

Si fa presto a dire ZUCCA

Sulle bancarelle dei mercati, nei negozi di frutta e verdura, negli spacci aziendali e in altri siti si possono vedere dei frutti particolari, più o meno grandi, con forme diverse, che chiamiamo "zucche" (in termine tecnico questi frutti sono "peponidi"). Buona parte di queste zucche si utilizzano in cucina, altre sono solo ornamentali. Di sicuro sono prodotte da piante appartenenti alla numerosa famiglia delle Cucurbitaceae, che annovera, ad esempio, il melone (*Cucumis melo*), il cetriolo (*Cucumis sativus*) e l'anguria o cocomero (*Citrullus lanatus*). Con il termine di "zucca" vengono indicati i frutti appartenenti a diverse specie incluse, per lo più, nei generi *Cucurbita* (con fiori gialli, specie di origine americana, introdotte in Europa a seguito dei viaggi di Cristoforo Colombo) e *Lagenaria* (con fiori bianchi, specie di origine eurasiatica). Tutte queste zucche possono avere forme, colori e grandezze anche molto diverse nell'ambito della stessa specie, dimostrando così un'ampia variabilità genetica. Le principali specie e varietà sono di seguito illustrate.

Cucurbita maxima - I frutti sono di forma generalmente globosa, schiacciata ai poli, talora enorme (fino a qualche quintale di peso). Sono note diverse varietà anche tradizionali italiane.

- Zucca beretta piacentina: forma globosa appiattita ai poli, buccia verde piombo con vistose costolature, polpa giallo-grigio.
- Zucca marina di Chioggia o zucca barucca: forma globosa, buccia verde scuro con grosse escrescenze (verruche), polpa giallo-arancio.
- Zucca gigante o zucca gialla quintale (varietà "Atlantic geant") forma globosa, buccia giallo-arancione con costolature, peso fino a diversi quintali (zucca ornamentale).
- Zucca Delica: forma globosa, buccia verde, polpa giallo intenso (varietà ibrida).
- Zucca a turbante turco: a due falde, variamente colorata (zucca ornamentale).
- Zucca cappello da prete: a due falde, buccia grigio-verde, polpa giallo-arancio.



Zucca beretta piacentina



Zucca marina di Chioggia



Zucca gialla quintale



Zucca delica



Zucca a turbante turco



Zucca cappello da prete

Cucurbita moschata - I frutti sono di forma generalmente allungata, ma anche globosa. Sono note diverse varietà anche tradizionali italiane.

- Zucca o zucchina trombetta di Albenga: forma molto allungata con estremità dilatata (a formare una sorta di trombetta), buccia verde e liscia, polpa arancione (si consuma a frutto immaturo come lo zucchini).
- Zucca butternut: forma oblunga a campana, buccia liscia, polpa arancione (varietà australiana).
- Zucca violina: forma oblunga a campana, buccia rugosa giallo-nocciola, costolature longitudinali poco profonde, polpa arancio vivo.
- Zucca moscata di Provenza: forma globosa appiattita ai poli, buccia beige, liscia con profonde costolature, polpa arancio.
- Zucca piena di Napoli: forma oblunga a campana, buccia verde striato, polpa arancio vivo.
- Zucca moscata del Marocco: forma globosa, buccia arancione con vistose verruche, polpa arancio.



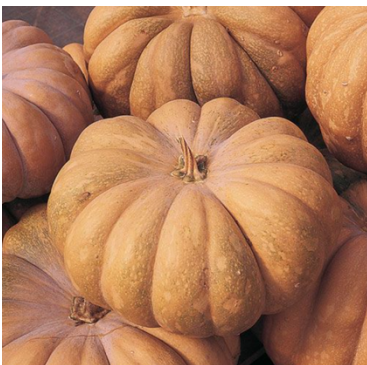
Zucca trombetta di Albenga



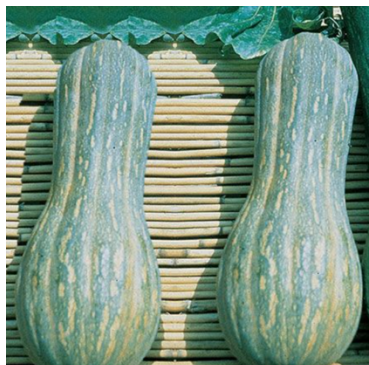
Zucca butternut



Zucca violina



Zucca moscata di Provenza



Zucca piena di Napoli



Zucca moscata del Marocco

Cucurbita pepo - I frutti sono di colore vario, dal verde al giallo, anche bianche e bicolori; la forma di solito è allungata, ma talora è anche sferica o lobata (“zucchine patissonsone”); si consumano a frutto immaturo. Sono note diverse varietà anche tradizionali italiane.

