

ZUCCHINO SPINOSO DI SERRAPETRONA

Sicyos edulis Jacq.

N° REPERTORIO: 100
inserita il 19.12.2016

FAMIGLIA: Cucurbitaceae

GENERE: *Sicyos*

SPECIE: *S. edulis*

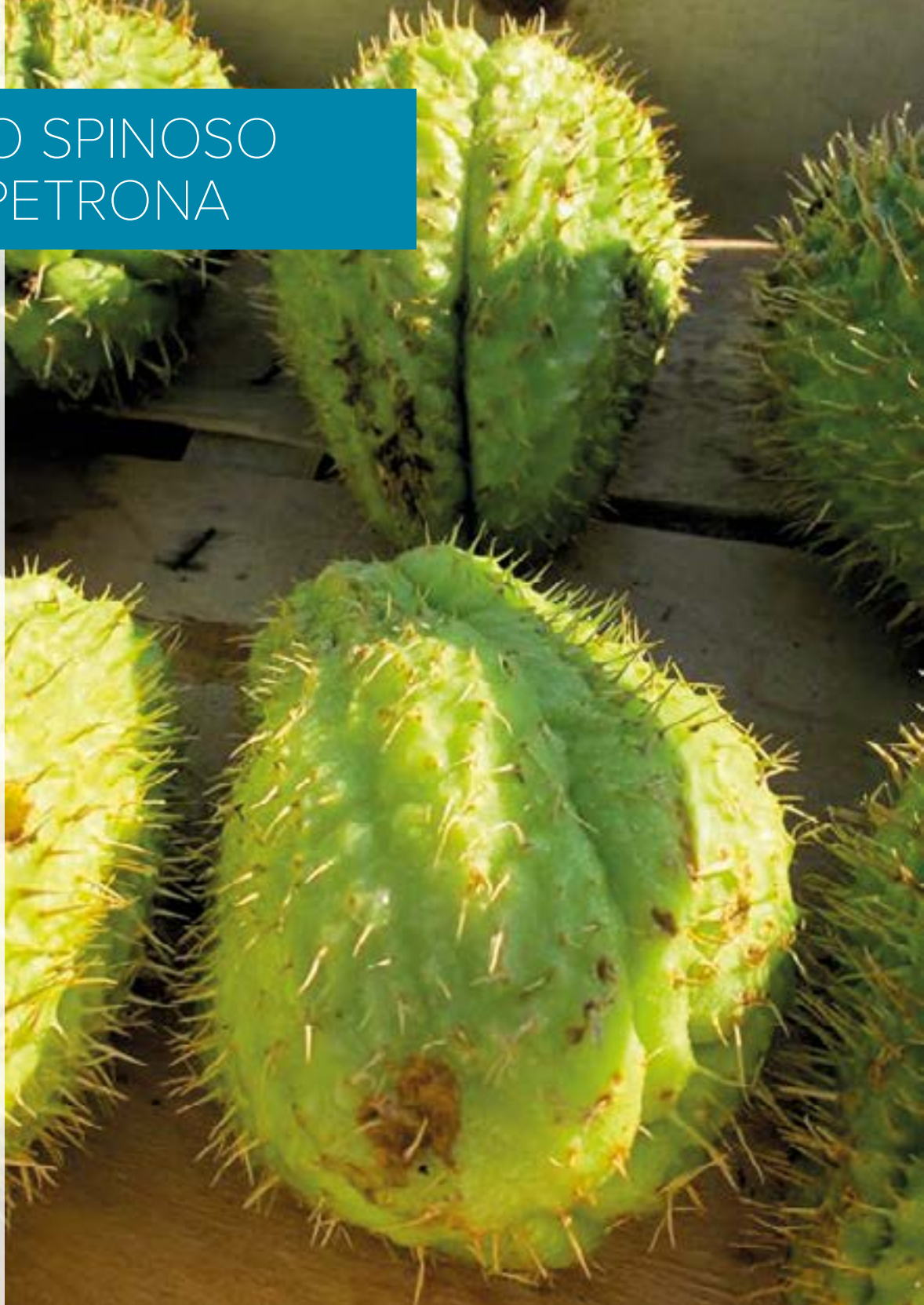
NOME COMUNE: Zucchini
spinoso

SINONIMI: zucca centenaria,
sechio

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Serrapetrona (MC) e la Valle
del fiume Aso (FM)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale Monsampolo
del Tronto (AP)



CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Nota da secoli nel continente Europeo. In Sudamerica, zona di origine, è conosciuta con il nome di Chayote che deriva dalla parola azteca “chayotl” che significa “spinosa”. Sia il donatore Sig Botta Paolo sia un anziano coltivatore della Valdaso Sig. Ulivello testimoniano la presenza di questa zuccina, nelle nostre zone, da più di 50 anni.

