

Naturalista sicil., S. IV, XLIV (1-2), 2020, pp. 75-84

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.4095048>

*Dedico questo articolo a Giovanni e Maria Rosaria,  
i miei genitori, a cui sono debitore di tanto e soprattutto delle mie passioni*

TOMMASO LA MANTIA

## SULLA INTRODUZIONE E DIFFUSIONE DEL *SECHIMUM EDULE* (JACQ.) SW. IN SICILIA

### RIASSUNTO

La presente ricerca ha chiarito l'origine del nome dialettale del *Sechium edule* ("Cintinara") ma anche il momento esatto della sua introduzione in Sicilia e a Napoli da dove si è poi verosimilmente diffuso nel resto dell'Italia. Vengono altresì fornite informazioni sul processo di diffusione e sulla situazione attuale.

*Parole chiave:* Chayote, Conca d'Oro, storia dell'agricoltura

### SUMMARY

*On the introduction and spread of Sechium edule (Jacq.) Sw. in Sicily.* The present research allowed to define the origin of the dialectal name of the *Sechium edule* ("Cintinara") but also the exact time of its introduction in Sicily and Naples from where it was then probably spread in the rest of Italy. Information is also provided on the diffusion of species in Italy and on the current situation.

*Key-words:* Chayote, Conca d'Oro, history of agriculture

### INTRODUZIONE

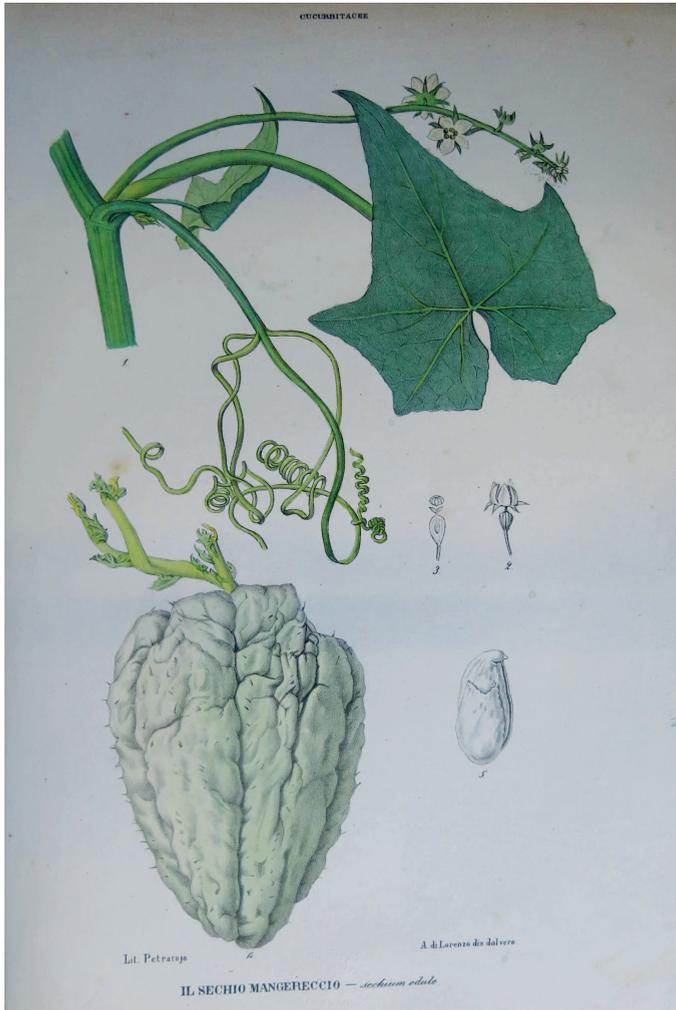
Uno degli ortaggi più noti in Sicilia è il Chayote (*Sechium edule*). "The use of this vegetable is increasing" scrivono BRANCA & LA MALFA (2018); a dispetto della diffusione e del rinnovato interesse verso questo frutto, non era noto il momento della introduzione in Sicilia e ancor meno la *derivatio*

*nominis*. BRANCA & LA MALFA (2018) scrivono infatti “The plant has been introduced since the 18<sup>th</sup> century in Europe from Mexico, but there are no details on its arrival in Italy or Sicily”.

