Ottobre 2019

Le zucche “Cappello da prete” tradizionali lombarde dell’area padana

A cura di: Simone Orsenigo1, Graziano Rossi[2] e Elena R. Tazzari[2]

[1]*Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali*
Produzione, Territorio, Agroenergie
Università degli Studi di Milano

[2]*Dipartimento di Scienze della Terra e dell’Ambiente*
Università degli Studi di Pavia

Fig. 1. Zucca ‘Cappello da prete mantovana’ a Quistello (foto di G. Rossi)

PSR 2014 2020 LOMBARDIA L’INNOVAZIONE METTE RADICI

Regione Lombardia

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l’Europa investe nelle zone rurali

Programma di Sviluppo Rurale 2014 - 2020

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l' Europa investe nelle zone rurali

Pubblicazione realizzata con il cofinanziamento del FEASR
Responsabile dell'informazione: Università degli Studi di Pavia
Autorità di Gestione del Programma: Regione Lombardia

Iniziativa realizzata nell'ambito del progetto "Buone pratiche per il recupero, la coltivazione e la valorizzazione di cultivar locali tradizionali lombarde (REliVE-L)", cofinanziato dall'operazione 1.2.01 "Informazione e progetti dimostrativi" del Programma di Sviluppo Rurale 2014 - 2020 della Regione Lombardia.
Progetto realizzato da Università degli Studi di Pavia (capofila) e Università degli Studi di Milano.

Fig. 2. Vincenzo Campi, La fruttivendola (1580 circa), olio su tela, Milano, Pinacoteca di Brera (immagine tratta da https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Vincenzo_Campi_-_The_Fruit_Seller.jpg?uselang=it, Creative Commons CC0 License). Nella parte centrale del dipinto, sotto il vassoio di albicocche e dietro al cesto di pere, è visibile una zucca *Cucurbita maxima*.

Il gruppo delle zucche “cappello da prete” appartiene alla specie botanica *Cucurbita maxima* Duchesne subsp. *maxima*, specie tardo estiva a conservazione invernale (anche fin verso primavera), di origine sudamericana e coltivata in Europa sin dal XVI secolo, a cui sono riconducibili numerose cultivar, come ad esempio la ‘Marina di Chioggia’, la zucca a ‘Turbante turco’ o la ‘Quintale’ (una tra le zucche italiane in grado di raggiungere le dimensioni maggiori). Le zucche “cappello da prete” venivano tradizionalmente coltivate in bassa Pianura Padana, specialmente nelle province di Mantova, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Modena, Ferrare e Pavia,

almeno a partire dal XIX secolo. Il riferimento scritto più antico a zucche riferibili alla varietà “cappello da prete” è riconducibile, sulla base delle nostre conoscenze, all’opera di fine ottocento di Farneti (1892), mentre zucche con le caratteristiche generiche della specie (frutto tondeggiante, più o meno schiacciato, con le tipiche scanalature laterali) sono identificabili già in vari dipinti a partire dal XVI secolo (es. Villa Farnesina, Roma; Paris et al. 2006). Dal XVII secolo sono invece note immagini della varietà ‘Marina di Chioggia’, che a volte presenta anche le sporgenze sotto la falda principale (umboni, generati dall’ingrossamento dei carpelli).

Fig. 3. Zucca ‘Cappello da prete mantovana’ (Quistello, MN; foto di C. Ballerini).

Il nome di queste zucche deriva dalla loro tipica forma che ricorda, nella parte inferiore, il copricapo che un tempo era portato dai sacerdoti, noto come “berretta” (si pensi a Don Camillo, celebre personaggio interpretato da Fernandel nell’omonimo film del 1952). Tuttavia, non esistono informazioni precise sull’origine storica di queste zucche, che mostrano caratteristiche intermedie tra la ‘Marina di Chioggia’, che presenta un epicarpo verde scuro e bitorzoluto, e le zucche a ‘Turbante turco’,

che invece sono variamente colorate e generalmente rugose (da noi considerate ornamentali). A differenza di queste, le zucche “cappello da prete” presentano un frutto (chiamato peponide) generalmente liscio, uniformemente colorato di grigio-verde e con una tipica forma a turbante caratterizzata dalla presenza di due falde: la falda superiore, su cui è inserito il peduncolo, ha un diametro maggiore rispetto a quella inferiore che presenta 3-5 lobi (deriva dall’espansione dei carpelli). La polpa ha generalmente colore giallo-arancio. Il peso alla maturazione varia tra i 2 e i 4 kg.

