



PSR Campania 2014-2020 - Sottomisura 10.2.1 RGV - Progetto "ABC", CUP B24I19000380009



Zucca Lunga Napoletana



Areale di coltivazione

E' una varietà tradizionalmente diffusa in provincia di Napoli, principalmente nell'agro acerrano-nolano e nel giuglianese; è coltivata anche nelle aree pianeggianti della provincia di Caserta e nell'agro nocerino-sarnese. E' stata inserita tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Regione Campania.

Notizie storiche

La zucca, originaria dell'America centrale, fu uno dei primi ortaggi insieme alla patata e al pomodoro, ad essere importata in Europa dopo la scoperta dell'America. Oggi il mercato offre una grande varietà di zucche che si differenziano tra loro per forma e dimensioni del frutto. In Campania la coltivazione tradizionale è sia quella della zucca lunga detta anche "cocozza zuccarina", che quella tonda. Hanno origini antiche: entrambe le zucche si trovano nella iconografia dei presepi napoletani e nei quadri del '600 e '700 napoletano.

Descrizione della pianta

La zucca Lunga Napoletana è detta anche "zucca piena di Napoli" o "cocozza zuccarina". Appartiene alla specie *Cucurbita moschata*: è una specie macroterma, annuale, a rapida crescita e presenta il fusto erbaceo, lungo ed angoloso. L'apparato radicale è fibroso, ramificato alla base ed in gran parte diffuso nello strato superficiale di terreno. Le foglie sono reniformi, con 5-6 lobi appena accennati, di colore verde scuro con screziature più chiare, con presenza di cirri robusti. I fiori sono portati all'ascella delle foglie e hanno una corolla di colore giallo intenso; quelli maschili compaiono per primi e sono caratterizzati da un lungo peduncolo; quelli femminili presentano un peduncolo corto che sorregge l'ovario dal quale avrà origine il frutto a fecondazione avvenuta. Il frutto è un peponide di forma clavata, ricurvo e rigonfio all'apice, lungo 60-70 cm (eccezionalmente 100 cm) e con un diametro di 15-20 cm; il suo peso è, mediamente, di circa 15-25 Kg; la buccia è liscia, sottile e di colore verde chiaro o verde scuro. E' completamente piena di polpa di colore arancio, soda e dolce.

Presenta una cavità spostata all'estremità che contiene il sistema placentario in cui sono presenti numerosi semi ovali, appiattiti, leggermente rugosi e con l'orlo marginale nettamente rilevato.

Tecniche di coltivazione

La zucca Lunga Napoletana è un ortaggio che ben si adatta ai diversi tipi di suolo. Infatti, può essere coltivata anche su suoli argillosi ben strutturati ma preferisce, comunque, suoli profondi, freschi e ben drenati, ricchi di sostanza organica. Il ciclo colturale è primaverile/estivo. La zucca Lunga Napoletana si semina direttamente in pieno campo, tra aprile e maggio. Il sesto d'impianto è di 2 m tra le file e 1,5 m sulla fila con una intensità di circa 3300 piante per ettaro. La raccolta avviene da fine luglio a settembre e, se le zucche vengono conservate in luoghi ben ventilati, all'ombra e protetti dal gelo, rimangono fresche anche per diversi mesi.

Consumo del prodotto

E' molto apprezzata per la dolcezza e per la sua capacità di conservarsi a lungo. Di sapore intenso si presta molto bene per preparazioni gastronomiche dolci e rustiche. Nella tradizione gastronomica napoletana è impiegata per la preparazione della "pasta con zucca" o in zuppe con legumi, ma anche grigliata e sott'olio o marinata. Anche i fiori di colore giallo e arancio sono usati per preparazioni gastronomiche varie tra cui le "frittelle". Si consumano anche i semi che, abbrustoliti, sono noti col nome di "spasso".





Scheda realizzata da Riccardo Riccardi, Patrizia Spigno e Raffaele Perreca