

Il valore della Zucca Economy

Dal campo alla tavola, dall'intaglio al turismo, Halloween spinge la "Zucca economy". Rispetto allo scorso anno la stagione delle zucche ha avuto un andamento produttivo migliore con un raccolto che dovrebbe aggirarsi sulle 40mila tonnellate, anche se le rese si sono mantenute basse a causa degli effetti dei cambiamenti climatici. Tra le principali regioni produttrici, sia in Emilia Romagna sia in Lombardia si registrano quantità in linea con le aspettative e qualità alta. Situazione buona anche in Puglia con l'aumento del 20% della produzione rispetto allo scorso anno, soprattutto nelle aree irrigate, e una qualità molto buona. Produzione irrigua determinante anche in Umbria. Andamento buono pure in Sicilia, dove si registra un aumento del raccolto e in Campania, così come in Sardegna. Complessivamente in Italia sono circa 2000 gli ettari coltivati, divisi soprattutto tra Lombardia (con circa il 25% della superficie nazionale), Emilia Romagna e Veneto, seguite da Campania, Lazio, Liguria, Sicilia e Toscana.

Sono stimati in aumento anche i consumi, con la diffusione di decine di ricette, molte delle quali ispirate alla tradizione contadina, per valorizzarle al meglio in cucina. Il prezzo medio al dettaglio sul territorio nazionale quest'anno si aggira sui 2 euro al chilo, ma può arrivare anche a raddoppiare o triplicare se sbucciata e tagliata, secondo l'analisi Coldiretti. Si tratta per la quasi totalità di prodotti destinati al consumo alimentare anche se cresce la coltivazione di varietà di zucche a scopi ornamentali o da "competizione" con esemplari che possono arrivare anche oltre i mille chili di peso e che proprio durante Halloween vengono valorizzate con l'arte dell'intaglio. Accanto a varietà internazionali come l'Americana, la Butternut, l'Asterix, molti imprenditori agricoli in Italia sono impegnati nella conservazione di quelle tradizionali come la zucca Cappello del prete, la Berretta piacentina, la Mini Moscata, la Violina, la Moscata di Provenza, la Trombetta e la Delica della quale si utilizza tutto, dalle foglie ai fiori, dalla buccia ai semi oltre naturalmente la polpa. Ma la zucca è anche il piatto forte autunnale degli agriturismi di Campagna Amica che negli ultimi anni hanno abbinato alla proposta enogastronomica quella di vere e proprie esperienze che favoriscono anche la destagionalizzazione dell'accoglienza.