COMUNICATO STAMPA

TRADIZIONE E GUSTO:
LA TORTA DI ZUCCA SPEZIATA DELLE SEYCHELLES

La dolcezza della tradizione creola nella ricetta della Gato Zironmon

Il cibo è molto più di nutrimento: è un racconto di tradizioni, profumi e storie tramandate nel tempo. Tra le ricette più autentiche delle Seychelles, la Gato Zironmon, una torta speziata di zucca, rappresenta un perfetto esempio di come la cucina possa diventare un ponte tra culture diverse.

Morbida, avvolgente e ricca di aromi, questa delizia creola combina la dolcezza della **zucca** con il calore di spezie come **cannella e noce moscata**, creando un'esplosione di sapori che riporta alla vibrante atmosfera dell'arcipelago. Il suo segreto? **Un equilibrio perfetto tra ingredienti genuini e un'attenzione particolare alla consistenza**, per un dolce che non si sfalda e si gusta fino all'ultimo morso.

Prepararla è un'esperienza sensoriale che va oltre il semplice atto di cucinare: è un'immersione nella cultura seychellese, un viaggio che inizia in cucina e termina con un assaggio che sa di tradizione e autenticità.

La **Gato Zironmon** non è solo un dolce, ma **un simbolo di ospitalità e condivisione**, valori profondamente radicati nella cultura creola. Attraverso i suoi ingredienti e il suo metodo di preparazione, questa torta racconta storie di famiglie che, per generazioni, hanno tramandato segreti di cucina, trasformando prodotti semplici in piatti memorabili.

GATO ZIRONMON (TORTA SPEZIATA DI ZUCCA)

Ingredienti

- 600 g di purè di zucca cotto
- 50 g di burro
- 100 g di zucchero di canna

- 250 g di farina autolievitante
- 125 ml di latte
- 2 uova
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- ¼ di cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
- 1 cucchiaino di scorza d'arancia grattugiata
- ¼ di cucchiaino di cannella in polvere
- ¼ di cucchiaino di noce moscata in polvere

Procedimento

Cuocere la zucca a vapore per circa 20 minuti, fino a renderla morbida.
Scolare e raffreddare la zucca, poi ridurla in purea con una forchetta. Se troppo acquosa, lasciarla scolare per almeno un'ora.
Preriscaldare il forno a 180°C e imburrare una tortiera rotonda (22 cm di diametro). Foderare la base e i lati con carta da forno.
Sciogliere il burro e lasciarlo intiepidire.
In una ciotola, **unire la purea di zucca, lo zucchero, le uova, il burro fuso, la vaniglia, la scorza d'arancia, la cannella e la noce moscata**. Mescolare bene.
In un'altra ciotola, **setacciare la farina, il bicarbonato e il sale**, poi aggiungerli gradualmente al composto di zucca. Mescolare con un cucchiaio grande fino a ottenere un impasto omogeneo.
Versare il composto nella tortiera e livellare la superficie.
Infornare per 45-60 minuti, fino a quando uno stuzzicadenti inserito al centro esce pulito.
Lasciare riposare 5 minuti nella teglia, poi trasferire la torta su una griglia per farla raffreddare completamente.
Servire con miele, sciroppo d'acero, panna o gelato per un'esperienza ancora più golosa!

Scoprire e assaporare la **Gato Zironmon** significa avvicinarsi a un popolo e alle sue tradizioni, dimostrando che il modo più autentico per conoscere una cultura è attraverso la sua cucina.

Che sia servita con **miele, sciroppo d'acero, panna o gelato**, la **Gato Zironmon** è perfetta per ogni occasione. Con questa ricetta, è possibile portare un pezzo delle Seychelles direttamente nella propria cucina, lasciandosi trasportare dal gusto di un viaggio esotico senza bisogno di valigie.

Tourism Seychelles in Italia
c/o ITA Strategy, Viale Aventino 80 – 00153 Roma
Tel.: +39 065090135 – +39 0669277119
info@seychelles-ita.it* — *www.seychelles.travel

Ufficio Stampa: Alessandra Amati Cell. 335 8111049
E-mail alessandra.amati@itastrategy.com

Seguici su facebook