangia bene, non perché si cucina bene, ma soprattutto perché i prodotti di questa terra sono tutti di grande qualità, anche la qualità degli zucchini indigeni è al top.

Oggi purtroppo la globalizzazione ha portato tutto a tutti, ma tutto di qualità standardizzata e quasi sempre mediocre. E allora nei cartellini del supermercato, dove gli zucchini ci sono tutto l’anno, c’è scritto “zucchine”, provenienza Campania, quando va bene. E poi se li guardate bene quegli zucchini/e sembrano di plastica lucida, tutti verde scuro quasi neri, lisci e perfettamente cilindrici, tutti uguali e tutti sempre nello stesso scaffale, tanto che si può anche pensare che, da anni e anni, siano sempre gli stessi e sempre ugualmente tristi.

Gli zucchini lunghi fiorentini invece no, sono allegri sono colorati, sono solari come l’estate, come il mese di Agosto nel quale si raccolgono quelli più saporiti; sono di un bel verde chiaro striati di verde - giallo ancora più

chiaro; sono striati e costolati e poi c’hanno in punta un bel pennacchio giallo e arancio, che è il loro fiore; per questo un cartoccio di piccoli zucchini diventa un omaggio floreale, un allegro pensiero per una giornata estiva, un modo per pensare in positivo. Magia della natura che ogni tanto si avvera, miracoli banali del piccolo orto di casa o del banco del mercato.

E allora facciamo finta che davvero, questi zucchini fiorentini si possano facilmente trovare in commercio. Per riconoscerli ci vuole un po’ di esperienza: come abbiamo detto per essere buoni e “veri” devono essere di colore verde chiaro, con la superficie striata e scanalata, devono avere un diametro abbastanza ridotto, tre centimetri, anche meno, una lunghezza di circa 20 e poi ... e poi devono avere il fiore bello fresco, non tanto perché il fiore si mangi (si può comunque friggere), ma soprattutto perché se il fiore è fresco, vuol dire che anche lo zucchini è fresco. A proposito dei fiori degli zucchini si deve precisare che la pianta produce due tipi di fiori uno maschile e uno femminile; quello maschile impollina quello femminile (insetti, contatto, vento ecc. ecc.); il fiore maschile non produce il frutto e quindi si può utilizzare in cucina fritto o per sughi e risotti, mentre è quello femminile che produce il nostro zucchini. Il frutto, per essere buono deve essere consumato immaturo, prima che al suo interno si formino semi e filamenti. Inoltre il sapore caratteristico dello zucchini si perde con l’ingrossarsi del frutto e quindi gli zucchini più piccoli sono anche i più saporiti. Negli orti “antichi” alcuni frutti non venivano colti, venivano lasciati attaccati alla pianta in modo che gli zucchini diventavano vere e proprie zucche mature. I contadini dicevano che quelle zucche non erano buone da mangiare, ma che servivano solo per il seme. Ogni ortolano infatti, di anno in anno, si

riproduceva da solo i semi da ripiantare l'anno successivo, in modo da conservare gli standard qualitativi del suo, quasi esclusivo, prodotto. Oggi anche gli ortolani, anche i contadini trovano più comodo rifornirsi di semi ai consorzi agrari, ammassano meno, ma la qualità non è più quella e quindi ... addio zucchini lungo fiorentino! (questo problema è più grave di quanto appaia e non affrontabile in questa sede, perché purtroppo, se i semi si perdono, la varietà della piante si estingue e non sarà più possibile riottenere).

Ma la nostra esperienza di oggi con gli zucchini fiorentini la vogliamo vivere in positivo e quindi ipotizziamo davvero di averli trovati proprio come li volevamo: freschissimi, delle dimensioni giuste, ognuno con il suo bel fiore che arde come una fiamma bianca, gialla e arancio. Diciamo allora che abbiamo a disposizione una dozzina di splendidi zucchini.

Cosa ne facciamo? Intanto bisogna sbrigarsi a decidere, perché se invecchiano non sono più loro, se si mettono in frigorifero assorbono gli odori degli altri cibi e addio Ci sono però tanti modi per esaltare il loro sacrificio.

