

A Verona la "Confraternita" della gialla e dolce cucurbitacea

# Al ristorante "Giovanni Rana" in Bra trionfo della zucca

Non poteva che essere ospitata nel più noto ristorante veronese, quello di Giovanni Rana, nella straordinaria cornice di piazza Bra, l'annuale "Amicale emulazione fra cuochi confratelli" nella dimostrazione della "dottrina e dell'esperienza, con tre piatti a base di zucca", secondo quanto prevede lo statuto della "Confraternita della Zucca". Il ristorante "Rana" non è stato scelto a caso: il commendator Giovanni è confratello ad honorem ed è colui che dalla città scaligera ha diffuso nel mondo, fra l'altro, i tortelli alla zucca, mentre le sue sale in Bra, orgoglio per Verona, sono legate alla citata "Confraternita", assieme all'albergo-ristorante "i Nizzoli" di Villastrada, Mantova; all'Agriturismo Bed & Breakfast "Corte Matiola" di Quingentole, Mantova; alla Pizzeria-Ristorante "due Stelle" di Reggiolo, Reggio Emilia; alla Trattoria "al lago verde" di Reggiolo, Reggio Emilia e alla Trattoria "Il testamento del porco" di Ferrara. A Verona, dunque, in altre parole, tre cuochi d'alta classe, fra cui Arneo Nizzoli, hanno presentato le loro preparazioni in fatto di Cucurbita maxima, la zucca per eccellenza.

A chiarimento del tutto, conviene sapere: che la "Confraternita della Zucca" è sorta nel 1998 per iniziativa del già citato Nizzoli, che essa ha la sua sede nella Rocca medievale di Reggiolo, che la stessa fa

parte dell'Associazione Italiana delle Confraternite Enogastronomiche e che mira a diffondere, anche attraverso mirati convegni, attestati da relativi atti, la "cultura della zucca", quale originario prodotto locale, in tavola. Zucca, della quale cinque sono le specie più in uso (la citata Cucurbita maxima, la C. moschata, la C. pepo, la C. argyrosperma e la Lagenaria siceraria), mentre l'Istituto d'Istruzione Superiore "A. Zanelli", ne ha saputo coltivare, nel 2005, ben 31 specie: lo si rileva dalla dettagliata opera ZuccArti, molto utilmente illustrata a colori, del gruppo di studio di Reggiolo del prof. Rodolfo Signorini, curatore anche dei lavori La zucca nella natura morta dal Cinquecento al Novecento e Zucche su tela e in tavola, nonché attuale gran priore della "Confraternita". Ma, alla vera base centrale del sodalizio - Nizzoli ha pensato molto bene - sono l'importante "pratica dell'amor fraterno", la rinuncia dei soci ad ogni titolo, l'uso "tu" fra essi e, come si è notato nella bella e significativa sfilata di rappresentanza a Verona, una cappa di colore blu ed un collare con medaglia, raffigurante una zucca, e recante il motto, tratto dal poema "Baldus" del mantovano Teofilo Folengo (1491-1544), zucca mihi patria est. Durante l'anno e a scadenze prefissate, i soci partecipano a manifestazioni, convegni e mostre, presenti



esponenti della cultura nazionale ed internazionale, nonché al "Trionfo della Zucca", quale quello tenutosi il 21 novembre 2010 nel ristorante "Rana", dove l'amicizia, come previsto dallo statuto del sodalizio, ha avuto ruolo essenziale.

Quanto al creatore della Confraternita, Arneo Nizzoli, è d'obbligo dire che egli e la sua famiglia si cimentano ogni giorno in cucina, armati di passione e di tenacia, dal 1963, dedicando particolare attenzione in estate al melone, in autunno alla zucca, al tartufo ed al maiale e, durante l'anno, a specialità a base di rane o di chiocciole, frutto di cinquantennale esperienza. Ovviamente, non mancano nume-

rosi altri piatti, come, ad esempio, lo spezzatino di guanciale di vitello e il luccio con polenta..., innaffiati da scelto e generoso "lambrusco". Solo per il settore "zucca", Nizzoli propone, nel suo ristorante e nei mesi dedicati alla gialla cucurbitacea, ben 65 preparazioni, partendo dall'antipasto per arrivare al 'dolce alla zucca', in dieci diversi tipi. Non per nulla, il cuoco di Villastrada - pure autore del Volume Il cuoco sono me, 164 pp., 2006, Editrice Tre Lune, Mantova - ha ricevuto a suo tempo a Murta, Genova, il titolo di "Re della Zucca" e, quindi, quello più importante, di "Imperatore", tuttora felicemente regnante in cucina... Nella quale,

in occasione dell'incontro presso il Ristorante "Rana", Arneo ha lavorato con la moglie Lina, festeggiando il 53° anno di matrimonio - congratulazioni! -, con Renzo Crema, Antonella Ferretti ed Alessio Gotti, chef del Ristorante stesso.

Tali iniziative hanno certamente lo scopo di soddisfare i buongustai - un pranzo con quattro portate, esclusivamente a base della cucurbitacea - senza dimenticare, nel caso attuale, che anche una zucca di qualità può diventare ottimo prodotto da esportare, sia al naturale che trasformato. Le stesse, inoltre, racchiudono in sé i grandi valori dell'intrapresa e della conseguente capacità di sfidare il rischio, valori che, con l'operosità e l'ingegno - è il caso di Giovanni Rana, al quale va pure il merito di avere ridato a piazza Bra il "Tre Corone", di Arneo Nizzoli e colleghi, ciascuno secondo la propria attitudine - creano valore aggiunto diretto e d'indotto e, non per ultimo, il grande bene sociale, che è l'occupazione.

E ciò, ripetiamo, attraverso la studiata e sapiente lavorazione anche di quanto di più semplice ed umile offre Madre Terra... L'incontro della "Confraternita della Zucca", che ha onorato e fatto conoscere ancora di più Verona - la quale saluta ancora una volta gli Amici del Mantovano e del Reggiano - ha anche questo significato.

*Pierantonio Braggio*

*Dalla parte dei consumatori*

## Redditometro: va considerato l'apporto dei familiari

Il contributo finanziario della moglie e degli altri componenti della famiglia va debitamente considerato ai fini di un eventuale accertamento fiscale cd "REDDITOMETRO".

A stabilirlo è la Commissione Tributaria Provinciale di Imperia, la quale, con Sentenza n. 134/2/2010, depositata il 20 ottobre 2010, ha annullato un avviso di accertamento emesso dall' Agen-

zia delle Entrate nei confronti di un contribuente poiché non erano stati considerati anche i redditi apportati dagli altri familiari.

Secondo la Commissione, infatti, l'Ufficio finanziario

non aveva tenuto conto del contributo economico della moglie oltre che di alcune sopravvenienze attive dei depositi bancari. Per questi motivi, i giudici di prime cure hanno ritenuto suffi-

cientemente provata la capacità contributiva del contribuente.

*Avv. Matteo Sances*  
[www.studiolegalesances.it](http://www.studiolegalesances.it)  
[info@studiolegalesances.it](mailto:info@studiolegalesances.it)