

**Zeitschrift:** Bollettino della Società ticinese di scienze naturali  
**Herausgeber:** Società ticinese di scienze naturali  
**Band:** 88 (2000)

**Artikel:** Le zucchine amare sono tossiche, contengono cucurbitacina  
**Autor:** Valsangiacomo, Claudio  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1003222>

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 31.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Le zucchine amare sono tossiche, contengono cucurbitacina

Claudio Valsangiacomo

Laboratorio cantonale  
via Giuseppe Buffi 6, CH-6900 Lugano

## Il caso

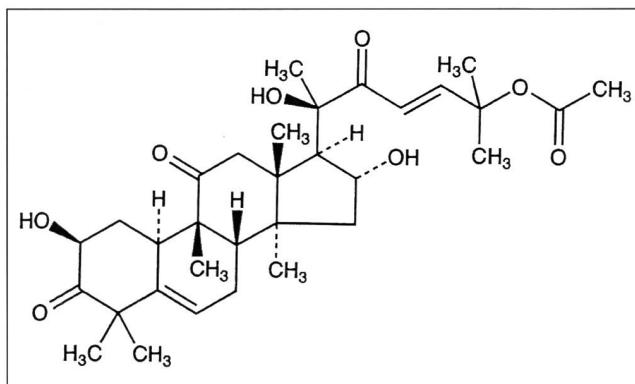
Recentemente è stato segnalato al Laboratorio cantonale un caso di una intossicazione alimentare che ha coinvolto tre persone del Luganese, di cui una ospedalizzata con sintomi quali nausea, crampi addominali e vomito. La sintomatologia si è comunque risolta nel giro di 1-2 giorni. Secondo le indicazioni fornite dalle persone coinvolte, il piatto di zucchine (cucinati 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 crittomiche 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 vermicide, 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