Fig. 4. Zucca ‘Berrettina di Lungavilla’ (Lungavilla, PV; foto di C. Ballerini).

Sicuramente, nel caso di queste zucche, ci troviamo di fronte ad entità che possono essere considerate delle *landrace*, ovvero varietà locali, definibili come «una popolazione dinamica di una pianta coltivata che ha un’origine storica e un’identità definita e che non ha subito selezione formale, oltre ad essere spesso più variabile geneticamente rispetto a una cultivar moderna ed essere associata a tecniche colturali tradizionali».

Al gruppo delle “cappello da prete” padane appartengono le varietà:

- **zucca ‘Berrettina di Lungavilla’**, coltivata diffusamente nel comune di Lungavilla (PV) fino al Secondo dopoguerra, quando è stata soppiantata da cultivar moderne più adatte alla lavorazione industriale. Dal 2008 al 2013, il materiale recuperato dall’ultimo contadino che ancora coltivava questa zucca a Lungavilla, è stato sottoposto a un’opera di selezione dei caratteri originari della varietà locale, scelti in base alle testimonianze di chi l’aveva coltivata nel passato. Questo lavoro ha permesso il recupero del fenotipo originario della ‘Berrettina di Lungavilla’. L’Associazione Zucca Berretina di Lungavilla, formatasi nel 2011, coordina il recupero di questa varietà locale nel suo territorio tradizionale di coltivazione (Camerini et al. 2014).
- **zucca ‘Bertagnina di Dorno’** (il cui nome si riferisce probabilmente alla somiglianza dei lobi che costituiscono la porzione inferiore della zucca al bartò o bartòl, copricapo un tempo portato dai contadini della zona), la cui coltivazione si estendeva in provincia di Pavia tra Dorno e i comuni adiacenti come Alagna Lomellina, Zinasco, Pieve Albignola, Scaldasole e Garlasco (Lomellina centro-orientale), ma è andata declinando a causa dell’industrializzazione dell’agricoltura, poiché le protuberanze tipiche dei frutti di questa varietà comportano parecchio scarto nella lavorazione del prodotto (attualmente nella bassa pavese è piuttosto diffusa la coltivazione della zucca ‘Piacentina’, senza falda inferiore). La riscoperta di questa antica varietà coltivata è avvenuta a partire e dal 2004 grazie al lavoro della Pro Loco di Dorno, iniziato col recupero dei semi presso alcuni anziani coltivatori locali. Nel 2014 è stata fondata l’“Associazione Produttori della Zucca Bertagnina di Dorno”, di cui fanno parte la Pro Loco e due aziende agricole, tra cui l’azienda di Matteo Prandelli di Dorno.
- **zucca ‘Cappello da prete mantovana’**, verosimilmente originatasi nell’Oltrepò Mantovano già all’epoca dei Gonzaga (non prima del XVI-XVII secolo), anche se

dati certi sono disponibili solo dalla metà del XIX secolo per l'area di Quistello. Attualmente è coltivata in tutti i comuni dell'Oltrepò Mantovano più alcuni situati a nord del Po sempre in provincia di Mantova (Dosolo, Ostiglia, Pomponesco, Serravalle a Po, Sustinente, Viadana). La zucca 'Cappello da prete mantovana' è tutelata dallaDe.Co. "Zucca di Quistello Capel da Pret" approvata dal consiglio comunale di Quistello il 29 maggio 2014 ed è inserita nell'elenco dei P.A.T. della regione Lombardia come "Zucca mantovana".

