

Specie

Cucurbita moschata Duchesne

FAMIGLIA

Cucurbitaceae.

DESCRIZIONE BOTANICA

Piante annuale.

Habitus: prostrato o rampicante.

Fusto: cilindrico e molto ramificato con viticci.

Foglie: semplici, palminervie, verdi, di grandi dimensioni.

Fiore: monoici di colore giallo, i fiori maschili hanno un sottile e lungo peduncolo, cinque sepali, cinque petali fusi alla base, tre stami con filamenti e antere uniti; i fiori femminili hanno un peduncolo più corto, ovario infero, un pistillo centrale con tre stigmi bilobati e forma un poponide commestibile (frutto).



INFORMAZIONI ETNOBOTANICHE

C. moschata è originaria del nord del Sudamerica. Diverse colture conoscono i fiori come commestibili: sono ingrediente di piatti tipici greci, turchi, italiani, francesi e messicani.

COMMERCIALIZZAZIONE

Libera, già presente nella tradizione culinaria europea.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL FIORE

Dolce e croccante; il gusto è simile a quello della zuccina sebbene molto più delicato.

USI CULINARI CONSIGLIATI

Sono commestibili i frutti, le foglie giovani e i fiori; quest'ultimi possono essere mangiati crudi, in pastella, ripieni, fritti, uniti a zuppe, frittate, crepes e primi piatti. In Messico sono utilizzati come ripieno di tacos e quesadillas. Un tipico piatto italiano vede protagonisti i fiori di *C. moschata* ripieni di mozzarella e acciuga.

Specie

Cucurbita moschata Duchesne

INFORMAZIONI GENERALI

La specie ha rapido e vigoroso sviluppo e si avvantaggia delle alte temperature.

Cultivars sperimentate: *C. moschata* cv Trombetta d'Albenga.



PROTOCOLLO TECNICO

Zona collinare a circa 100 metri s.l.m. a clima mediterraneo; sia in ambiente esterno sia in serra.

Tecniche di moltiplicazione: per seme (a forma acuminata, grigio, di 1,4x0,8 cm di dimensione e un peso di 11,8 g per 100 semi). Germinabilità pari al 100%.

Periodo di impianto: semina in febbraio-marzo in ambiente protetto. Alla comparsa della prima foglia vera, trapiantare in vaso da 10 cm di diametro con un substrato ricco, organico e drenato con pomice. Dopo 3-4 settimane impiantare in piena terra scavando una buca con abbondante concime organico. Per la coltivazione in vaso scegliere un contenitore di almeno 30 cm di diametro contenente un substrato organico ricco ben drenato per evitare marciumi.

Ambiente di coltivazione: si coltiva in piena terra sia in serra sia in pieno campo. È possibile la coltivazione in vaso se le piante vengono ben nutrite.

Densità di coltivazione: 1 pianta/m².

Manutenzione culturale: buona concimazione organica preimpianto; fornire abbondanti quantità di acqua evitando ristagni.

Problemi fitosanitari possibili: il principale patogeno è il mal bianco.

Difesa (lotta biologica): evitare di bagnare i fusti e le foglie; usare lo zolfo.



Specie

Cucurbita moschata Duchesne

RACCOLTA

Produttività: ogni pianta può produrre fino a 40/50 fiori.

Tempo di raccolta: 20 g in circa 5'.

Calendario di fioritura:



POST RACCOLTA

Confezionamento: in vaschetta o mazzetti.

Conservazione: fino a 2/3 giorni.

Essiccazione: non testata.

