



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



Zucchini San Pasquale



Areale di coltivazione

Lo zucchini San Pasquale viene coltivato nella provincia di Napoli prevalentemente nell'agro nolano-acerrano, ed in provincia di Salerno nell'agro nocerino-sarnese. Rientra nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Regione Campania.

Notizie storiche

Sembra che il nome San Pasquale sia legato all'epoca di trapianto tradizionale che avveniva a metà maggio, in particolare il 17 maggio, giorno in cui si celebra San Pasquale Baylon, (religioso spagnolo del '500) che è anche considerato protettore dei cuochi e pasticciieri.

Descrizione della pianta

Appartiene alla famiglia delle *Cucurbitaceae*, genere *Cucurbita*. La pianta è erbacea, annuale, con fusto tendenzialmente eretto e mono-caule. Le foglie sono palmate di colore verde scuro e tomentose. La pianta è dicline, cioè con presenza di fiori maschili e femminili separati. Il frutto è di colore verde chiaro con striature verde scuro ed ha una lunghezza a maturazione commerciale di 15-25 cm. Presenta una polpa bianca e tenera a maturazione di raccolta.

Tecniche di coltivazione

L'epoca di coltivazione va dalla primavera all'autunno. In questo periodo può essere coltivata sia in pieno campo che in tunnel o serra, con sesto d'impianto di 1-1,20 m tra le file e 70-90 cm sulla fila, con un numero di piante per ettaro di circa 10-12 mila. Si può trapiantare da aprile a maggio; la raccolta, manuale, va da fine maggio a luglio. I frutti raccolti giorno per giorno vengono posti in cassette di legno per la vendita diretta ai mercati ortofrutticoli.

Consumo del prodotto

Lo zucchini San Pasquale è apprezzato per le sue proprietà organolettiche e per la sua consistenza. Può essere impiegato in svariate preparazioni culinarie, tra cui si ricorda la pasta e zucchini alla

Nerano, e come contorno “alla scapece”, piatto tipico della cucina napoletana, fritto e condito con olio, aglio, menta ed aceto. Anche i fiori ("sciurilli") di colore giallo e arancio sono usati per preparazioni gastronomiche varie, tra cui le "frittelle di sciurilli".





Scheda realizzata da Riccardo Riccardi, Patrizia Spigno e Raffaele Perreca