

# Zucca CAPPELLO DA PRETE

## *Cucurbita maxima*



La zucca "Cappello da Prete" è tipica della pianura reggiana e mantovana, ma diffusa anche nel parmense, soprattutto in prossimità del Po. Si trovano zucche simili, chiamata localmente Berettine, nell'Oltrepò Pavese, a Voghera e nell'Alessandrino. La cappello da prete ha forma a turbante (da cui il nome), con la falda inferiore più o meno sviluppata, buccia grigio verde, con superficie più o meno costoluta; l'aspetto è variabile a causa della scarsa selezione genetica. La polpa di colore giallo-arancio, soda, dolce e povera di fibra, la rendono ideale per il ripieno dei tortelli o la preparazione dei gnocchi. La varietà ha somiglianze con una delle cultivar più antiche d'Italia, la Marina di Chioggia, che però presenta un colore più verde e la superficie bugnosa e verrucosa. Zucche con queste sembianze compaiono già in dipinti del '600.

La Cappello da Prete era molto diffusa nelle campagne fino all'ultimo dopoguerra, poi venne progressivamente sostituita da varietà più facili da preparare e cucinare, o di pezzatura inferiore e più precoci, quindi più adatte alla grande distribuzione. La sua superiorità organolettica rimane però indiscussa.