

“ZUCCA DAY”, COLDIRETTI: IL CLIMA PAZZO CANCELLA IL 10 PER CENTO DELLA RACCOLTA

31 Ottobre 2021



ROMA - Il clima pazzo del 2021 con oltre 6 eventi estremi al giorno fra 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.

È quanto emerge dall'analisi della Coldiretti in occasione del “Zucca day” che si festeggia in tutta Italia nei mercati di Campagna Amica, a partire da quello del Circo Massimo a Roma, con lezioni di intaglio delle zucche per prepararsi ad Ognissanti, per l'esposizione di “mostruose” sculture, ma anche con i consigli in cucina dell'agrichef per prepararle al meglio.

Dalla padella all'intaglio per realizzare il caratteristico simbolo delle streghe, sottolinea Coldiretti, si registra nella settimana di Halloween una corsa all'acquisto dell'ortaggio più grande del mondo con il prezzo medio al dettaglio sul territorio nazionale che quest'anno va da 2 a 2,50 euro al chilo.

A ridurre la disponibilità di prodotto italiano sono state le anomalie climatiche soprattutto al Nord.

Prima un maggio freddo e piovoso, poi un'estate con bolle di calore e grandinate hanno ostacolato lo sviluppo delle piantine e la formazione del frutto, pur se la qualità è fortunatamente salva.

Complessivamente in Italia sono circa 2.000 gli ettari coltivati, divisi soprattutto tra Lombardia (con circa il 25% della superficie nazionale), Emilia Romagna e Veneto, seguite da Campania, Lazio, Liguria, Sicilia e Toscana.

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.