

**FEDAGROMERCATI ACMO BOLOGNA\***

# Halloween, le zucche ci aspettano al Caab

**SARÀ LA DIFFICOLTÀ** per la lingua inglese, sarà che il Carnevale metteva tristezza e a volte anche rabbia (non si riusciva mai ad acchiappare i doni che venivano lanciati dai carri mascherati), ma qualcuno continua a rimanere perplesso davanti alla festa di Halloween, che vede, dal pomeriggio del 31 ottobre alla notte dell'1 novembre, bambini, ragazzi e adulti travestirsi con costumi grotteschi e spaventosi: streghe, vampiri, scheletri, zombie, pipistrelli, ragni... Sarà che la cultura del Carnevale invitava, da bambini, a mascherarsi da Arlecchino, o da indiano d'America, o da pirata, ma si rimane perplesso vedendo che oggi il Paese, culla del Carnevale ma anche del Cristianesimo, dove il primo novembre si osserva la ricorrenza di tutti i santi e il giorno dopo il mesto ricordo dei defunti, si ritrova con le case ornate di zucche arancioni svuotate e intagliate, maschere orride. Segno dei tempi, segno della globalizzazione.

**MA BISOGNA** fare di necessità virtù: ed ecco allora che il mercato di Bologna, messe da parte le nostalgie, risponde da par suo alla domanda dei cittadini: ormai da settimana ci ritroviamo gli stand pieni di tonnellate di zucche di tutte le dimensioni, e tutte, assolutamente, di colore arancione. Del resto non possiamo dimenticare le nobili ori-

gini della festa: sono antichissime e risalgono alle tradizioni di popoli del Centro e Nord Europa, quando si usava dividere l'anno in due parti, una calda e una fredda, quando alla fine della prima il bestiame tramandava e veniva ricoverato in luoghi caldi e chiusi, per garantirgli la sopravvivenza durante l'inverno. E così i celti festeggiavano il loro capodanno alla fine dell'estate e in quella notte i druidi (sacerdoti) andavano di casa in casa con torce accese per riaccendere i focolari domestici. Sempre nella stessa notte, lasciavano cibo e dolci per i defunti che venivano a trovare i vivi, mentre gli elfi e le

fate facevano scherzi a volte macabri e spesso pericolosi per gli uomini. Ecco la spiegazione delle parole «dolcetto o scherzetto?», e la tradizione di bussare a tredici porte diverse per allontanare la sfortuna.

**E LA PAROLA** Halloween? Per alcuni deriva da 'All Hallows Eve', che sta per 'vigilia di tutti i santi'. Altri, invece, fanno risalire la parola a 'All allows even', che sta per 'la sera in cui tutto è permesso', compreso il fatto che i morti escano dalle tombe: da qui la notte degli orrori. E allora? Il mercato vi offre zucche per tutti i gusti, purché ricordiate che con le zucche si possono cucinare piatti straordinari.

\* **Associazione commercianti Mercato ortofrutti-colo di Bologna**

## I 'prodotti del venerdì'

*ECCO i 'prodotti del venerdì' (prezzi al dettaglio in euro al chilo).*

**LATTUGA CAPPUCCIA**

1.40/1.60

**PATATE 0.70/0.90**

**CICORIA CATALOGNA**

1.10/1.30

**POMODORO ROSSO**

**A GRAPPOLO 2.00/2.20**

**SCAROLA IMBIANCATA**

1.80/2.00

**ZUCCHINE CHIARE**

1.60/1.90

**MELE DI PIANURA**

**FUJI, CAL. MEDIO**

1.40/1.60

**PERE ABATE CAL. MEDIO**

1.30/1.50

**UVA ITALIA 2.00/2,20.**



## L'ARBUSTO SEMPREVERDE MOLTO DIFFUSO IN REGIONE Laurino, il liquore che merita l'alloro

*DAFNE* inseguita da Apollo chiese aiuto a Gea, dea della terra, che la trasformò in una pianta d'alloro, che divenne sacra ad Apollo e le sue fronde utilizzate per coronare le teste di poeti, eroi e vincitori. L'alloro o lauro (*Laurus nobilis*) è un arbusto sempreverde con foglie verdi, lucide e lanceolate, ricche di oli essenziali. Fiorisce in marzo-aprile con minuti fiori giallo-verdastri. I frutti (drupe) a maturazione sono neri, lucidi, simili a piccole olive. In Italia viene coltivato da tempo immemorabile, nelle campagne vicino all'abitazione, dove fungeva da frangivento e frangivista, fornendo un'importante risorsa aromatica per la cucina e la fitoterapia. Le foglie si raccolgono tutto l'anno, solo da piante che crescano in zone non inquinate; si utilizzano preferibilmente fresche, ma si possono anche essiccare

all'ombra in luogo ben aerato. Si utilizzano in cucina come aromatizzanti della carne, di cui migliora la digeribilità, in erboristeria per lenire i dolori mestruali o favorire la digestione, profumare la casa, disinfettare i caminetti o scacciare insetti. Questo è il periodo di maturazione delle bacche, con cui si prepara un aromatico liquore casalingo, il laurino, molto diffuso in Emilia-Romagna. Ecco come farlo: macerare per 60 giorni, in un litro d'alcol a 95°, 300 g di bacche d'alloro intere e 100 g di bacche pestate, oltre a 4 chiodi di garofano. Aggiungere 300 g di zucchero sciolto in acqua calda; lasciare raffreddare lo sciroppo e unirlo al liquore mescolando. Dopo una settimana di riposo al buio, filtrare e imbottigliare; lasciare riposare per almeno 3 mesi.

**A cura del Centro divulgazione agricola**