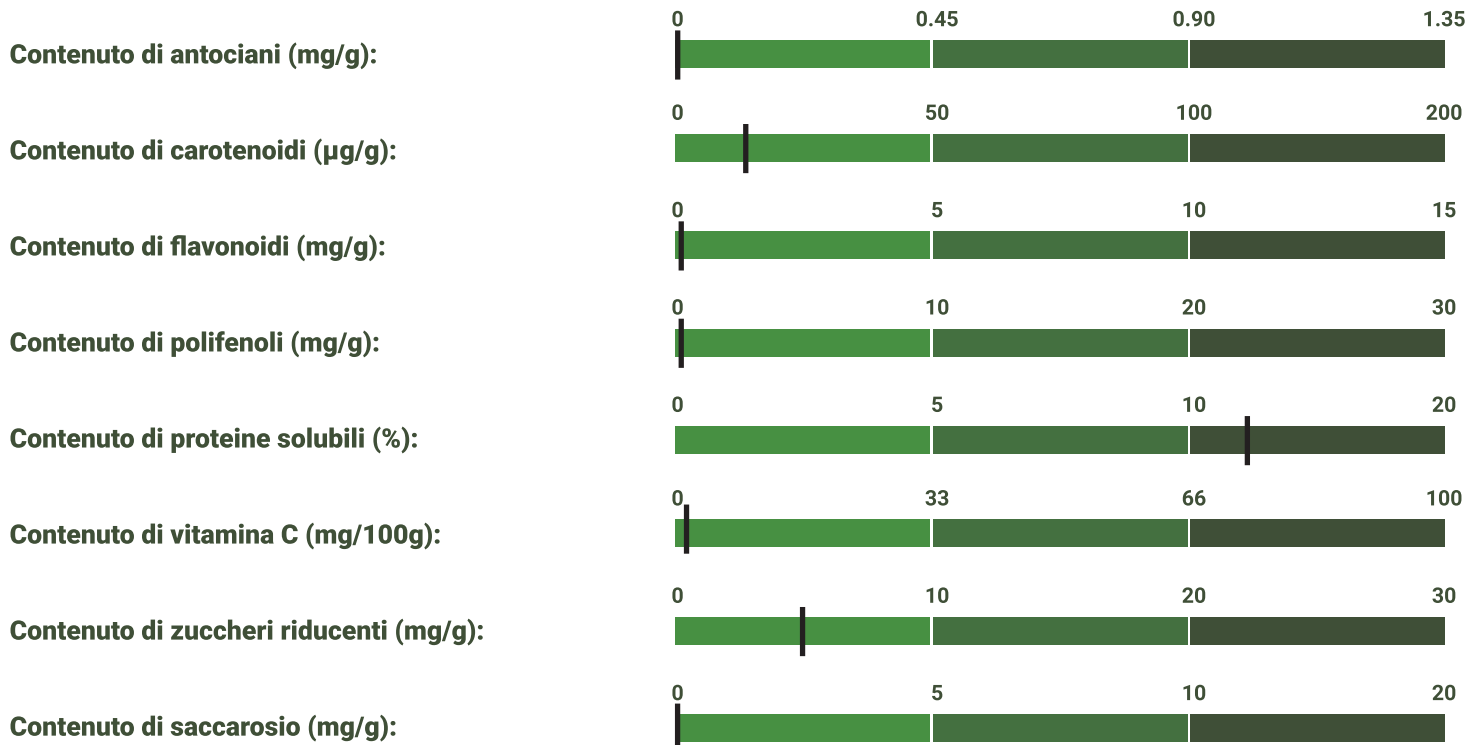
Trasformazione: non testata.



Specie

Cucurbita moschata Duchesne

COMPONENTI NUTRIZIONALI



Composti organici volatili:

1,4-dimethoxy-benzene (76,2%); (2-nitroethyl)-benzene (6,8%); Benzil nitrile (6,0%)

Idrocarburi Monoterpenici %	Monoterpeni Ossigenati %	Idrocarburi Sesquiterpenici %	Sesquiterpeni Ossigenati %	Altri Composti %
slr	slr	0,3	0,7	94,9

Contenuto di metalli in traccia (µg/g DW): ⁽¹⁾


Cd*	Co	Cu	Fe	Mn
slr	0,079 ± 0,014	19,61 ± 3,32	59,9 ± 6,4	16,3 ± 8,9
Ni	Pb*	Sr	V	Zn
0,50 ± 0,09	0,29 ± 0,14	73,84 ± 25,47	0,100 ± 0,085	69,6 ± 4,1

*Limiti di legge previsti: 0,20 µg/g FW Cd; 0,30 µg/g FW Pb

Specie

Cucurbita moschata Duchesne

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Potere antiossidante (sistema DPPH, IC₅₀ mg/mL):	0 alto	50	100	150 basso
				
Potere antiossidante (sistema ABTS, µmol/g):	na			
Potere antiossidante (sistema FRAP, mmol Fe²⁺/kg):	na			
Carica fungina (UFC/g):	2,3·10 ¹ - valore idoneo agli standard richiesti per gli alimenti freschi di IV gamma			
Carica batterica totale (UFC/g):	1,7·10 ⁵ - valore idoneo agli standard richiesti per gli alimenti freschi di IV gamma			
Batteri patogeni (Listeria monocytogenes e Salmonella spp.):	assenti			
Analisi tossicologiche:	minima tossicità dell'estratto secco liofilizzato (per concentrazioni comprese tra 1 µg/ml e 1mg/ml - massima concentrazione testata 1mg/ml; IC ₅₀ > 1mg/ml), rilevata mediante test <i>in vitro</i> (protocollo n.17) su linee cellulari (COS-7).			
Rischio di allergie:	non presente nella lista degli allergeni alimentari ⁽²⁾			

LEGENDA:

na: non analizzato
slr: sotto i limiti di rilevabilità

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

1. Drava G, Iobbi V, Govaerts R, Minganti V, Copetta A, Ruffoni B, Bisio A (2020) Trace elements in edible flowers from Italy: further insights into health benefits and risks to consumers. *Molecules* 25:2891 doi:10.3390/molecules25122891
2. Lucarini M, Copetta A, Durazzo A, Gabrielli P, Lombardi-Boccia G, Lupotto E, Santini A, Ruffoni B. A snapshot on food allergies: focus on edible flowers. Submitted.