



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



Zucca Napoletana Tonda



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 di Napoli' 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

Appartiene alla famiglia delle Cucurbitacee, genere Cucurbita. E' una pianta erbacea, annuale, prostrata, di lunghezza di più metri, con ramificazioni laterali; le foglie sono palmate, di colore verde di circa 40-50 cm di diametro. Trattandosi di una pianta monoica dicline, ha sia fiori femminili che maschili e sono di colore giallo. Il frutto, di forma rotonda, è di medie dimensioni, con un peso medio di 8-15 kg, con costolature poco pronunciate; a maturazione è di colore verde con striature che, a maturazione completa, sono di colore bianche ed arancio; la polpa è compatta e di sapore dolce.

Tecniche di coltivazione

L'epoca di coltivazione va da aprile (trapianto) ad agosto-settembre (raccolta). Il sesto d'impianto è di 2 m tra le file e 1,5 m sulla fila con una intensità di circa 3.300 piante per ettaro; la raccolta è manuale. Le zucche successivamente vengono conservate in appositi magazzini.

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. Anche i fiori gialli sono usati per preparazioni gastronomiche varie tra cui le "frittelle". Si consumano anche i semi che, abbrustoliti, sono noti col nome di "spasso".