Durante le ricerche in corso sulla storia dell’agricoltura nella Conca d’Oro (LA MANTIA, 2015, 2016) ho incontrato un chiaro ed esplicito riferimento alla introduzione di questa specie in Sicilia. Agostino Todaro, direttore dell’orto Botanico di Palermo dal 1856 al 1892 scrisse un articolo su questa specie pubblicato sugli “Atti della Società di acclimazione e di Agricoltura in Sicilia” e ripreso poi dagli “Annali di Agricoltura Siciliana” (TODARO, 1862). Il Todaro scrive che conobbe la specie attraverso il catalogo pubblicato dal “Giardino di Acclimazione di Algeri” diretto da Hardy che tanto ruolo ha svolto nella introduzione di specie e varietà di piante “esotiche” in Sicilia (cfr. CILLIS, 2007), come il Nespolo del Giappone o l’eucalipto (LA MANTIA, 2013, 2016) Lo stesso Hardy inviò due frutti a Todaro che li fece germogliare ottenendo delle piantine che crebbero all’Orto Botanico e nella vicina “Vigna del Gallo”. La pianta si diffuse probabilmente immediatamente perché come scrive Todaro alcuni frutti vennero raccolti dai visitatori (la pianta si propaga attraverso i frutti come vedremo) ma egli stesso scrive “Già possediamo nel giardino un discreto numero di frutti da offrirli ai nostri consocci, che volessero coltivarla.” confermando il ruolo importante nell’arricchire la diversità orticola della Conca che è stata svolto dalla “Società di acclimazione” che “fin da che impiantava il Giardino D’acclimazione [1861]... larga parte di questo assegnava all’orticoltura” (CHICOLI, 1874) (lo stesso ruolo veniva svolto per le colture arboree dall’Orto Botanico definito dall’ALFONSO-SPAGNA (1864) “prodigioso stabilimento di acclimazione, a vantaggio de’ giardinieri”.

All’interno dell’articolo di Todaro si rinviene la ragione della denominazione “*cintinara*”; infatti a proposito del numero di frutti prodotti dalle due piante originarie scrive “indubitatamente arrivò a 100 per ognuna” e più avanti riporta quanto comunicatogli da Hardy: “Egli ci attesta che ogni pianta produce 100 frutti”.

La specie si diffonde rapidamente se viene raffigurata nell’“Atlante di botanica popolare ossia illustrazione di piante notevoli di ogni famiglia” di TENORE & PASQUALE (1872-1886) (Fig. 1). Nel testo curato da Pasquale si legge (corsivo dell’A.) “Il mio collega V. Tenore, stando a dirigere l’Orto Botanico di Napoli, durante gli anni 1853-60, in luogo dell’illustre suo Zio [Michele Tenore] divenuto vecchio infermo; fece venire il frutto da Algeri, e lo pose a terra nel detto Orto Botanico; e dopo due anni fioriva. Ciascuna pianta porta molti frutti, fino a qualche *centinaio*. ... Già nell’Orto Botanico di Palermo si coltivava prima che in quello di Napoli. Il miglior modo di coltivare questa grandissima quanto utilissima pianta è questo: ...”. Tenore e Pasquale riportano i nomi italiani della specie e lo stesso fa PIERGROSSI (1886)



*Fig. 1* — Immagine tratta dall'opera di TENORE & PASQUALE (1872-1886) "Su concessione dell'Università degli Studi di Firenze. Biblioteca di Scienze". — Image taken from the paper of TENORE & PASQUALE (1872-1886), with the authorization of the University of Florence Science Library.

che scrive un breve articolo su questa specie riportando però solo i nomi "Sechio mangiabile, Sicio mangiabile" ma fornisce alcune informazioni sulla coltivazione precisando "Da una sola pianta ho raccolto 110 frutti maturi" (il numero cento ricorre ancora).

Nel 1908 la specie figura tra quelle presenti all'Orto Botanico di Palermo (DIREZIONE DELL'ORTO BOTANICO DI PALERMO, 1908): "*Sechium edule*, Sw. (Antille)". L'introduzione della specie va quindi fatta risalire a quel

momento e in effetti essa viene citata nella letteratura solo a partire dall'inizio del secolo scorso. La specie era correttamente indicata nello scritto sull'orticoltura di Palermo (ROMANO, 1913) "Sechio – Cucuzza cintinara", anche se non è dedicato in questo scritto, a differenza di quello che accade per le altre "zucche", alcun approfondimento. Il nome "*cintinara*" certamente derivato dal primo articolo di Todaro si diffonde e si consolida; PICCITTO (1977) riporta il nome "*cucuzza cintinara* (CAN.: PA 45) sorta di zucca: *Sechium edule*" dove la sigla Can fa riferimento a un dizionario di CANNARELLA PIETRO del 1928 e PA 45 al fatto che il nome è stato raccolto a Palermo.

