

## Categoria F

### **1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**

### **2) NOME DEL PRODOTTO: ZUCCA DI CASTELLAZZO BORMIDA**

### **3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La zucca è una pianta erbacea a stelo strisciante, appartenente alla famiglia delle cucurbitacee, originaria dell'America centrale e coltivata in Italia nel XVI secolo. Le zucche che hanno un interesse alimentare e che vengono coltivate nell'areale di Castellazzo Bormida sono riconducibili alle specie *Cucurbita maxima* e *Cucurbita moschata*.

La coltivazione delle zucche è molto diffusa a livello di orto familiare ed in alcuni casi, come per il prodotto locale *Zucca di Castellazzo Bormida*, assume dimensioni da coltura specializzata all'interno di aziende orticole professionali.

Le zucche hanno un ciclo primaverile estivo, la semina si effettua direttamente in campo tra aprile e maggio. La densità colturale è di 0,3-0,5 piante a metro quadro, con semina a 1,5-2 metri tra le file e 1-1,5 metri lungo la fila. I terreni ottimali per la coltivazione della zucca sono quelli freschi, fertili e ricchi in sostanza organica, con buon drenaggio e con pH compreso fra 6 e 7,5: condizioni pedologiche riscontrabili normalmente nell'areale di Castellazzo Bormida e nei comuni limitrofi.

Il controllo delle infestanti è la pratica colturale più impegnativa e viene effettuata con interventi meccanici nelle prime fasi di sviluppo della coltura sia sulla fila che nell'interfila; in alcuni casi si fa ricorso all'applicazione di fitofarmaci prima della chiusura dell'interfila.

Gli apporti di fertilizzanti alla coltura sono soddisfatti attraverso interventi di concimazione in fase di preparazione del suolo. In fase di pre-semina, per migliorare la qualità dei frutti, si apportano al terreno elementi fertilizzanti a base di concimi chimici di sintesi contenenti Fosforo e Potassio.

Per migliorare l'uniformità di pezzatura dei frutti, si può ricorrere alla cimatura dell'asse principale e al diradamento dei frutti allegati lungo gli steli, lasciando da tre a quattro frutti per pianta.

Nei mesi estivi, a causa della bassa piovosità tipica dell'areale alessandrino, si possono rendere necessari interventi irrigui al fine di ottimizzare la produttività della coltura.

La raccolta dei frutti si effettua nell'autunno, prima dell'inizio delle gelate. Le zucche devono essere raccolte e manipolate con cura in quanto tagli ed ammaccature favoriscono l'insorgenza di marciumi. Dopo la raccolta, i frutti destinati a lunga conservazione devono essere immagazzinati in ambienti ben areati ed asciutti; durante la conservazione, gran parte dell'amido si trasforma in zucchero e migliora le caratteristiche organolettiche del prodotto.

Da un punto di vista alimentare, la zucca si può considerare un ortaggio in grado di fornire significative quantità di sali minerali (potassio in particolare); Vitamina A e Vitamina E con ottimi contenuti in fibra; essa viene particolarmente utilizzata in cucina per la preparazione di tortelli, gnocchi e risotti nonché minestre, creme e vellutate.

Le tipologie varietali più diffuse sono:

- "Zucca mantovana", afferente alla specie *C. maxima*. Caratterizzata da frutti globosi appiattiti ai poli; di peso medio-elevato, polpa pastosa, di sapore dolciastro.
- "Zucca cappello di prete", chiamata anche "berettine", anch'essa riconducibile alla specie *C. maxima*. Presenta la classica forma a turbante con buccia color verde-grigio, solcata da striature longitudinali e da polpa giallo-arancio, farinosa e dolciastra.

### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zucca è una coltura tradizionale della provincia di Alessandria e, in particolare, è coltivata nella pianura del fiume Bormida, nel territorio dei comuni di Castellazzo Bormida, Alessandria, Castelspina,

Sezzadio, Casarcemelli, Gamalero.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della *Zucca di Castellazzo Bormida* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

La *Zucca di Castellazzo Bormida* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservata e confezionata presso un centro di condizionamento.

Presso tale centro le zucche vengono conservate in ambienti freschi e areati, con ridotti tassi di umidità; periodicamente si procede all'immissione del prodotto sui mercati avendo cura di selezionare le migliori zucche.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La zucca, originaria dell'America centrale, è coltivata in Europa fin dal XVI secolo.

La provincia di Alessandria, ed in particolare la zona di Castellazzo Bormida, è stata, per lungo tempo, uno dei luoghi di maggior coltivazione di questa coltura.

I metodi di coltivazione e di conservazione non hanno subito variazioni significative negli ultimi decenni.

La presenza e la coltivazione della *Zucca di Castellazzo Bormida* risalgono a tempi remoti e sono stati documentati da studi storici locali.