



Zucchine nostrane a prezzi stracciati

Curiosità Nel comprensorio Sabaudia, Terracina e Circeo la produzione è quasi raddoppiata per il caldo degli ultimi mesi

BONTA' A BUON MERCATO

— Zucchine a buon mercato. Il «Triangolo d'oro», il comprensorio agricolo fra Sabaudia, Terracina e San Felice Circeo, è uno dei territori italiani più vocati alla loro coltivazione. Ebbene, in questo comprensorio, il molto caldo di alcuni giorni dei mesi scorsi, anche se poi è tornato un clima più freddo, ha favorito la loro produzione, che è quasi raddoppiata. Di conseguenza il loro prezzo è calato di oltre la metà rispetto a quanto costano mediamente durante l'estate, il periodo del loro ciclo annuale. Insomma, con un euro se ne acquista un chilo. Quelle prodotte nel «Triangolo d'oro» sono veramente dolci. Ecco perché si possono mangiare anche crude, tagliate a rondelle. Sono due le principali tipologie di zucchine (parliamo di quelle cilindriche, le più diffuse). Si differenziano tra di loro per il colore: chiaro brillante e verde scuro. Le prime dette bianche, le seconde nere. Originario dell'Asia meridionale e dell'America Latina, lo zuchino si è diffuso in Europa nel XVI secolo. Adesso è coltivato in tutti i continenti e sono tante le specie, ma solo una decina riescono a vivere nelle regioni a clima temperato. Appartiene alla famiglia delle Cucurbitacee e la varietà coltivata è la Cucurbita Pepo. Quattro le principali varietà di zucchine attualmente coltiva-



te in Italia: la President e la Velvia (tipologia scura-napoletana), la Romolo e la Nettuno (tipologia romanesca con striature verde chiaro). Quest'ultime si coltivano solo nel centro-nord, mentre le prime due varietà in tutt'Italia.

Dopo la Sicilia, è il Lazio il maggior produttore italiano di zucchine con quasi il 20% del totale raccolto nazionale. E la provincia di Latina è il primo produttore laziale. Una delle aziende leader di questo settore è la Cooperativa Latina Ortaggi di Sabaudia. Il comprensorio agri-

colo fra Sabaudia, Terracina e San Felice Circeo è uno dei pochi territori italiani in cui si coltivano le zucchine con il fiore. Fiore che è sinonimo di freschezza e mancanza di semi. E sempre qui poi nascono fiori di zucca molti richiesti per la particolare prelibatezza del loro pistillo. Fiori di zucca, in particolare, utilizzati nella preparazione di antiche ricette locali, ma anche come ingrediente di nuovi piatti. Due le tipologie di fiori delle piante di zuchino: maschili e femminili

I fiori femminili sono quelli che poi portano il frutto: hanno

una piccola zucchini embrionale sotto e devono essere fecondati da fiori maschili. Soltanto questi ultimi si commercializzano e si mangiano. Quelli più buoni sono quelli che nascono dalle piante a fusto corto e senza viticci. Se è preferibile comprare e consumare subito i fiori di zucca perché si rovinano facilmente, le zucchine possono essere conservate in frigo, a temperatura di 2-4°C, anche per oltre quindici giorni. Il loro sapore neutro le rende molto versatile in cucina: vengono utilizzate soprattutto nella preparazione di contorni. ●