

Con il nome di zucca sono coltivate fondamentalmente due specie botaniche appartenenti alla Cucurbitacee, cioè la *Cucurbita maxima* e la *Cucurbita moschata*. Queste specie hanno poi diverse varietà botaniche (1).

La specie *Cucurbita pepo*, peraltro altrettanto diffusa, è invece coltivata per la produzione di zucchini. Sono usualmente chiamate zucche anche varietà non appartenenti al genere Cucurbitacee: le Lagenarie (*Lagenaria siceraria*), le cosiddette zucchette messicane (*Sechium edule*) e le spugne vegetali (*Luffa cylindrica*).

Molti autori ritengono che la famiglia delle Cucurbitacee sia originaria dell'America centro settentrionale, infatti, in Texas e Florida, ma anche in Messico, le zucche crescono allo stato spontaneo; inoltre, durante scavi archeologici in queste località, sono stati trovati frammenti di frutti molto simili alle zucche attualmente coltivate.

Altri ritengono, invece, che il luogo d'origine della famiglia sia l'Asia. Le prime notizie certe relative alla famiglia sono reperibili in alcuni trattati di agricoltura del 1500 (2).

Proprio intorno alla metà del XVI secolo il medico e botanico senese Pietro Andrea Mattioli, in una dotta dissertazione sui libri di Dioscoride, cita molte proprietà terapeutiche della zucca che "... buona da mangiare, trita cruda e impiatrata lenisce i tumori e le posteme (pustole, ascessi) Le mondature applicate in su la parte dinanzi della testa, giovano ne fanciulli alle infiammazioni de i pannicoli del cervello ... Giova medesimamente ungendosene ne gli ardori delle calidissime febbri alle cotture della pelle ...". Lo stesso Autore afferma che "Queste (le zucche) di nuovo (secondo che dicono) ci sono state portate dall'Indie: quantunque quelle, che si chiamano marine, sieno più lungo tempo state in Italia".

Citando inoltre affermazioni di Columella, Plinio e Galeno, il Mattioli conferma la coltura di alcune varietà di zucca nel bacino del Mediterraneo da prima dell'era cristiana (3).

Nelle incisioni che il Mattioli stesso inserisce nei suoi testi, da valentissimo fitografo quale egli è, e da altre fonti iconografiche coeve e precedenti, accanto a zucche che potrebbero essere in effetti lagenarie, dette anche zucche da vino (*Lagenaria siceraria*), si notano altre forme che sembrano essere esemplari di *Cucurbita moschata*. Plinio il Vecchio, nella sua monumentale opera in trentasette volumi *Naturalis historia*, nel primo secolo dell'era cristiana disserta ampiamente sulle zucche, riferendosi in realtà a diverse varietà di *Lagenaria vulgaris*, sostenendo che per l'uso alimentare le zucche sono tanto più pregiate quanto più sono lunghe e sottili, e per questo motivo sono più sane quelle cresciute sospese. Una autorevole testimonianza di duemila anni fa perfettamente applicabile oggi alla Zucca trombetta d'Albenga (2). Tra le diverse Cucurbita coltivate per uso alimentare la Zucca trombetta d'Albenga appartiene alla specie *C. moschata* (Duchesne) ed è commercialmente classificata come zucca rampicante.

I nomi di *zucca trombetta*, *zucca a tromba*, *tromboncino di Albenga*, che sono o sono stati in passato comunemente attribuiti a questo particolare tipo di zucca, fanno chiaramente riferimento alla sua caratteristica forma: allungata, lievemente ricurva e un po' ingrossata ad una delle estremità.

Un'azienda sementiera indica questa zucca semplicemente come "*di Albenga*" (*Catalogo SAIS, Cesena*), in altri testi è indicata come "*rampicante di Albenga*" (1). Trattandosi di una specie proveniente da regioni lontane, analogamente a varietà di fruttiferi, viti ed altre piante, è storicamente credibile che la *Cucurbita moschata* sia introdotta in Liguria, in tempi remoti, ad opera dei marinai liguri che portano a casa ciò che di nuovo e diverso trovano nel corso dei loro lunghi viaggi.

