Venzone punta alla "zucca Doc"

Uno studio per trovare la specie che meglio si adatta ai terreni

Sinergia tra Comune, Pro loco e Università: presto il marchio

VENZONE. Zucca Doc di Venzone. E' questo l'obiettivo del progetto che è stato discusso a palazzo Orgnani Martina, dove sono stati resi noti i risultati ottenuti durante questo primo dei tre anni previsti per il progetto: "Una zucca per Venzone". L'obiettivo principale era quello di trovare la specie di zucca che meglio si adatta al clima e ai terreni della zona: Baby Pam, Golden Delicious, Kabosha, Mantovana, Marina di Chioggia, Potimarron Rouge, Tan Cheese, Tetsukabuto e Violina.

La varietà di zucche che hanno avuto alla meglio sono: "Tetsukabuto" e "Potimarron Rouge". Ora le due varietà di zucche sono destinate a diventare prodotto doc. Questo sia per il rilancio dell'agricoltura locale sia per dar ancor più lustro alla già celeberrima kermesse della "Festa della Zucca" che si svolge nel mese di ottobre. La prova è stata portata avanti con un regime produttivo biologico. Una volta che si è conclusa la prima parte della sperimentazione sono state effettuate anche delle prove di degustazione: anche in questo caso con ottimi risultati. Buone le indicazione sia per quanto concerne la produttività nonostante l'ambiente ostico venzonese, sia per la conservabilità, e dunque anche per quanto riguarda l'evoluzione e trasformazione del prodotto. L'imput era arrivato direttamente dalla festa della zucca che ogni anno attira nella cittadina medievale oltre 50 mila persone. Anche lo scorso ottobre è stato un successo: ogni anno infatti, durante la kermesse vengono smerciati all'incirca 35 quintali.

> I tecnici dell'ateneo procureranno agli agricoltori le piantine per una produzione di tutto l'anno

Al progetto hanno partecipato alcuni agricoltori di Venzone, Portis, Borgo Rozza e Carnia. Questo progetto che con l'anno nuovo è entrato nella seconda fase, cioè quella che prevede l'analisi delle varietà che hanno dato i risultati migliori con altre due nuove, è stato voluto dal Comune, dal comitato organizzativo della Festa della Zucca, la Pro Loco di Venzone, la Coldiretti di Udine, l'ente Parco Prealpi Giulie e il Dipartimento di produzione vegetale dell' Università di Udine. Tutti assieme per far diventare una di queste varietà di zucca un prodotto tipico venzonese. Sia il Comune che la Pro Loco vogliono ottenere un prodotto tutto loro – in questo caso la zucca – da vendere ai turisti.

Il progetto – nato da un'idea di Stefano Di Bernardo – in sintesi è il seguente: si vuole far nascere e crescere la zucca Doc a Venzone, trasformarla in seguito nelle varie botteghe artigianali e infine venderla con un proprio marchio. Un logo tipico, originale, riconoscibile a vista d'occhio, unico nel suo genere. I tecnici dell'Università di Udine procureranno agli agricoltori locali le piantine per la produzione che durerà per tutto l'anno.

Dario Venturini

Migliaia di persone ogni anno alla festa della zucca

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.