



# Zucchiolo

A new kid on the block, zo zou je de introductie kunnen noemen van zucchiolo. Hoe zouden we zucchiolo kunnen omschrijven? Wellicht het beste als een groente die het midden houdt tussen een courgette met lichte eigenschappen van een komkommer.

## Primeur voor Andalusië

De groente- en fruitsector van Andalusië komt met deze nieuwe groente die het beste van de komkommer en de courgette combineert. Het nieuwste product op het gebied van groente en fruit is het resultaat van een samenwerking tussen Beyond Seeds Biotech Group in Almería en Zuid-Amerika, waar de zucchiolo bekend staat als 'zapallito'. Dit bedrijf voor biotechnologie bestaat uit zes verschillende bedrijven, waarvan één gespecialiseerd is in landbouwtechnische ontwikkeling. De zucchiolo heeft een gewicht van 250 gram en valt op door zijn ovale vorm en 3 opvallende kleuren: donkergroen, lichtgroen en geel. Het gele ras is een wereldwijde primeur en is exclusief ontwikkeld in Almería. Het is een combinatie van een courgette en een komkommer en heeft een dunne schil. Het nieuwe gewas valt op door zowel zijn uiterlijk als zijn veelzijdige smaak. De hybride groente heeft eigenschappen van beide, waardoor het zowel rauw als gekookt, gegeten kan worden.

## Zucchiolo wint internationaal aan populariteit

Naast de succesvolle teelt in Andalusië heeft het team van biotechnologen uit Almería ook het kweekproces geoptimaliseerd. De nieuwe zucchiolo heeft niet alleen een andere, gele kleur, maar kan ook op grotere schaal worden geproduceerd. De kweekcyclus is vergelijkbaar met die van de courgette en duurt ongeveer zes weken. Voor al deze rassen zijn de opbrengsten vrij hoog, in de orde van 9-11 kg/m<sup>2</sup>, bij een plantdichtheid van ongeveer 8.500 planten per hectare zodat de opbrengst meer dan 100.000 kg product per hectare zou bedragen. Naast de aanpassing aan de glasteelt was een andere grote uitdaging, de ontwikkeling van een reeks driekleurige variëteiten, uniek op de wereldmarkt. Sinds een aantal maanden vindt de zucchiolo zijn weg naar landen als Zwitserland en Duitsland. Ook kopers uit Latijns-Amerika zijn zeer geïnteresseerd. Bovendien heeft de zucchiolo sinds de culinaire evenementen Madrid Fusión en Salón Gourmets de aandacht getrokken van Spaanse topchefs. Producenten benadrukken dat de nieuwe groente is bedoeld voor alledaagse gebruik. Zij hopen dat het nieuwe gewas een vaste plek zal krijgen tussen andere populaire groenten in Europa.

## Vers of gekookt

Zucchiolo is niet alleen een fascinerend nieuw product voor de markt en een interessant alternatief voor telers, maar biedt de consument ook een grote veelzijdigheid. Deze groente kan rauw of gekookt worden gegeten, wat hem onderscheidt van andere plantaardige producten. Rauw kan het met schil worden gegeten, omdat het een zachte textuur heeft en het hele product kan worden gebruikt zonder dat er afval ontstaat. In de keuken gedraagt zucchiolo zich als een courgette en zelfs als een aubergine, en kan dus in tal van recepten worden gebruikt. In samenwerking met chef Tony García werd de veelzijdigheid van de groente getest. Hij maakte er meerdere gerechten mee, van groentelasagne met laagjes zucchiolo tot gazpacho. Het is interessant om te weten dat de zucchiolo na de oogst 3 weken in perfecte staat buiten de koelkast kan worden bewaard, wat voor courgette en komkommers totaal onmogelijk is.

## In de prijzen

De winnaar van de Innovation Award 2024 van Fruit Logistica (FLIA) was Zucchiolo, de nieuwe Europese groente die door UNICA op de markt wordt gebracht en is ontwikkeld door Beyond Seeds. Andrea Álvarez, hoofd Business Development bij UNICA, is van mening dat dit soort erkenning is wat de sector nodig heeft "vooral vandaag de dag, met marketing als instrument om groenten en fruit te herwaarderen. Het is nuttig om de samenleving te laten begrijpen dat dit een essentiële sector is die niet kan stoppen. Dank aan het management van UNICA voor het geloven in wat we doen en wat we het liefste doen en natuurlijk aan UNICA als geheel, van boeren die zich inzetten voor de introductie van nieuwe gewassen, marketing, met promotie tijdens de beurs, verantwoordelijk voor kwaliteit, magazijnbeheerders, logistiek en vooral de technici die ons elke dag begeleiden in dit spannende project. Mijn felicitaties aan de FLIA omdat dit het resultaat is van de inspanningen die professionals in de agrifoodsector in projecten als deze hebben gestoken.

