

# IVG

## Halloween, Coldiretti: “Riscoperta della zucca made in Italy, boom di acquisti”

di **Redazione**

30 Ottobre 2015 - 19:32



**Liguria.** “Al posto delle diavolerie cinesi che mettono al rischio la salute e la sicurezza dei bambini, per celebrare la notte di Halloween, tradizionale ricorrenza originaria del Nord America celebrata tra il 31 ottobre ed il 1 novembre, si registra una tendenza all’acquisto di una autentica, sana e divertente zucca che registra un boom proprio in questi giorni”. E’ quanto afferma la Coldiretti nel segnalare che per quanto la zucca nel nostro Paese venga consumata in media per oltre un chilo a testa soprattutto per preparare gustosi banchetti, piuttosto che per decorare le case, e’ indubbio che l’affermarsi della notte delle streghe ha aperto il nuovo “mercato” delle zucche intagliate con le quali si cimentano un numero crescente di italiani.

La coltivazione della zucca in Italia - stima la Coldiretti - si estende su circa 2 mila ettari con una produzione di circa 35 milioni di chili. Le regioni più interessate alla coltivazione risultano essere Lombardia (con circa il 25% della superficie nazionale), Emilia Romagna e Veneto, seguite da Campania, Lazio, Liguria, Sicilia e Toscana.

Cresce la coltivazione di varietà di zucche a scopi ornamentali o da ‘competizione’ con esemplari che possono arrivare anche a 400 chili di peso (il record mondiale spetta ad un coltivatore svizzero che nel 2104 ha prodotto una zucca di 1.054 chili).

“Quest’anno - sottolinea la Coldiretti - la produzione di zucche Made in Italy e’ stabile e buona e’ la qualità anche, perché accanto a varietà internazionali molti imprenditori agricoli sono impegnati nella conservazione di quelle tradizionali. Il prezzo al consumo - precisa la Coldiretti - si mantiene sostanzialmente stabile rispetto allo scorso anno, tra uno

---

o due euro al chilo, in funzione delle dimensioni e della qualità”.

Le specialità' alimentari a base di zucca - conclude Coldiretti - sono tantissime. Dai tortelli preparati scegliendo una zucca dolce, compatta e un po' farinosa da unire ad ingredienti speciali come mostarda, amaretti e cioccolato fondente, al risotto ormai apprezzato ovunque ma anche la zucca fritta o al forno, la crostata di zucca e la torta di zucca, oltre a quello snack gustoso che sono i suoi semi tostati e salati.