

# La Zucca di Rocchetta<sup>TM</sup>



**La Zucca di Rocchetta<sup>TM</sup> già inserita con Decreto Ministeriale nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali è dal 2014 un prodotto De.Co. del Comune di Cengio**

La produzione nonché della trasformazione è curata dalla apposita Associazione costituita e registrata.

## **Perché Zucca di Rocchetta?**

Questa cucurbita è stata nel 2005 salvata dall'estinzione da Slow Food partendo dai pochi semi rintracciati in una frazione di Cengio appunto Rocchetta dove l'utilizzo più diffuso era relativo a cucinare risotti, ripieni di ravioli, nella minestra e per la preparazione di una crema vellutata.

Le particolari condizioni della zona, hanno determinato una selezione naturale di una varietà autoctona con caratteristiche non riscontrabili fra le varietà in commercio.

Proprio per salvaguardarne la caratteristiche organolettiche

Della esigua produzione del 2004 rimasero 60 semi conservati da due famiglie di Rocchetta di Cengio. Nasce così il progetto "salviamo la Zucca di Rocchetta" della Condotta Slow Food Alta Valle Bormida ogni anno la terza domenica di Ottobre si svolge ZUCCAINPIAZZA una rassegna delle migliori zucche e dei prodotti locali

Nel 2005 Slow Food ha intercettato i pochi semi rimasti per distribuirli ad agricoltori e orticoltori della Valle, che si sono impegnati a coltivarli in purezza per salvaguardarne la sopravvivenza e superare il rischio di estinzione, riappropriandosi della capacità di riprodurre le sementi.

(il rischio di estinzione deriva dal fatto che se non si procede alla scelta dei semi in pochi anni a causa della ibridazione la specie sparisce.)

A questo proposito ogni anno si individua un campo di un socio produttore allocato lontano da altre cucurbita al fine di produrre semi in purezza per la semina successiva.

Dalla piccola (40 esemplari) produzione del 2005 sono stati selezionati 850 semi prelevati dalle zucche migliori e distribuiti a 130 soggetti nei comuni di Cengio, Murialdo, Millesimo e Cosseria. Ogni confezione di semi per la produzione 2006 oltre alla lettera di impegno al rispetto del disciplinare, riporta il numero della zucca di provenienza garantendo il monitoraggio produttivo e selettivo. Con la produzione 2006 si sono determinate le condizioni per la costituzione di una Associazione fra Produttori e Trasformatori al fine di garantire la provenienza dei semi e il rispetto del disciplinare per una coltivazione in purezza; nel contempo favorire da un lato, la riscoperta della produzione per uso familiare e dall'altro la garanzia della giusta remunerazione a chi conferisce il prodotto per la trasformazione o per l'uso nella ristorazione.

Nel 2006 il laboratorio di Resistenza Dolciaria, dopo averla utilizzata rilascia una attestazione di qualità.

A luglio 2007 con DM del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali Prot .n° 627 del 19/6/07, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana del 27-06-2007-Supplemento Ordinario n°146. stata accolta la richiesta di inserimento della **Zucca di Rocchetta**<sup>TM</sup> nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali.



Nel 2013 nasce la Comunità del cibo della Zucca di Rocchetta<sup>TM</sup> della rete di Terra Madre

Nel 2014 la Zucca di Rocchetta<sup>TM</sup> sale sull'ARCA del Gusto di Slow Food  
<http://www.fondazione Slow Food.it/arca>

L'Arca del Gusto viaggia per il mondo e raccoglie i prodotti che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni di tutto il pianeta. Un patrimonio straordinario di frutta, verdura, ecc.  
(l'inserimento nell'ARCA viene deliberato da una Comm. Nazionale e poi Internazionale)



### Oggi la trasformazione ha diverse linee

confetture e mostarde -confetture per dessert -canditura per uso pasticceria e confetteria- essiccazione

la Zucca di Rocchetta<sup>TM</sup> essiccata ottima per risotti e creme nata da una antica pratica per farne commercio con il genovesato (cifr. Giacomo Navone in Passeggiata per la Liguria occidentale anno 1827 pag. 153 e succ)

La Zucca di Rocchetta<sup>TM</sup>, viene raccolta come da disciplinare alla fine di settembre inizio ottobre e per un uso di qualità in cucina (da gennaio ad agosto) si utilizzano zucche della produzione dell'anno precedente che si conservano anche per 13/18 mesi

Info su: [www.lazuccadirocchetta.it](http://www.lazuccadirocchetta.it)

---