LA ZUCCA

Con molta probabilità, la zucca è originaria dell'America Centrale: i più antichi semi, infatti, sono stati ritrovati in Messico e risalgono al 7000 - 6000 A.C. In Nord America la zucca era un alimento base della dieta degli Indiani sin dagli anni precedenti lo sbarco dei pellegrini sulla costa atlantica.

I primi coloni impararono dagli Indiani a coltivare le zucca che, insieme alla patata e al pomodoro, è stato uno dei primi ortaggi importati in Europa dopo la scoperta dell'America.

Può essere di svariate dimensioni e forme, la buccia screziata può assumere tinte diverse. All'interno la polpa è farinosa e di varie tonalità di arancio a seconda della varietà. Ha sapore dolciastro e va mangiata cotta.

In cucina nelle ricette di risotti, tortelli, zuppe, conserve. Al forno la zucca condita con un goccio di olio rappresenta una pietanza gustosa e poco calorica.

La zucca appartiene alla famiglia delle Cucurbitacee, molto ricca di varietà per forma e colore. Le più conosciute sono la Cucurbita maxima (zucca dolce), la zucca per eccelenza, appiattita all'apice, ha buccia spessa verde con striature longitudinali, pesa anche 80 Kg, e ha una polpa giallo-arancio farinosa e dolciastra.

Cucurbita moschata (zucca torta o zucca pepona), da non confondere con la Cucurbita pepo,

specie cui appartengono le comuni zucchine. La Cucurbita moschata è di forma allungata, cilindrica e rigonfia all'estremità. Di medie dimensioni, è di colore verde scuro o arancione ed ha polpa dolce e tenera.

In Italia le varietà di zucche più coltivate sono la Marina di Chioggia, molto diffusa nel Nord, e la Lunga di Napoli, coltivata soprattutto nelle regioni meridionali.

Appartenenti alla specie Cucurbita Lagenaria, di cui alcune varietà quando sono mature sono quasi prive di polpa, con buccia e polpa durissime, dopo essere state svuotate, possono essere borracce, fiaschi, recipienti vari.
La Zucca Lagenaria è detta anche Da Vino in quanto con l'essiccazione il suo interno presenta uno spazio vuoto in grado di accogliere e mantenere vino o acqua.