Festa della Zucca
Domenica 18 ottobre 2026
dalle 14,00 alle 18,00
Fagagna, Museo della vita contadina *Cjase Cocel*

La Zucca lagenaria

Il Museo della vita contadina *Cjase Cocel* da tempo si prodiga per la conservazione e la valorizzazione della Biodiversità nel settore agrario con la collaborazione della Banca del Germoplasma Autoctono Vegetale dell'Università di Udine (BaGAV). Ad esempio, nel vigneto vegetano diversi vitigni autoctoni friulani, mentre in un terreno di pertinenza sono state messe a dimora alcune varietà antiche di pero, sempre friulane; fra gli animali nella stalla sono allevate pecore di due razze autoctone dell'Italia nord-orientale. Nell'orto del Museo da tempo viene annualmente seminata una particolare zucca rampicante molto diversa da quelle che troviamo comunemente negli orti e nei negozi in questa stagione per l'utilizzo della polpa in cucina; si tratta della Zucca lagenaria (***Lagenaria siceraria***).

La Zucca lagenaria è l'unica zucca autoctona del Vecchio Continente, coltivata da secoli; è caratterizzata dai grandi fiori con petali bianchi. I frutti hanno forma e colore vario, ma esternamente sono sempre lisci; si consumano quando immaturi o hanno vari utilizzi (come contenitori) quando maturi. Fra le molte forme all'interno della specie si distinguono:

- Zucca a fiasco: da matura (secca) la zucca può essere utilizzata per contenere liquidi (es. acqua o vino).
- Zucca da pergola: forma molto allungata ('longissima') quando il frutto è sospeso in una pergola; la forma è a 'serpente' quando il frutto cresce sul terreno (in cucina si utilizza il frutto non maturo).
- Zucca del pellegrino o zucca bottiglia: la particolare forma (a borraccia) permette di legare la zucca secca (contenente liquidi dissetanti) al bastone del pellegrino. Nelle antiche rappresentazioni di San Giuseppe nella fuga in Egitto, di San Giacomo e di San Rocco questi santi sono rappresentati con un bastone da viaggio al quale nella parte alta è legata una zucca 'del pellegrino', in friulano '*coce di bevi*'.


Zucca a fiasco


Zucca da pergola (longissima)


Zucca del pellegrino

Le tre zucche negli orti e in vendita nei negozi per uso alimentare appartengono, invece, al genere *Cucurbita*, sono di origine americana, introdotte in Europa a seguito dei viaggi di Cristoforo Colombo; hanno sempre fiori con petali di colore giallo o arancione (e non bianco come quelli della Zucca lagenaria):

- ***Cucurbita maxima*** con frutti di forma generalmente globosa, schiacciata ai poli, talora enorme (fino a qualche quintale di peso); comprende le varietà Zucca marina di Chioggia e Zucca quintale;
- ***Cucurbita moschata*** con frutti di forma generalmente allungata, ma anche globosa. Sono note diverse varietà anche tradizionali italiane, quali la Zucca Butternut e la Zucca violina;
- ***Cucurbita pepo*** con frutti di colore vario, dal verde al giallo, anche bianche e bicolori; la forma di solito è allungata, ma talora è anche sferica; si consumano a frutto immaturo. Sono note diverse varietà anche tradizionali italiane, quali la Zucchina bianca di Trieste e la Zucca di Halloween.

a cura di *Pietro Zandigiacomo, BaGAV, Università di Udine*