Varietà diverse di *Cucurbita moschata* sono peraltro comunemente coltivate nell'Italia centrale e meridionale, per utilizzarne il frutto a completa maturazione nel periodo invernale.

L'utilizzo del peponide immaturo della *C. moschata* è però una tipicità ligure, come riferisce un noto autore: "Se ne ricavano (dalla *C. moschata*) pure zucchine precocissime, dette anche trombette ... per quest'ultimo uso è coltivata specialmente in Liguria; hanno forma cilindrico-clavata, sono lunghe e generalmente incurvate e sono esternamente di color verde tenero." (4).

La zucca trombetta di Albenga, anche in relazione a non trascurabili difficoltà di trasporto per la forma particolare, la fragilità del frutto e la delicatezza del suo epicarpo, non ha, in passato, avuto molta notorietà al di fuori del Ponente ligure. Da alcuni anni però una maggiore curiosità ed attenzione dei consumatori verso prodotti agricoli diversi e non comuni, ha fatto scoprire, e molto apprezzare, questo particolare prodotto (5).

La zucca di Albenga, meglio conosciuta come "a trombetta d'Albenga" è sicuramente una delle tipologie più interessanti e intriganti tra le innumerevoli varietà e selezioni locali che fortunatamente ancora si mantengono nel nostro variegato Paese. ... Grazie alla sua origine genetica la zucca d'Albenga possiede qualità organolettiche ottime e indiscutibili (6).

Anche una associazione che ha come obiettivi informare i consumatori e salvaguardare i prodotti agro alimentari di particolari caratteristiche e limitata produzione, attualmente esprime interesse per le zucche a trombetta dell'Albenganese, indice evidente di possibili valorizzazioni commerciali di un prodotto che associa una spiccata tipicità a caratteristiche organolettiche e nutrizionali di grande valore.

A livello statistico sono generalmente distinte le produzioni di zucca e di zucchini, le prime però comprendono indistintamente le zucche così dette da inverno e le zucche trombette raccolte allo stato immaturo. A titolo meramente indicativo si può ricordare che la produzione regionale della Liguria è, agli inizi degli anni Sessanta, di 3.420 tonnellate di zucche e 17.710 tonnellate di zucchini, mentre dieci anni dopo è di 1.970 t per le zucche e 16.920 t per gli zucchini (7). A metà degli anni Sessanta la provincia di Savona conta una produzione 8.653 tonnellate su 273 ettari, ma il dato comprende zucche e zucchini (8).

La produzione attuale di zucche trombette d'Albenga, è stimata in 500/600 tonnellate anno.

Riferimenti bibliografici

1. Schiavo G., 1999. Zucca e zucchini nell'orto, Edizioni l'Informatore Agrario.
2. Siviero P. e Motton M. S., 1999. La carta di identità dello zucchini, l'Informatore Agrario 18/99.
3. Pier Andrea Mattioli, 1557. I discorsi nei sei libri della materia medicinale di Pedacio Dioscoride Anazarbeo. Ristampa anastatica, Arnaldo Forni Editore, 1984.
4. Tosco U., 1962. Gli ortaggi, Paravia.
5. Petrini C., 2001. Trombette di Albenga e aglio rosso di Vessalico, La Stampa, Tutto libri tempo libero, sabato 21 luglio.
6. Barbieri G., 2002. C'è anche lo "zucchini a tromba" e piace ai consumatori - Lettere al Direttore, Terra e Vita, 9/02.
7. Dizionario statistico ligure, 1972. Centro Studi Unioncamere Liguri, Genova.
8. Compendio statistico provinciale 1964 – 1965. Ufficio provinciale di statistica, CCIAA di Savona.