Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Le zucche ornamentali non sono commestibili!

Lun 26/10/2020 - 10:06

È importantissimo che i consumatori sappiano distinguere tra le due varietà di zucca: quelle commestibili e quelle decorative. Quest'ultime infatti, contengono la cucurbitacina, una sostanza velenosa dal sapore amaro che se ingerita può provocare un'intossicazione.
Le varietà commestibili di cucurbitacee utilizzate oggi non hanno più un sapore amaro, o soltanto lievemente, poiché la formazione di cucurbitacina è stata neutralizzata grazie a una coltivazione mirata. Tuttavia, in caso di siccità prolungata o di incrocio con varietà selvatiche, la pianta può riattivare la formazione delle sostanze amare. Il consumo di zucche ornamentali, zucchine amare o zucca commestibile amara può provocare crampi addominali, nausea, vomito e diarrea, soprattutto nelle persone anziane e nei bambini. Se vengono ingerite quantità elevate di cucurbitacina, possono verificarsi danni intestinali potenzialmente letali.
"In caso di dubbio si può assaggiare una piccola quantità di polpa cruda. Se ha un sapore amaro, è consigliabile sputare il boccone e non usare l'ortaggio in questione", suggerisce Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti. "La cucurbitacina, infatti, è resistente al calore e non viene eliminata neanche previa cottura".
Chi possiede un orto, non dovrebbe coltivare le zucche ornamentali accanto a quelle commestibili, per evitare di scambiarle o che si verifichino incroci indesiderati tra le varietà.
È necessario prestare attenzione anche facendo la spesa, perché purtroppo, in alcuni casi, le zucche ornamentali in commercio – contrariamente alle specifiche del Ministero della Salute – vengono vendute nel reparto ortofrutta e non sempre sono contrassegnate come non commestibili.