



GLOSSARIO BOTANICO

Zucca

Vertical line on the left side of the page.

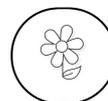
Vertical line on the right side of the page.

Vertical line on the left side of the page.

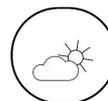
Vertical line on the right side of the page.

Si sono nutrite del sole dell'Estate per colorare e dare sapore all'Autunno. Sia a tavola che come elemento decorativo, da intagliare per Halloween o per farcire dei tortelli... incoroniamo la zucca come regina dell'Autunno!

INFORMAZIONI GENERALI



Fioritura:
Primavera-Estate



Esposizione:
Soleggiata



Altezza media:
Fino a 30 mt



Temperatura minima
10°

Ma come prendersi cura delle zucche? Consigli per la coltivazione della zucca

Quando nasce il primo frutto vi consigliamo di mettere una base impermeabile tra il frutto e la terra per preservarlo dall'umidità del terreno o da eventuali ristagni che lo farebbero marcire. Il problema non si pone se avete pacciamato il terreno con paglia e fieno o con [un telo per pacciamatura](#). Occhio al freddo! Per le varietà tardive di zucche il freddo potrebbe costituire un problema. Soprattutto di notte. Vi consigliamo allora di coltivare queste zucche all'interno di [tunnel di protezione o di proteggere le piante con del tessuto non tessuto](#).

Quando raccogliere la zucca?

Avete piantato delle zucche nel vostro orto e non sapete quando raccoglierle? Facciamo una premessa. La pianta della zucca ha bisogno di almeno 4 mesi per terminare il suo ciclo colturale. Esistono diverse varietà di zucca che possono essere precoci o tardive ma, generalmente, non saranno pronte per essere raccolte prima di settembre o addirittura (per le varietà dette "tardive") bisogna aspettare inizio novembre.

Se vi è capitato di raccogliere una zucca e trovarla fibrosa e insapore allora vuol dire che siete stati troppo impazienti!

Se vogliamo gustare a pieno il dolce sapore della zucca nella sua giusta consistenza dobbiamo individuare il momento esatto per raccoglierla. Come? Dobbiamo aspettare che il picciolo sia seccato e se, grattando con un'unghia la buccia, questa si presenta dura e resistente, allora vuol dire che è pronta! Se invece la scorza della zucca si scalfisce facilmente anche solo grattandola con l'unghia vuol dire che dobbiamo aspettare ancora un po'.

Il trick della scorza però vale solo per le varietà di zucca più diffuse. Ne esistono alcune che hanno la buccia più tenera per cui non vale la regola dell'unghia. Informatevi bene sul tipo di zucca che avete piantato per capire il suo ciclo produttivo e osservare il picciolo!

Le varietà di zucca più famose.

Zucca di Halloween

Questa famosa zucca produce grossi frutti globosi che possono arrivare al peso di 8/10 kg. Uso prevalentemente ornamentale, può essere utilizzata anche in cucina.

Zucca marina di Chioggia

Può arrivare a 5 Kg di peso. Polpa dal sapore ottimo. Eccellente al forno, per gnocchi, ripieni e minestrone. Ottima conservabilità. I semi, di grandi dimensioni, si utilizzano tostati.

Zucca tonda Delica

Piccola zucca, di qualità eccellente, tra le più coltivate e richieste. La buccia, di colore verde, a maturazione perde brillantezza e assume riflessi bruno-rossicci. I frutti del peso di 1/1,5 Kg hanno polpa molto dolce. Conservabilità buona.

Zucca trombetta di Albenga

Si può coltivare anche su reti e pergolati. Si utilizzano prevalentemente i giovani frutti con il fiore, della lunghezza di 20-30 cm, dal sapore dolce e delicato, consumati come le zucchine. La zucca matura ha buona conservabilità.

Zucca Violina (da tortelli)

La zucca più dolce, del peso di circa 2,5/5 kg. Polpa di colore giallo-arancio dal sapore gradevolmente dolce. Si conserva fino a Natale. Perfetta per i tortelli, vellutate e al forno.

Zucca beretta piacentina (tipo mantovana)

Varietà adatta alla conservazione invernale. Tipologia molto simile alla mantovana. Polpa zuccherina, soda e priva di fibrosità. Ideale per la preparazione dei tortelli.

Come conservare le zucche una volta raccolte

Una zucca può essere conservata a lungo a patto che sia stata raccolta al momento giusto e al corretto livello di maturazione. Poca acqua nella polpa e una scorza decisamente dura rappresentano una garanzia dal punto di vista della conservazione. Ma badate bene alla temperatura. Sotto gli 8-9° la zucca potrebbe soffrire il freddo e portare al deterioramento della sue qualità organolettiche.



WWW.AGRICOLASHOP.IT