

Cappellacci di zucca ferraresi

Le fonti storiche sui “Cappellacci di zucca di Ferrara” sono estremamente precise ma allo stesso tempo piuttosto frammentate. Per tale ragione definire un percorso storico del prodotto con continuità non è facile.

La parziale carenza nella documentazione storica è da imputare al fatto che la zucca è stata sempre un ortaggio piuttosto trascurato dalla letteratura scientifica (sia come prodotto fresco sia trasformato) perché considerata cibo ‘povero’, poco nutritivo e per questa ragione destinato unicamente alle classi contadine.

Tuttavia, nella provincia di Ferrara, la sua abbondante produzione non ne ha limitato l’uso alle tavole nobiliari, come vedremo in seguito.

I primi cenni ai “Cappellacci di zucca ferraresi” si ritrovano proprio nei ricettari rinascimentali degli scalchi al servizio della famiglia d’Este di Ferrara che governò la città dal 1186 al 1597.

Nel 1584 viene pubblicato a Ferrara “Dello Scalco”, il ricettario di Giovan Battista Rossetti, cuoco presso la corte del duca Alfonso II d’Este. Qui troviamo i primi riferimenti ai “*tortelli di zucca con il butirro*”. Gli ingredienti sono gli stessi della ricetta attuale se non fosse per l’aggiunta di alcune spezie, come lo zenzero ed il pepe, oggi cadute in disuso ma all’epoca particolarmente diffuse. Sempre nello stesso ricettario il Rossetti riporta l’elenco delle portate servite in particolari circostanze come, ad esempio, la venuta di principi, rappresentanti diplomatici e uomini illustri ospitati presso il Duca. Da qui si può capire come i “Cappellacci di zucca ferraresi” (allora detti anche *tortelli*), erano considerati preparazioni di lusso e prestigio, nonostante l’ingrediente “povero” del ripieno, ed in ogni caso degne di essere servite a tavola nelle occasioni ufficiali.

I “Cappellacci di zucca” si differenziano dai Cappelletti bolognesi o modenesi non solo per la composizione del ripieno ma anche per le dimensioni maggiori della forma: da qui l’origine del termine dialettale ferrarese *caplaz* ovvero tortelloni, con il quale i ferraresi identificano il prodotto.

Qualche storico locale sostiene, tuttavia, che l’origine di questo termine dialettale abbia origine in riferimento alla forma del prodotto, vagamente somigliante a quella del cappello di paglia dei contadini ferraresi, chiamati per l'appunto *caplaz*. La zucca è stata sempre uno degli ingredienti base per l’alimentazione dei contadini ferraresi, fino agli anni Settanta dello scorso secolo. I suoi impieghi erano svariati e fantasiosi, come spesso succede quando la creatività gastronomica sopperisce alla carenza di alimenti.

Per la valenza culturale, gastronomica ed economica che la produzione di “Cappellacci di zucca ferraresi” riveste nel comparto produttivo locale, si ritiene che la tutela della denominazione tramite marchio IGP sia il giusto riconoscimento ad una lavorazione che da tutti viene riconosciuta come tipicamente ferrarese.