



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



Zucchini Rampicante



Areale di coltivazione

L'areale tradizionale di diffusione è rappresentato dall'agro acerrano-nolano.

Notizie storiche

La specie è originaria dell'America Latina; la coltivazione ha iniziato a diffondersi in Europa nel XVI secolo. Lo zucchini nello specifico nasce sugli altipiani del Messico - i primi a cucinarla furono gli aztechi - ma del suo consumo alimentare si può affermare che rinasce nel "Belpaese" che l'ha letteralmente reinventata, al punto che la parola italiana «zucchini» è entrata prepotentemente nel vocabolario e nelle ricette della gastronomia globish.

Descrizione

Appartiene alla famiglia delle Cucurbitacee, genere Cucurbita. La pianta è molto vigorosa con portamento prostrato; le foglie sono ampie, palmate, di colore verde intenso. Trattandosi di una pianta monoica dicline, ha sia fiori femminili che maschili e sono di colore giallo-arancione. Il frutto è di forma cilindrica e, a maturazione commerciale, è lungo 14-18 cm e pesa 120-130 grammi; è di colore verde chiaro con striature irregolari scure, con superficie liscia senza rugosità e presenta una scarsa uniformità e una scarsa facilità di distacco.

Tecniche di coltivazione

Ha ciclo di coltivazione primaverile-estivo, si trapianta tra aprile e maggio. Il numero di piante ad ettaro varia tra 6000 e 7000 con un sesto d'impianto tra le file di 1,5 m e 1 m sulla fila. La raccolta si effettua manualmente a partire dal mese di giugno fino a fine luglio, e avviene in 15-20 interventi.

Consumo del prodotto

Lo zucchini può essere impiegato in svariate preparazioni culinarie: abbinato con la pasta, come contorno da solo o con altre verdure. Anche i fiori, in dialetto napoletano "sciurilli", in particolare quelli maschili, sono usati per preparazioni gastronomiche varie tra cui le "frittelle di sciurilli".



