

# ZUCCA MARINA DI CHIOGGIA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Zucca marina di Chioggia, zucca marina.



## La storia

La diffusione della coltivazione di diverse varietà di zucche sul territorio nazionale è dovuta alla notevole adattabilità e rusticità di questa orticola. Il Veneto è una delle regioni italiane dove l'ortaggio si è meglio acclimatato ed è coltivato in maniera intensiva per un consumo abituale.

La "zucca marina di Chioggia" grazie alle doti di buona conservabilità del frutto era un ortaggio sempre presente nelle mense più povere nel periodo invernale, quando scarseggiavano altri prodotti dell'orto. È tradizionalmente legato al territorio di Chioggia anche se da sempre è considerato il parente povero tra i pregiati ortaggi della zona.

## Descrizione del prodotto

La "zucca marina di Chioggia" si presenta a tralcio lunghissimo, con un frutto caratteristico e di immediata riconoscibilità, grosso, rotondo e schiacciato ai poli con evidente ombelico simile ad un turbante. Gli spicchi sono molto marcati, mentre la buccia ha una colorazione variabile dal verde scuro al grigio, ed è molto bitorzoluta. La pasta si presenta spessa e di colore giallo arancione, è zuccherina e molto saporita, mentre il peduncolo è lungo, grosso e consistente.

## Processo di produzione

L'influenza del mare sul clima di Chioggia e dintorni ha certamente contribuito al diffondersi di questa cucurbitacea che non ama le temperature basse e ha elevate esigenze termiche sia per la germinazione (tra 25 e 30 °C) sia per la crescita (tra 20 e 30 °C). Grazie a queste esigenze climatiche la coltivazione si inserisce nella rotazione aziendale dopo un'orticola a raccolta primaverile (radicchio precocissimo, erbe, cipolle...). La zucca inoltre sfrutta poco il terreno, non richiede molte cure ed è in grado, grazie alle grandi foglie con lunghi piccioli, di offrire una buona copertura ai terreni più fini e sabbiosi nel periodo estivo quando questi sono maggiormente esposti all'azione erosiva dei venti.

La semina avviene ad aprile-maggio; le cure colturali, nella prima fase, si limitano a una leggera sarchiatura con eliminazione delle erbe infestanti fino a che lo sviluppo vegetativo da solo non "copre" il terreno, mentre le eventuali concimazioni si effettuano prima della semina. La raccolta è solo manuale, da fine agosto-settembre, nel momento in cui il prodotto ha le caratteristiche merceologiche adatte e le dimensioni idonee, solitamente al cessare dello sviluppo vegetativo. Sommarariamente pulite dalla terra e senza danneggiare il grosso peduncolo, le zucche sono confezionate in cassoni e così avviate al mercato.

## Usi

Si consuma lessata, al forno, in umido, frita in fettine sottili, in zuppe, creme, minestre, minestrone, risotti; anche cruda in antipasti o insalate miste. Grazie alla particolarità della polpa, spessa, turgida, farinosa e priva di fibrosità la "zucca marina di Chioggia" è particolarmente indicata per la preparazione degli "gnocchi di zucca".

## Reperibilità

In vendita tra agosto e ottobre presso i produttori e i mercati della zona di produzione e delle zone limitrofe.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni di Chioggia, Cavarzere e Cona, in provincia di Venezia.