- sono da riferire verosimilmente a quest'ultima varietà le zucche cappello da prete coltivate nel Casalasco (provincia di Cremona) e nei comuni limitrofi del Reggiano. Qui è stata recentemente descritta un'entità iscritta al repertorio regionale dell'Emilia-Romagna, sulla base della Legge Regionale n. 1/2008 (Tutela del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario del territorio emiliano-romagnolo).

Fig. 5. Zucca 'Bertagnina di Dorno' (PV; foto di C. Ballerini).

Analisi genetiche condotte tra il 2012 e il 2013 presso l'ex E.N.S.E. (Ente Nazionale delle Sementi Elette), attualmente CREA, nell'ambito del progetto "Produzione di potenziali Varietà da Conservazione ortive ed agrarie Lombarde Registrate" (P.S.R. 2007-2013, Regione Lombardia) hanno permesso di confrontare in via

preliminare le diverse tipologie locali delle zucche a doppia falda tipo “cappello da prete” e i cui dati ancora in fase di validazione. Indagini più approfondite sono in corso al fine di definire meglio i quadro filogenetico di queste entità nell’ambito del progetto CORE-SAVE (Misura 10.2.01 del PSR della Regione Lombardia). Inoltre, un recente studio di caratterizzazione morfologica delle zucche “Cappello da prete” (Orsenigo et al. 2018) volto a meglio definire le caratteristiche distintive delle diverse entità riferibili a questa antica varietà di zucca padana, ha preso in considerazione diverse zucche provenienti dalle province di Mantova, Reggio Emilia e Pavia e localmente identificate con nomi peculiari (es: ‘Berrettina di Lungavilla’, ‘Berrettina di Guastalla’, ‘Cappello da prete mantovana’). I semi delle diverse zucche sono stati coltivati presso i campi sperimentali del CREA di Montanaso Lombardo (LO) e i frutti così ottenuti sono stati misurati. Le "zucche cappello da prete" così ottenute presentano alcune differenze morfologiche con quella che si ritiene essere la varietà commerciale più affine, la zucca Piacentina. Le differenze, oltre alla presenza di carpelli accresciuti nella falda inferiore che donano la forma caratteristica a queste zucche, sono riconducibili allo spessore della buccia (le cultivar antiche presentano una buccia più sottile rispetto alla varietà commerciale Piacentina) e alla dimensione dei frutti (le cultivar antiche presentano frutti di dimensioni più piccole rispetto alla varietà commerciale Piacentina).

Queste differenze riscontrate tra le diverse entità studiate sono riconducibili probabilmente ad una selezione operata a livello locale dagli agricoltori che nel tempo hanno tramandato le sementi.

L'identificazione di tali differenze morfologiche tra le diverse zucche “Cappello da prete” può aiutare, per altro, nell’identificazione a basso costo delle varietà e permette di capire quale entità o gruppo differisca abbastanza per essere considerato varietà locale, meritevole di iscrizione a vari repertori/registri/anagrafi

regionali o nazionali, come la sezione “Varietà da conservazione” del *Catalogo delle varietà delle specie di ortaggi* del MIPAAFT.

Sono risultate chiaramente distinguibili due principali varietà locali di zucche “cappello da prete” (ascrivibili nel catalogo nazionale MIPAAFT): la ‘Berrettina di Lungavilla’ (PV) e la ‘Cappello da prete mantovana’ (MN); quest’ultima è stata per altro inserita nel catalogo nazionale delle Varietà da Conservazione (registrazione n. 15A01752, GU n. 58 11-3-2015).

