

Consumi, è boom zucche in Italia e all'estero

Volano le esportazioni di zucche Made in Italy che fanno registrare uno storico aumento record del 16%. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti divulgata in occasione del "Zucca day" che si festeggia in tutta Italia nei mercati di Campagna Amica a partire da quello del Circo massimo a Roma in via San Teodoro 74 con lezioni di intaglio delle zucche per prepararsi ad Halloween, l'esposizione di mostruose sculture ma anche i consigli in cucina dell'agrichef per prepararle al meglio in padella.

Dalla padella all'intaglio per realizzare il caratteristico simbolo delle streghe si registra una corsa all'acquisto dell'ortaggio piu' grande del mondo anche in Italia dove la produzione nazionale è in forte crescita a circa 40 milioni di chili all'anno. 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 a 400 chili di peso.

Accanto a varietà internazionali molti imprenditori agricoli in Italia sono impegnati nella conservazione di quelle tradizionali come la zucca marina di Chioggia del Veneto, la zucca violina di Ferrara, la zucca di Castellazzo Bormida in Piemonte e la zucca lardaia di Siena, che molto spesso si possono trovare nei mercati degli agricoltori di Campagna Amica.

Regina indiscussa delle tavole invernali nella versione dei famosi tortelli, la zucca è uno dei prodotti più versatili della cucina italiana e può essere utilizzata sia per le preparazioni salate che per quelle dolci ma anche abbinata a pasta, carne, formaggi e torte. E c'è anche chi le usa per fare la birra. Nel corso del tempo si sono differenziate principalmente due tipologie di utilizzo, una relativa alla preparazione di tortelli, gnocchi, dolci e pane, l'altra come ingrediente di minestre e minestrone.

Nel primo caso le varietà più adatte presentano polpa molto soda, asciutta e dolce; per gli altri utilizzi vanno bene anche zucche meno dolci. L'altra categoria di zucca che si sta affermando in Italia è quella ornamentale: si tratta di zucche di ogni tipo, che si differenziano per le dimensioni (di piccola taglia oppure enormi) per la forma (allungate a forma di tubo, a trombetta, a cappello, schiacciate, a spirale, tonde), per la buccia (rugosa, bitorzoluta, costoluta, liscia) e per il colore (di ogni tonalità, dal verde al rosso acceso, passando per zucche striate). Ma è indubbio che l'affermarsi della notte delle streghe ha aperto il nuovo "mercato" delle zucche intagliate con le quali si cimentano un numero crescente di italiani.