

Agricoltura, gli sbalzi climatici cancellano quantità di zucche a KM0

Il clima pazzo del 2021 con nubifragi e ondate di calore, grandinate e siccità, ha tagliato del 10% la prima raccolta post Covid delle zucche Made in Italy che per varietà, qualità e versatilità sono tra le migliori al mondo. E' quanto emerge dall'analisi della Coldiretti Puglia in occasione del "Zucca day" che si festeggia nei mercati di Campagna Amica a Taranto e a Brindisi e domani sulla banchina solfatara del porto antico a Monopoli con lezioni di intaglio delle zucche per prepararsi ad Ognissanti, l'esposizione di "mostruose" sculture, ma anche i consigli in cucina dell'agrichef per prepararle al meglio.

Il prezzo medio al dettaglio in Puglia quest'anno va da 1,50 a 2,50 euro con una crescita negli ultimi giorni, mentre ai produttori agricoli – sottolinea la Coldiretti regionale – vengono pagate fra 30 e 60 centesimi al chilo. Il consiglio della Coldiretti è di acquistare le zucche direttamente dagli agricoltori per assicurarsi un prodotto Made in Italy ma anche per sostenere l'economia e l'occupazione locale in un momento difficile per il Paese.

Regina indiscussa delle tavole invernali nella versione dei famosi tortelli, la zucca – afferma la Coldiretti Puglia – 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. 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.

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 oltre i mille chili di peso. Accanto a varietà internazionali come l’Americana, la Butternut, l’Asterix, molti imprenditori agricoli in Italia – continua la Coldiretti Puglia – sono impegnati nella conservazione di quelle tradizionali come la zucca Cappello del prete, la Berretta piacentina, la Mini Moscata, la Violina, la Moscata di Provenza, la Trombetta e la Delica della quale si utilizza tutto, dalle foglie ai fiori, dalla buccia ai semi oltre naturalmente la polpa.

Quest’anno – continua la Coldiretti – il ritorno di sagre e fiere legate alla zucca, cancellate o limitate lo scorso anno a causa della pandemia Covid, rappresentano l’occasione per acquistare direttamente dai produttori zucche di tutte le dimensioni e varietà, comprese quelle non commestibili per usi ornamentali. Il consiglio della Coldiretti è di acquistare le zucche direttamente nei mercati degli agricoltori di Campagna Amica per assicurarsi un prodotto Made in Italy ma anche per sostenere l’economia e l’occupazione locale in un momento difficile per il Paese.

La legge impone di indicare l’origine sulle zucche fresche intere, ma non su quelle tagliate, né su quelle trasformate, né sui classici semi di zucca. Così – avverte Coldiretti – aumenta il rischio di portare a tavola zucche provenienti da paesi dove non vigono le stesse regole sull’uso di antiparassitari, come nel caso dell’Egitto e della Tunisia, tra i principali esportatori in Italia assieme al Portogallo e al Sudafrica. Nel 2020 l’Italia ha importato circa 12,1 milioni di chili di zucca, in aumento del 40% rispetto agli 8,6 milioni di kg del 2019, con consumi in aumento, trascinati anche dall’effetto lockdown, con l’aumento delle preparazioni

casalinghe.

L'altra categoria di zucca che si sta affermando in Italia – ricorda ancora Coldiretti – 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 – conclude la Coldiretti – che l'affermarsi della notte delle streghe ha aperto il nuovo “mercato” delle zucche intagliate con le quali si cimentano un numero crescente di consumatori.