Come varietà di confronto per questo studio è stata utilizzata la varietà commerciale probabilmente più prossima al gruppo delle zucche “Cappello da prete”, vale a dire la cosiddetta ‘Piacentina’, anch’essa caratterizzata da un epicarpo liscio e grigio, ma in cui è assente la tipica forma a turbante. Coltivata almeno dagli anni ’50 e ’60 del Novecento in provincia di Cremona (in particolare nella zona di Casalmaggiore), nell’Oltrepò Pavese e nella Bassa parmense, è conosciuta anche come ‘Caplenna’, ‘Bertina’, ‘Berrettina’ e ‘Barténa’: originaria della provincia di Piacenza, si distingue dalle zucche cappello da prete soprattutto per il frutto senza falda inferiore (che talvolta è semplicemente accennata), con superficie a solchi deboli, talvolta accompagnati da una modesta verrucosità.

Fig. 6. Zucca ‘Piacentina’ in cui sono assenti i tipici umboni inferiori del “cappello da prete” (foto di C. Ballerini)

Coltivazione: le zucche “Cappello da prete” prediligono terreni sabbiosi che impediscono il formarsi di ristagni idrici. Non hanno grosse necessita dal punto di vista dell’irrigazione, anche se nei mesi estivi può essere necessaria un’irrigazione di soccorso. Le piante vengono coltivate in pieno campo e mostrano portamento strisciante e vegetazione vigorosa. La semina avviene ad inizio aprile, mentre la raccolta inizia a partire dalla prima metà di agosto e si protrae fino ad ottobre (Guzzon et al. 2019).

Figg. 7-8. A sinistra, coltivazione di Zucca mantovana presso Az. Agr. Calciolari Lorenzo, Quistello (MN); a destra coltivazione di zucca ‘Bertagnina di Dorno’ presso Az. Agr. Prandelli Matteo, Dorno (PV) (foto di G. Rossi).

Usi culinari: l'utilizzo in cucina delle varietà appartenenti al gruppo delle zucche "Cappello da prete" è molto versatile, possono infatti essere impiegate in diverse ricette, sia dolci che salate. La lunga conservabilità le rende particolarmente adatte in diversi piatti come minestrone, risotto, ravioli, zucca al forno, torte salate e dolci, ma anche marmellate e mostarda. Nel mantovano e nel reggiano la tradizione prevede di utilizzare le zucche "Cappello da prete" come ripieno per i tipici tortelli locali.

Fig. 9. Piatti tipici a base di zucca 'Cappello da prete' (foto di G. Rossi).

Bibliografia di riferimento

Farneti R, 1892. *Frutti freschi e secchi: Ortaggi*. Fratelli Dumolard Editori, Milano, Italia.

Guzzon F., N.M.G. Ardenghi, S. Bodino, E.R. Tazzari, G. Rossi (2019), *Guida all'agrobiodiversità vegetale della provincia di Pavia*. Pavia University Press.

Orsenigo S., T. Abeli, M. Schiavi, P. Cauzzi, F. Guzzon, N.M.G. Ardenghi, G. Rossi, I. Vagge (2018), *Morphological characterization of* Cucurbita maxima *Duchesne (Cucurbitaceae) landraces from the Po Valley (northernItaly*). Italian Journal of Agronomy. 13: 338-342.

Paris HS, Daunay M-C, Pitrat M, Janick J, 2006. First Known Image of Cucurbita in Europe, 1503-1508. Ann. Bot. 98:41-7

Rossi G., Guzzon F., Canella M., Tazzari E.R., Cauzzi P., Bodino S., Ardenghi N.M.G. (2019), *Le varietà agronomiche lombarde tradizionali a rischio di estinzione ed erosione genetica. Ortive e cerealicole: uno sguardo d'insieme*, Pavia, Pavia University Press (in stampa).

Gariboldi C.E. (2017), *La zucca Bertagnina cerca un riconoscimento*, «La provincia pavese», 23/12/2017.

La Zucca Bertagnina (2016), URL: <www.zuccabertagnina.it> [consultato il 27/02/2018].

Camerini G., Manelli E., Masanta M.F. (2014), *Quella strana berretta di Calcababbio*. *Storia del recupero della varietà Zucca Berrettina di Lungavilla (Pv).* Associazione Zucca Berrettina, 56 pp.