

# Le zucchine amare sono tossiche, contengono cucurbitacina

Autor(en): **Valsangiacomo, Claudio**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bollettino della Società ticinese di scienze naturali**

Band (Jahr): **88 (2000)**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1003222>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Le zucchine amare sono tossiche, contengono cucurbitacina

Claudio Valsangiaco

Laboratorio cantonale  
via Giuseppe Buffi 6, CH-6900 Lugano

## Il caso

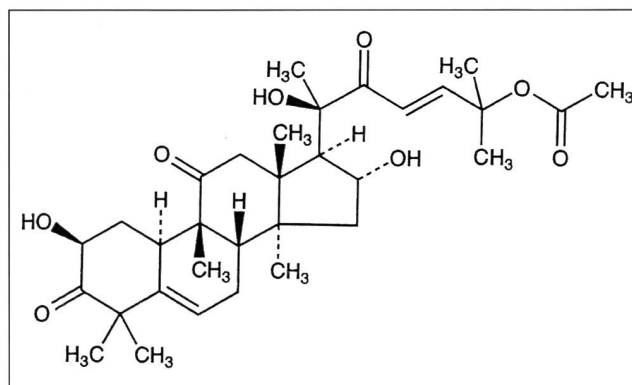
Recentemente è stato segnalato al Laboratorio cantonale un caso di una intossicazione alimentare che ha coinvolto tre persone del Luganese, di cui una ospedalizzata con sintomi quali nausea, crampi addominali e vomito. La sintomatologia si è comunque risolta nel giro di 1-2 giorni. Secondo le indicazioni fornite dalle persone coinvolte, il piatto di zucchine (cucinate secondo una ricetta casalinga con mozzarella, pomodori ecc.) era risultato immangiabile a causa di un gusto estremamente amaro. Delle tre persone solo una si era azzardata ad ingerire il cibo (la persona in seguito ospedalizzata), le altre due si sono limitate a degustare la vivanda per poi sputarla.

## La causa: le zucchine amare

All'origine dell'intossicazione il Laboratorio ha potuto individuare una singola pianta di zucchine nell'orto casalingo della famiglia coinvolta. La pianta incriminata, coltivata unitamente ad altre tre piante di zucchine, è risultata immangiabile a causa del sapore amaro, fortissimo e del tutto insolito.

## Le sostanze amare nelle *Cucurbitaceae* (cocomeri, zucche, zucchine ecc.)

Dopo aver coltivato con tenacia e passione il proprio orto capita occasionalmente di ritrovarsi con un cocomero esageratamente amaro, o meglio immangiabile. Già, se non vi è ancora capitato è forse perché non avete ancora coltivato un numero sufficiente di cocomeri, sì perché il cocomero amaro è un evento abbastanza raro. La causa è la produzione esagerata da parte della pianta di sostanze amare, **cucurbitacine**, molto comuni nelle specie selvatiche appartenenti alla stessa famiglia, *Cucurbitaceae*, dalle quali è stato addomesticato il cocomero casalingo. La selezione vegetale ha addomesticato le cucurbitacee selvatiche escludendo in particolare le varietà produttrici di sostanze amare in quantità eccessive. L'evento è ancora più raro per le zucchine, parenti stretti dei cocomeri. Le cucurbitacine (vedi figura) sono delle sostanze classificate dai chimici come triterpeni tetraciclici e svolgono nella pianta un ruolo di difesa contro le malattie crittogamiche non ancora chiarito del tutto. Non è ancora chiaro in quale situazione questo raro evento si verifica: le speculazioni degli specialisti vanno dai fattori ambientali (periodi prolungati di siccità, periodi eccezionalmente freddi, fertilizzazioni non appropriate, ecc.) a



Cucurbitacin B.

quelli genetici, inerenti cioè la selezione varietale. È curioso il fatto che queste sostanze siano una leccornia per alcuni insetti, sfruttando questa singolare proprietà è allo studio un preparato insetticida dove il dosaggio è ridotto grazie all'aggiunta di cucurbitacine: una sorta di miele avvelenato per gli insetti nocivi! Altre proprietà di queste sostanze, se usate a dosaggi terapeutici, sono conosciute dall'antichità: citiamo proprietà vermifughe, emetiche, narcotizzanti e antimalariche.

## Consiglio per i coltivatori e consumatori

Il caso delle zucchine e dei cocomeri amari non rappresenta affatto un problema sanitario di rilievo, i casi di intossicazione reperiti nella bibliografia medica si contano infatti sulle dita di una mano (KIRSCHMAN & SUBER 1989), basta dare retta al proprio gusto e non consumare queste verdure quando sono estremamente amare.

Per i cocomeri da insalata può essere d'aiuto rimuovere la parte verde o «pelle». In caso di malessere grave con forte nausea, crampi addominali, diarrea e vomito si consiglia di consultare uno specialista.

## BIBLIOGRAFIA

KIRSCHMAN J.C. & SUBER R.L. (1989): Recent food poisonings from cucurbitacin in traditionally bred squash. *Food Chem. Toxicol.*, 27:555-556

