

Un progetto mira a costruire una filiera certificata di livello nazionale

Zucca ferrarese, obiettivo qualità tutto l'anno

In uno scenario agricolo in cui emerge con forza la necessità di diversificare i sistemi colturali, puntando su specie resilienti e capaci di aprire nuove traiettorie di mercato, spicca la zucca dell'areale ferrarese. Un prodotto che, per crescere ed essere maggiormente valorizzato, necessita di un mix di innovazione varietale, qualità costante, aggiornamento delle tecniche produttive e di difesa, oltre a una estensione del calendario di coltivazione.

Una richiesta cui vuole rispondere il progetto *"Miglioramento delle caratteristiche quali quantitative delle zucche prodotte nella Regione Emilia-Romagna afferenti alla Op Costea - Filiale 'Deliziosi'"* con l'obiettivo di consolidare e rilanciare la filiera della zucca nella provincia di Ferrara, generando benefici tangibili di carattere economico, ambientale, sociale e commerciale.



Il progetto si caratterizza per un approccio multidisciplinare che unisce ricerca, sperimentazione e trasferimento delle conoscenze. Verranno infatti introdotte nuove varietà e tecniche colturali per estendere il calendario produttivo, strategie

di difesa integrata supportate da modelli previsionali, protocolli di *curing* e frigoconservazione con monitoraggio continuo e soluzioni di packaging sostenibile adatte sia al fresco che al trasformato.

Il progetto si articola nell'attività "*Dalla coltivazione al packaging: soluzioni integrate per l'innovazione della filiera della zucca*" che prevede diverse sotto-azioni.

"Valuteremo le performance delle varietà di zucca, l'allungamento del periodo di raccolta e metodi alternativi di affinamento del prodotto post raccolta, oltre alle prove di difesa della coltura dai principali patogeni e dagli stress abiotici – afferma il responsabile scientifico del progetto Sabato Napoli di Ri.Nova – Inoltre, il progetto prevede la valutazione dell'influenza delle tecniche agronomiche sullo stoccaggio; la valutazione di diverse tecniche di packaging; la caratterizzazione dei coprodotti della lavorazione industriale e un piano di comunicazione sul packaging".



Saranno individuate le varietà di zucca che presentano le migliori caratteristiche produttive in termini di resa, qualità, conservabilità, lavorabilità. Una valutazione che mira a estendere il calendario di disponibilità del prodotto per far fronte alle esigenze del mercato nella stagione primaverile-estiva con produzioni locali. "In questa fase si inserisce l'utilizzo delle tecnologie di ultima generazione – afferma Napoli – saranno infatti utilizzati droni per la valutazione delle performance agronomiche attraverso indici vegetativi. Le immagini acquisite saranno analizzate

per valutare la passibile incidenza sui colori delle varietà, degli stress idrici, nutrizionali, delle difformità dei terreni. I risultati potranno essere funzionali alle scelte delle varietà per l'impiego per il consumo fresco o la trasformazione".

Nell'ottica di estendere il periodo di raccolta delle zucche, verrà valutata la possibilità di semine tardive sotto tunnel. In questo modo, la raccolta della zucca sarà estesa dall'attuale periodo agosto-settembre fino ai mesi invernali di novembre-dicembre. Questo nuovo calendario permetterebbe la disponibilità di prodotto nel periodo primaverile ed estivo, anche considerando quello che potrà essere frigoconservato.

Il progetto vuole valutare se la qualità merceologica della zucca fresca in conservazione può essere influenzata dalla fase di affinamento alla raccolta (curing). Solitamente questo procedimento è effettuato in campo, ed è quindi suscettibile alle variabili climatiche come temperatura, umidità o precipitazioni, che possono influire negativamente sul prodotto. Ecco perché la pratica tradizionale sarà messa a confronto con una fase di stoccaggio preliminare in una cella frigo (con condizioni di umidità, temperatura e ventilazione controllate) al fine di standardizzare e controllare il processo.

Un'azione del progetto è dedicata a contenere i danni causati dalle principali fitopatie della zucca (come oidio, peronospora e attacchi di insetti quali ragnetto e afidi) e fisiopatie quali carenze nutrizionali e stress idrico tramite strategie di difesa innovative.

Anche la fase del postraccolta è sotto la lente del progetto: si punta a migliorare la conservabilità del prodotto trasformato e la sua sostenibilità lungo tutta la filiera.



Si cercherà di capire come le diverse tecniche agronomiche influenzino la qualità e la durata della conservazione della zucca, per poter programmare in modo efficiente la gestione del prodotto fresco e trasformato per ridurre le perdite, avere un maggiore shelf-life durante la commercializzazione e differenziare un prodotto di maggiore qualità.

Il progetto vuole valutare il packaging più idoneo sia per il prodotto cubettato sia per il prodotto cotto, che permetta di soddisfare i requisiti di sostenibilità richiesti dai consumatori e di migliorare la durata e le caratteristiche qualitative del prodotto.

I coprodotti derivanti dalla lavorazione industriale della zucca rappresentano circa il 35% del peso del prodotto da trasformazione e attualmente sono destinati a digestione anaerobica per lo smaltimento. Il progetto vuole valorizzare i sottoprodotti della lavorazione industriale per ottenere ingredienti nutraceutici o alimenti funzionali di interesse per i consumatori.

Trasmettere al consumatore i valori distintivi legati al prodotto zucca è un altro obiettivo del progetto. Le attività di comunicazione evidenzieranno le proprietà nutrizionali, la provenienza e le diverse modalità di utilizzo della zucca, con l'obiettivo di promuoverne il consumo

"Valorizzare un'eccellenza come la zucca ferrarese – conclude Napoli – significa investire su un prodotto di qualità, coltivato con tecniche sostenibili e all'avanguardia e controllato in ogni fase della sua lavorazione. Allo stesso tempo,

far crescere la zucca ferrarese permette alla filiera di rimanere concentrata sul territorio in termini di materie prime, risorse e manodopera, evitando di ricorrere a prodotti di importazione".

Il progetto, dalla durata triennale (2026-2028), è stato proposto da Aop Italia e vede la collaborazione di diversi partners, tra cui Op Costea- Cooperativa servizi tecnici agronomici, Ri.Nova, Astra Innovazione e Sviluppo e Università di Bologna (Bigea).

"Miglioramento delle caratteristiche quali quantitative delle zucche prodotte nella Regione Emilia-Romagna afferenti alla Op Costea- Filiale 'Deliziosi' " è un progetto realizzato nell'ambito dei Programmi Operativi nel settore Ortofrutta - Regolamento (UE) 2021/2115 e Regolamento delegato (UE) 2022/126 e ss.mm.ii.

Data di pubblicazione: mar 26 mag 2026

© FreshPlaza.it / Cristiano Riciputi