In un articolo di GORINI (1967) dedicato agli "Ortaggi meno noti: Zucca di cera" viene trattata approfonditamente la coltivazione della specie anche se il nome volgare utilizzato nel titolo, "Zucca di cera" va attribuito ad un'altra specie, *Benincasa hispida*. Nel testo scrive "Per essere una pianta rara è dotata di tali e tanti nomi da sbalordire: zucca centenaria, zucca di cera, zucca imperiale, zucca mango, benincasa dal nome inglese, chayote; ma il suo vero nome è *Sechium edule*". È evidente il mix tra le due specie; i nomi, anche se non attribuibili al *Sechium edule* sono riportati in seguito per questa specie da NEWSTROM (1991). Scrive inoltre GORINI, "In Italia è coltivata qua e là e in Liguria in particolare" e che "Il frutto viene consumato crudo come i cetrioli", fatto riportato in tutti gli articoli dedicati alla specie, anche nelle ricette che si rinvengono sul web, ma che non trova rispondenza in Sicilia. Sul web si trovano numerose ricette, BRANCA & LA MALFA (2018) sintetizzano "The peeled immature fruits are sliced and boiled like greens or fried; taste is sweet and sour. Occasionally, young shoots are collected". L'articolo di GORINI (1967) è inoltre corredato dalla foto di un frutto di Chayote "a frutto ovale verde" e da "frutto tondo bianco" e nel testo scrive "In alcune cultivar i frutti sono dotati di una serie di papille quasi spinose, altri sono semplicemente rugosi, altri lisci"; viene quindi rimarcata una certa diversità anche se ovviamente non paragonabile a quella della specie nei luoghi di origine (MAFFIOLI, 1981; LIRA-SAADE, 1996). Nel 1977 sempre GORINI scrive un nuovo articolo nel quale però distingue correttamente la "Zucca benincasa o zucca di cera" alla quale dedica una scheda dalla "Zucca centenaria". In un libro dedicato alle piante della Colombia del 1947 (PÉREZ, 1947) sono riportati i nomi attribuiti alla specie in Sudamerica, in Portogallo, il nome inglese e il nome "Zucca centenaria" (Sicilia) a rimarcare la presenza e diffusione della specie sull'Isola. Nel 1959 viene pubblicato un ulteriore articolo (LIONTI, 1959) sulla coltivazione del *Sechium edule* a Firenze ma nel quale fornisce anche altre informazioni sulla coltivazione della specie in altri paesi. Lioni riporta il nome utilizzato a Firenze "Zucca Romana" e quello utilizzato in Sicilia "Cucuzza cintinara" e fornisce anche le ricette per cucinare il frutto.

BRANCA & LA MALFA (2018) infine riportano i nomi "Zucca centenaria,

Cucuzza spinosa”; chi scrive ha raccolto numerose volte il nome “*cucuzza spinosa*” nella Sicilia orientale e in particolare nel Messinese dove viene utilizzato anche, ma in subordine, il nome “*Cucuzza cintintara*” che è invece il solo nome utilizzato nel Palermitano. La ragione risiede nel fatto che le varietà diffuse nel Messinese presentano una maggiore spinescenza mentre quelle del Palermitano sono assolutamente inermi o con spine non in grado di offendere. Oltre alle “normali” di colore verde (Fig. 2), alle Eolie è diffusa un varietà bianca; questo fatto denota una grande ricchezza varietale totalmente misconosciuta (Fig. 3).

DA UN LONTANO PASSATO A UN PROMETTENTE FUTURO  
GRAZIE ALLA MULTIETNICITÀ

Attualmente la specie è coltivata soprattutto lungo la costa settentrionale dell’Isola, e coincide in buona misura con l’area di coltivazione degli agrumi; la pianta, infatti, ha necessità di essere irrigata e non tollera il vento che ne danneggia le foglie, sfrangiandole e causa la caduta dei frutti. Nelle piccole isole è nota la coltivazione solamente a Lipari. L’irrigazione è indispensabile perché la pianta priva di irrigazione va facilmente in stress e smette di crescere. Infatti negli agrumeti del Palermitano dove la specie viene coltivata tra i



Fig. 2 — Molto spesso i frutti del *Sechium edule* non sono singoli. — *Very often the fruits of Sechium edule are not single.*



