Zucchino giallo di Sacile

Categoria:

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati.

Denominazione ufficiale:

Zucchino giallo di Sacile.

Area di diffusione:

Comune di Sacile.

Descrizione sintetica del prodotto:

Lo Zucchino giallo di Sacile è il frutto di una selezione americana denominata Golden Kennedy in onore al Presidente.

Alla fine degli anni '60 è stata poi selezionata da nostri agricoltori per uso familiare e poi per il commercio. Il frutto si mangia immaturo ad una lunghezza massima di 20 cm ed è caratterizzato da un lungo collo e da un piccolo rigonfiamento ovale alla fine del frutto stesso. Il frutto presenta caratteristiche uniche: dolcissimo, digeribile e diuretico, antinfiammatorio, ricco di potassio, fosforo e vitamine A e C.

Metodiche di coltivazione, raccolta e conservazione:

Il prodotto si semina in semenzaio (serra) a fine marzo; il terreno viene prima lavorato (aratura, fresatura) e arricchito solo con concimi organici di origine biologica. A fine aprile le piantine vengono messe a dimora in pieno campo. Il controllo delle malerbe viene fatto con una pacciamatura di paglia e non vengono effettuati trattamenti chimici.

Il prodotto viene raccolto verso fine primavera/ estate e, una volta raccolto, viene lavato con acqua potabile, messo in cassettine e conservato ad una temperatura di 4 °C prima di venire commercializzato.



Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

- la selezione ottenuta negli anni dai nostri agricoltori si differenzia dal frutto originale per un lungo collo e per un piccolo rigonfiamento ovale alla fine del frutto;
- l'autoriproduzione annuale delle sementi per più di 25 anni;
- il metodo biologico di produzione e di tutte le fasi di lavorazione.

Per maggiori informazioni:

ERSA - Servizio promozione, statistica agraria e marketing annamaria.azzarello@ersa.fvg.it tel. +39 0481 386540 - cell. +39 3358230579