

**Da sempre cucinata in diverse maniere e utilizzata in maniera integrale, la “suca” non è da sottovalutare**

## **La zucca: molti utilizzi e molti modi di dire, lungo la storia locale**



In questi giorni, fra le varie manifestazioni di maggior rilievo folcloristico e gastronomico, si è sentito spesso parlare di Festa o Sagra della Zucca. Più di qualche persona avrà potuto gustarsi in

bellezza ed in allegria la manifestazione della “Suca Baruca... col Mocolo Impissà” che si è svolta per la 20<sup>a</sup> volta nella vicina città di Piove di Sacco. Ma affermare che anche Cavarzere era famosa una volta per la produzione delle zucche, ora sembra una stranezza; forse la frase che ancora viene utilizzata, poche volte però, “te ghe ‘na suca (testa) che no la magna gnanche i porsei” ci fa stare un po’ lontani da questo ortaggio che una volta era cibo ricercato e desiderato come leccornia e di cui ci si serviva per fare un po’ di tutto; ora la zucca rimane il simbolo di Halloween con i giochetti e scherzetti annessi. Scrive il dr. Carlo Bullo in “Cavarzere e il suo territorio”, parlando della Flora e Fauna delle Valli di Cavarzere: “...Nel fondo detto Fossacoccola (Foresto) del sig. Tordini, salici di due anni dal diametro di met. 0,10 a 0,12, delle zucche di colossali dimensioni; una di esse avea 0,54 di diametro...”. Forse riferendosi a queste zucche si diceva della testa di chi era intelligente (e con tanto sale in “suca”): “...te ghe na suca...”. Ritornando alle tradizioni della “suca” nel cavarzerano, si fa la Smegiassa (dolce fatto con farina da polenta, zucca lessata e fichi; poi, con l’arrivo dello zucchero a Cavarzere, si metteva in aggiunta la melassa). Un tempo si mangiavano a Natale i “tortei con la suca”, e non mancava in tutte le case la “suca lesa, la suca rosta, la suca cotta sulle bronse”. Niente veniva buttato via della zucca: la polpa serviva per i “tortei”, per i “risi de suca”, per le varie “fuugasse” (arricchite dalla fantasia e disponibilità di mezzi); se qualcosa avanzava veniva messo nell’impasto per i maiali e per le galline; senza dimenticare poi i semi di zucca, una prelibatezza dopo averli essiccati e arrostiti. Esistevano delle zucche, vuote all’interno, che, una volta essiccate, per la loro forma e impermeabilità servivano come contenitori per l’acqua dei nostri cannaroli: venivano chiamate “suche da vin”. Eppure, visto come in altre località vengono

ricordate tradizioni ed usanze, non sarebbe male che anche Cavarzere ricordasse le sue tradizioni. Oltre alla zucca, sempre il Bullo ricorda che certi territori del cavarzerano possiedono delle verdure che per squisitezze vincono “quelle stesse e tanto rinomate di Chioggia e del Belgio per dolcezza, bianchezza, sapore, e per grandi proporzioni; gli asparagi, dei quali alcuni giungono al diametro di quattro centimetri, accoppiano alla bianchezza e carnosità la squisitezze del sapore da rivaleggiare con quelli rinomatissimi di Bassano; le pesche arrivano talvolta al diametro di dieci a dodici centimetri”. Si potrebbe aggiungere che Cavarzere era famosa per i suoi mulini ad acqua, ora scomparsi (un museo è sorto a Badia Polesine però); era famosa per i “casoni”, scomparsi - non resta ricordo nemmeno di una parte del “cason”, la Cavarzerana -, era famosa per i suoi forni, per il suo pane biscotto, le sue osterie di campagna. Sarebbe giusto ritornare a ricordare, e riscrivere, la storia, le tradizioni, i personaggi, le arti ed i mestieri di una Cavarzere che non può essere cancellata. (U. Bello)

dal numero 41 del 6 novembre 2011