Fig. 3 — Questa “varietà” bianca di *Sechium edule* è diffusa alle Eolie e mostra una maggiore spinescenza. — *This white “variety” of Sechium edule is widespread in the Aeolian islands and shows a greater one spinescence.*

limoni, nel periodo di forzatura quando cioè i limoni non vengono irrigati per stimolare la produzione di una fioritura straordinaria (cfr. LA MANTIA, 2006) l’acqua viene immessa nei giardini per irrigare solamente le zucche. L’irrigazione è necessaria anche per garantire una elevata produzione dei frutti anche se a partire dall’autunno le piogge sono sufficienti. I frutti si raccolgono da metà ottobre a tutto dicembre. In questi ultimi anni come scrivono BRANCA & LA MALFA (2018) “The use of this vegetable is increasing”; questo è vero ed è dovuto anche alla sempre maggiore presenza di persone provenienti da altri Paesi sia sudamericani che asiatici dove la specie è maggiormente utilizzata. Inoltre la presenza di genti provenienti soprattutto dai Paesi asiatici (Bangladesh, etc.) ha stimolato il consumo degli apici delle piante utilizzate come verdura. In Sicilia, infatti, queste parti della pianta non vengono utilizzate mentre oggi è frequente rinvenire i getti apicali nei negozi etnici sempre più diffusi anche nei celebri mercati storici palermitani. Gli agricoltori palermitani, invece, lasciano crescere la pianta indisturbata perché più la pianta si accresce, maggiore è la quantità di frutti che essa produce. Uno dei fattori avversi alla specie, il più temuto, è infatti il ratto nero *Rattus rattus* o il surmolotto o ratto delle chiaviche *Rattus norvegicus* che rosicchiano le cime; essi di fatto sono l’unica avversità per la quale si mette in atto una difesa della

pianta attraverso la collocazione di rodenticida. I ratti, inoltre, rosicchiano anche i frutti.

Come rimarcato da molti autori la specie è una lianosa e cresce bene arrampicandosi su qualsiasi supporto artificiali (muri, reti metalliche, graticciate), ma anche sulle altre piante. È tradizione, infatti nel Palermitano farla arrampicare sugli alberi di agrumi e di nespolo del Giappone (Figg. 4 e 5) ma anche su supporti artificiali appositamente costruiti. La propagazione avvie-



*Fig. 4 — Caratteri di “liana” del Sechium edule si “apprezzano” considerando la capacità di ricoprire le piante vicine. — The “liana” characters of Sechium edule are appreciated considering the ability to cover neighboring plants.*

ne prendendo dei frutti maturi e lasciando che da questo vengano emessi i getti (Fig. 6); spesso questi vengono emessi dai frutti ancora sulla pianta. Tradizionalmente i frutti devono essere di grossa dimensione per potere avere risorse sufficienti ad alimentare la giovane pianta prima che questa abbia emesso le radici e foglie sufficienti a renderla autonoma. Altro particolare, il frutto più promettente ai fini della propagazione deve avere una divaricazione che, a detta dei contadini, ricorda il sesso femminile. Il frutto va posto nel terreno coprendolo e lasciando il getto fuori. La base della pianta si ingrossa annualmente diventando di fatto perenne (Fig. 7). In Sicilia vengono consumati i frutti (Fig. 8) mentre in altri Paesi, ma oggi anche in Italia, vengono utilizzati anche i getti apicali.



Fig. 5 — Gli alberi su cui la pianta di *Sechium edule* si sviluppa forniscono il supporto adeguato alla crescita dei frutti. — *The trees on which the Sechium edule plant grows provide adequate support for fruit growth.*



Fig. 6 — Frutti maturi di *Sechium edule* che hanno emesso i getti che andranno a costituire la nuova pianta. — *Ripe fruits of Sechium edule that have released the jets that will form the new one plant.*



*Fig. 7 — La pianta di Sechium edule si accresce e nel tempo assume l'aspetto di una vecchia "ceppaia".  
— The Sechium edule plant grows and over time takes on the appearance of an old "stump".*



*Fig. 8 — Il rinnovato interesse verso il Sechium edule, dovuto anche alla diffusione di persone provenienti dai Paesi tropicali, crea nuove opportunità per il commercio dei frutti.  
— The renewed interest in the Sechium edule, also due to the spread of people coming from tropical countries, creates new opportunities for fruit trade.*

*Ringraziamenti* — Questa ricerca non sarebbe stata possibile senza la passione di Daniela Patti della Biblioteca di Scienze Agro Forestali a cui va il mio ringraziamento. Un sentito grazie anche a Francesca Cagnani e Renzo Nelli della Biblioteca di Scienze dell'Università di Firenze.