- Zucchini bianca di Trieste: forma allungata, colore bianco.
- Zucchini tonda di Piacenza: forma sferica, colore verde scuro.
- Zucchini patissonsone gialla: forma globosa, presenza di lobi lungo l’equatore, colore giallo.
- Zucchini giallo rugoso friulano: forma allungata (a collo d’oca), buccia rugosa di colore giallo, polpa bianca e soda.
- Zucchini romanesco: forma allungata, buccia costoluta e striata (di verde e giallo).
- Zucca di Halloween (varietà “Connecticut field”): forma globosa, buccia arancione con leggere costolature (tipica zucca ornamentale e da intaglio).



Zucchini bianca di Trieste



Zucchini tonda di Piacenza



Zucchini patissona gialla



Zucchini giallo rugoso friulano



Zucchini romanesco



Zucca di Halloween

Lagenaria siceraria – I frutti sono di forma e colore vario, ma sempre lisci; si consumano a frutto immaturo o hanno vari utilizzi (es. contenitori) come frutto maturo. E' l'unica zucca autoctona del Vecchio Continente.

- Zucca a fiasco: da matura (secca) la zucca può essere utilizzata per contenere liquidi (es. acqua o vino).
- Zucca da pergola: forma molto allungata ("*longissima*") quando il frutto è sospeso in una pergola; la forma diventa a "serpente" quando il frutto cresce sul terreno (in cucina si utilizza il frutto non maturo).
- Zucca del pellegrino o zucca bottiglia: la particolare forma (a bottiglia) permette di legare la zucca secca (contenente liquidi dissetanti) al bastone del pellegrino.



Zucca a fiasco



Zucca da pergola (*longissima*)



Zucca del pellegrino

Le “zucche” udinesi più volte in cima al podio italiano e anche d’Europa

Fra il 2004 e il 2009 l’Azienda agraria sperimentale “Antonio Servadei” dell’Università di Udine, con sede nella Frazione di S. Osvaldo (a Udine), ha coltivato zucche giganti (*Cucurbita maxima*) per partecipare alla Sfida Nazionale della Zucca più pesante che si svolge annualmente a Sale Marasino (Brescia) dal 1984, nonché alla Sfida europea. I risultati sono stati molto lusinghieri; di seguito il Palmares:

Anno 2004

- XXI Sfida Nazionale della Zucca più pesante – Sale Marasino (Brescia) 12 settembre 2004

Primo classificato zucca da 376,5 kg (**nuovo primato nazionale**)

- Campionato Europeo – Seegraben (Svizzera) 10 ottobre 2004

Primo classificato zucca da 376,5 kg

Anno 2005

- XXII Sfida Nazionale della Zucca più pesante – Sale Marasino (Brescia) 11 settembre 2005

Primo classificato zucca da 391 kg (**nuovo primato nazionale**)

Anno 2006

- XXIII Sfida Nazionale della Zucca più pesante – Sale Marasino (Brescia) 10 settembre 2006

Secondo classificato zucca da 326 kg

Anno 2007

- XXIV Sfida Nazionale della Zucca più pesante – Sale Marasino (Brescia) 9 settembre 2007

Primo classificato zucca da 435,5 kg (**nuovo primato nazionale**)

Secondo classificato zucca da 396,5 kg

Anno 2009

- XXVI Sfida Nazionale della Zucca più pesante – Sale Marasino (Brescia) 13 settembre 2009

Primo classificato zucca da 440 kg (**nuovo primato nazionale**)



La premiazione della zucca più pesante (con record italiano ed europeo) a Sala Marasino nel 2004; al centro, in rappresentanza dell’Azienda Servadei, il dott. Moreno Greatti e il sig. Sandro Zolli.

testi a cura di Pietro Zandigiacomo