Il più semplice: **“il carpaccio di zucchini”**: è semplicissimo, si tagliano a fettine sottili, come piccole ostie e si condiscono con sale finissimo e olio buono; si possono mangiare così, oppure si possono metter in competizione con il sapore forte di qualche scaglia di pecorino stagionato.

Oppure **“gli zucchini ripieni”**; questa è una tipica ricetta tradizionale, un po' elaborato, ma gustosissima. L'Artusi addirittura ne propone due varianti “di grasso e di magro” nella prima utilizza la carne, nella seconda il tonno sott'olio per fare un composto che va a riempire la cavità interna degli zucchini. L'Artusi dice anche, che lui utilizza un cannello di latta per forare gli zucchini da parte a parte in modo da lasciarli interi. Oggi in cucina ci sono mille attrezzi e non è difficile fare questo, con l'apposito utensile, ma ai tempi delle nostre mamme bisognava arrangiarci e allora si faceva in un altro modo: gli zucchini si tagliavano in due per il lungo, poi, con la punta di un cucchiaino si toglieva dalle due metà la parte della polpa centrale e

nella cavità si poneva il ripieno; dopo di che le due metà venivano di nuovo sovrapposte e per evitare che in cottura si disfacessero, si legavano con la “filza” o il “filo forte” bianco, quello che le nostre mamme usavano per cucire “a macchina”. Non era un modo elegantissimo, ma si raggiungeva ugualmente lo scopo e gli zucchini ripieni, dopo averli liberati del filo erano ugualmente buonissimi. Ma la fine migliore che possano fare i nostri zucchini è quella classica e inarrivabile che è **“la frittata di zucchini”**; La frittata di zucchini richiede pochi ingredienti, ma di qualità eccellente, un po' di tecnica e attenzione per i particolari. Basta seguire un semplice percorso Intanto non si può fare una “frittatina” di zucchini, ma, se si fa, si deve fare grande, almeno per sei persone, poi non è detto di dover essere per forza in sei a mangiarla, ma le quantità minime devono essere abbondanti. E allora affettiamo a rondelle sottili i nostri dodici zucchini e mettiamoli asciutti a soffriggere in un po' d'olio rigirandoli spesso e facendo attenzioni che non si brucino, è meglio non essere costretti ad aggiungere acqua e quindi teniamoli coperti in modo che conservino la loro umidità. Quasi a fine cottura, quando cominciano a prendere delle striature ambrate, si aggiunge la polpa sbucciata, privata dei semi e ridotta a tocchetti di un paio di pomodori non troppo maturi. Si fanno raffreddare fuori dal fuoco. Intanto, in una capace zuppiera avremo spaccato almeno sei belle uova freschissime. Le uova per le frittate, lo dice anche il solito Artusi, non si devono frullare molto, ma devono essere solo appena disfatte. Nella zuppiera delle uova si versano gli zucchini già un po' raffreddati, si aggiusta di sale e si amalgama il composto. In una padella (e qui bisogna aprire la parentesi, perché la padella dovrebbe essere, se non di ferro come quelle di un tempo, almeno di alluminio pesante, ma in mancanza si può provare con una antiaderente) si mette un po' d'olio e quando frigge vi si mette il composto di uova e zucchini, che rimarrà piuttosto alto. Bisogna quindi fare attenzione che cuocia, ma non bruci; intanto la padella deve essere tenuta coperta e poi ogni tanto con un mestolo stacciamo dai bordi la frittata; quando l'uovo è appena rappreso in superficie, bisogna girare la frittata. Questa è una frittata alta, una specie di gateau di zucchini e quindi non ci azzardiamo a fare i giocolieri, ma arrovesciamoci sopra un piatto steso, precedentemente unto con olio, e tenendolo a contrasto con la sinistra rigiriamo con la destra la padella, che dovrà essere rimessa sul fuoco, aggiungendo un goccio d'olio e facendoci scivolare la frittata opportunamente girata. Non deve cuocere molto, anzi poco, perché deve rimanere alta e spumosa. Si mangia subito calda, ma è meglio tiepida, comunque è buona anche fredda.

PITINGHI