Studio svolto con i fondi PJ autf 008567 (resp. T. La Mantia)

#### BIBLIOGRAFIA

- TODARO A., 1862. Sopra una nuova specie di Cucurbitacea coltivata nel R. Orto Botanico di Palermo. *Ann. Agr. sicil.*, 7, 2 ser.: 281-285 (estratto dagli "Atti Soc. Acclimazione e di Agricoltura Sicilia", 1862, t. 2, 3: 112-116).
- ALFONSO-SPAGNA F., 1864. Studi sulla economia delle acque. *Stamperia Tamburello e C.*, Palermo, 176 pp. (estratto da *Ann. Agr. Sicil.*, 1864).
- BRANCA F. & LA MALFA G., 2018. Traditional Vegetables of Sicily. *Chronica Horticult.*, 48(1): 20-25.
- CHICOLI N., 1874. Orticoltura: relazione alla Società di acclimazione e di agricoltura per la Sicilia per rispondere al desiderio manifestato dal Ministero di agricoltura e commercio. *Editore Lorsnaider*, Palermo 52 pp. (estratto da *Giorn. atti Soc. Acclimazione Agr. Sicilia*).
- CILLIS M., 2007. Il jardin d'essai ad Algeri. Ragioni storiche e possibili scenari. *Quad. Riv., Ric. Progett. Paes.*, 4, 3: 56-67.
- DIREZIONE DELL'ORTO BOTANICO DI PALERMO, 1908. Colture coloniali presso il R. Orto Botanico di Palermo. *Boll. Regio Orto Bot. e Giard. Col. Palermo*, 7 (1-3): 118-147.
- GORINI F., 1967. Ortaggi meno noti: Zucca di cera. *Inform. Ortoflorofrutticolt.*, 8: 163-164.
- GORINI F., 1977. Ortaggi da frutto. 1.8. Zucca centenaria (ortaggio di importanza secondaria). *Inform. Ortoflorofrutticolt.*, 18: 9-10.
- LA MANTIA T., 2006. La cancellazione della cultura agronomica nella Conca d'Oro. *I frutti di Demetra*, 9: 25-32.
- LA MANTIA T., 2013. Storia dell'eucalitticoltura in Sicilia. *Naturalista sicil.*, 37 (2): 587-628.
- LA MANTIA T., 2015. Aspetti agronomici della Favara e del suo contesto. Premio Internazionale Carlo Scarpa per il Giardino. Pp. 146-154 in: Barbera G., Boschiero P., Latini L. (a cura di), Maredolce-La Favara. *Collana ed. Fond. Benetton Studi Ric. e Mem.*
- LA MANTIA T., 2016. La coltivazione del nespolo del Giappone (*Eriobotrya japonica* Lindl) in Sicilia: da un lontano passato a un incerto futuro. *Naturalista sicil.*, 40 (2): 201-216.
- LIONTI R., 1959. Osservazioni sulla coltivazione del *Sechium edule* Sw. a Firenze. *Riv. Agr. Subtrop. Trop.*, 53: 197-202.
- LIRA-SAADE R., 1996. Chayote. *Sechium edule* (Jacq.) Sw. Promoting the conservation and use of underutilized and neglected crops. 8. *Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research, Gatersleben/International Plant Genetic Resources Institute*, Rome, Italy.
- MAFFIOLI A., 1981. Recursos genéticos de *Sechium edule* (Jacq.) Sw. (*Cucurbitaceae*). *CATIE, Unidad de Recursos Genéticos*, Turrialba, Costa Rica, 151 pp
- NEWSTROM L.E., 1991. Evidence for the origin of chayote, *Sechium edule* (Cucurbitaceae). *Econ. Botany*, 45 (3): 410-428.
- PÉREZ A.E., 1947. Plantas útiles de Colombia Contraloría General de la República. *Imprenta Nacional*, Bogotá, 484-485.
- PICCITTO G. (ed), 1977. Vocabolario siciliano, vol. I (A-E). *Centro Studi Filol. Ling. Sicil.*, *Opera del Vocabolario Siciliano, Palermo-Catania, Regione Siciliana e C.N.R.*, XXXVIII + 4 tavv. f.-t. + 973 pp.
- PIERGROSSI G., 1886. Il sechio commestibile. *Bull. R. Soc. toscana Ort.*, 11: 141-142.
- ROMANO V., 1913. L'orticoltura in Palermo (nota illustrativa). *Nuovi Ann. Agr. Sicil.*, 1° trimestre: 129-142.
- TENORE V. & PASQUALE G. A., 1872-1886. Atlante di botanica popolare. Ossia illustrazione di piante notevoli di ogni famiglia. *Raimondo Petraraja Ed.*, Napoli.

*Indirizzo dell'Autore* — T. LA MANTIA, Università degli Studi di Palermo, Dipartimento Scienze agrarie, alimentari e forestali. Viale delle Scienze, ed. 4 - 90128 Palermo; e-mail: tommaso.lamantia@unipa.it