

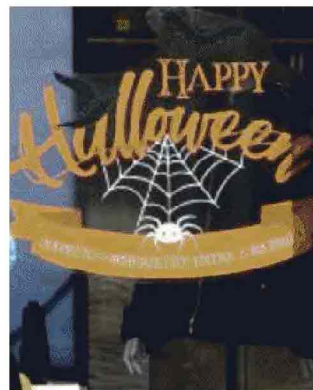
HALLOWEEN. La festa ai tempi del Covid-19

La zucca spopola a tavola e in gara ed è made in Italy

Coldiretti: «In questo periodo la produzione salita del 15%»

ROMA

L'emergenza Covid che azzerò feste e assembramenti sposta Halloween nella cucina delle case, dove diventa protagonista la zucca per realizzare le mostruose sculture da esporre alle finestre e anche per gustare i prelibati piatti con l'ortaggio più grande del mondo. Dalla padella all'intaglio, per realizzare il caratteristico simbolo della notte di Halloween, «si è registrato un boom di richieste per accaparrarsi in tempo l'ortaggio, con le produzioni aumentate del 15%, nonostante le anomalie climatiche che hanno portato a perdite in alcuni territori», osserva la **Coldiretti**. «Complessivamente in Italia sono circa 2.000 gli ettari coltivati, divisi soprattutto tra Lombardia (con circa il 25% della superficie nazionale), Emilia Romagna e Veneto, seguite da Campania, Lazio, Liguria, Sicilia e Toscana. Si tratta - prosegue la **Coldiretti** - per la quasi totalità di prodotti destinati al consumo alimentare, anche se cresce la coltivazione di varietà di zucche a scopi ornamentali o da



Una vetrina di Halloween ANSA

competizione, con esemplari che possono arrivare anche oltre i 900 chili di peso. Accanto a varietà internazionali molti imprenditori agricoli in Italia - continua la **Coldiretti** - sono impegnati nella conservazione di quelle tradizionali come la zucca marina di Chioggia del Veneto, la zucca violina di Ferrara, la zucca di Castellazzo Bormida in Piemonte, la zucca lardaia di Siena, la zucca Berrettina piacentina, la zucca Delica e quella Cappello da Prete, la più diffusa, soprattutto nel Mantovano, che spesso si possono trovare nei mercatidi Campagna Amica». •