In passato era scarsamente apprezzata a causa della fastidiosa presenza delle escrescenze aghiformi sull’epidermide ma attualmente la sua coltivazione è stata fortemente riscoperta grazie alle ottime caratteristiche di sapidità e ai molteplici impieghi culinari.

Tutto ciò ha favorito il ritorno di tale tipologia sui mercati locali a fronte della forte richiesta da parte dei consumatori. La coltivazione è limitata a pochi agricoltori distribuiti su diversi areali marchigiani, dalla pianura alla collina, a dimostrazione della grande adattabilità di tale specie.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *indeterminata*

Portamento: *strisciante*

Altezza della pianta: *7-10 m*

Epoca di semina: *messa a dimora fine inverno*

Tipo di semina: *interramento parziale del frutto in vaso*

Distanza di semina: *10 m tra le piante 1,5 m tra le file*

Infiorescenza: *racemo*

Fiori: *monoici diclini*

Impollinazione: *entomofila*

Epoca di fioritura: *fine estate*

Frutto: *peponide*

Durata della produzione: *circa 40 gg*

Conservazione del frutto: *a 6 -8 °C ed umidità 60 - 70%*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *leggera suscettibilità agli afidi e al ragnetto rosso. I frutti giovani sono soggetti all’attacco di formiche. Non esistono resistenze genetiche a fitopatie*

Utilizzazione (frutto, foglia, seme fresco, seme secco, farina, etc.): *frutti, foglie e radici*

Comunità erbacee naturali o seminaturali (quali, densità): *rara*

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Pianta macroterma considerata “vivipara” perché il frutto contiene un solo seme grande centrale privo di tegumento che se viene separato dal frutto all’emissione dell’unico germoglio a primavera darà origine ad una pianta lunga diversi metri che è possibile allevare a terra ma meglio se con sostegni a formare una sorta di pergolati. Predilige terreni freschi di buona fertilità. All’interramento l’apporto idrico deve essere limitato al fine di evitare il marciume del frutto ma una volta sviluppata la pianta deve essere irrigata frequentemente. La fioritura inizia a fine estate ed i frutti si raccolgono dalla terza decade di ottobre alla prima decade di dicembre. I frutti possono essere conservati, in luogo



fresco, fino all'inizio della primavera. La pianta all'arrivo dei primi freddi dissecca mantenendo la parte radicale attiva che in primavera darà origine a nuovi germogli. È buona prassi eliminare la parte secca epigea disinfettando con soluzione di rame (poltiglia bordolese). Le temperature al di sotto dei 13°C causano danni ai piccoli frutti mentre quelle al di sopra dei 28°C portano alla caduta di fiori e piccoli frutti.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Questa tipologia di zuccina è commestibile, come anche le sue foglie e le sue radici che alla fine della primavera possono essere trattati come asparagi e conservati sott'olio e sott'aceto. L'utilizzo in cucina è quello di una normale zuccina: fritta, grigliata, condita con sale (indispensabile a causa del pronunciato sapore dolciastro), bollita o in insalata. È molto apprezzato in agrodolce o addirittura candita per torte e dolci in genere.

Il frutto contiene molta acqua ma poche calorie, è ricco di potassio che aiuta ad espellere l'acqua in eccesso. È adeguato per diete depurative e per rigenerare l'organismo, ha molti benefici contro l'artrosi, acne, l'ipertensione e i reumatismi.

Custode Biodiversità Agraria:

Azienda Agraria Paolo Botta - Serrapetrona (MC)

Scheda elaborata da:

CREA - ORA - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto
Sara Sestili, Piergiorgio Angelini,
Nazzareno Acciarri

