

Venzone cerca la sua zucca

**Avviato il progetto per individuare una varietà che diventi tipica dell'Alto Friuli
La prova del nove con gli gnocchi**

Solitamente una festa popolare e una sagra paesana nascono da una tradizione agricola consolidata, sulla base cioè di un prodotto che è già tipico di un determinato luogo. Nel caso di Venzone, invece, la manifestazione più importante della cittadina fortificata, dopo decenni di consolidato successo, ha voluto intraprendere il percorso inverso e creare la tipicità del suo ingrediente principe: la zucca.



Non che la coltivazione fosse completamente assente nella tradizione locale. Anzi, la zucca appartiene alla storia degli orti di tutto il Friuli. Ma è oggi in corso un progetto per istituzionalizzare una varietà adatta ai terreni dell'Alto Friuli, che possa dare valore aggiunto alla festa, alle proposte gastronomiche dei ristoranti e, alla fine, rappresentare un elemento in più di attrazione turistica.

Il progetto "Una Zucca per Venzone" si pone come obiettivo quello di accostare alla tipicità alimentare della tradizionale festa d'autunno, che è centrata sull'apprezzata cucurbitacea, un'adeguata conoscenza di questo prodotto per iniziare una fase produttiva e aumentarne le potenzialità di sviluppo oltre che la ricerca di sementi che offrano alta qualità del prodotto. Traguardo di medio periodo, cioè, è quello di selezionare una "zucca di Venzone".

Protagonisti dell'impresa sono il Parco naturale delle Prealpi Giulie e l'Università di Udine, che hanno coinvolto la locale Pro Loco, il Comune e la Coldiretti.

"Si è pensato, quindi, di partire da una festa promozionale per ridare energia al settore agricolo locale e di coltivare un

prodotto il cui mercato è in espansione e che nell'immaginario popolare è tipico di Venzone - spiega Francesco Iacuzzo, dell'ateneo friulano -. Il primo passo è stato quello di verificare la possibilità di produrre zucche nei vari ambienti pedoclimatici e di testare un elevato numero di varietà, nove per la precisione, più o meno conosciute per valutare quali si prestano meglio alla coltivazione in queste zone. Serve, quindi, una varietà che sia produttiva in ambiente pedemontano e abbia un ciclo relativamente breve, che sia di dimensioni non troppo elevate e di aspetto accattivante per la vendita al dettaglio, soprattutto durante la festa

della zucca, che abbia delle caratteristiche organolettiche apprezzabili, che si presti bene alla trasformazione e sia di facile conservazione per accontentare la richiesta dei ristoratori locali per un periodo più lungo possibile dopo la raccolta".

Così, sono state coltivate le diverse varietà disponibili sul mercato in appezzamento sperimentali nei dintorni di Venzone e nell'azienda universitaria "Servadei" alle porte di Udine. Successivamente, un'analisi sensoriale ha consentito di individuare quelle più adatte.

La specialità scelta quale pa-

rametro per le degustazioni sono stati gli gnocchi di zucca, preparati secondo la ricetta tradizionale, come ricorda Mauro Madrassi del "Caffè vecchio" di Venzone.

"Per questa ricetta la zucca deve essere di polpa compatta, asciutta e non fibrosa - raccomanda - esistono numerose varietà, adatte ognuna alle diverse soluzioni culinarie. La zucca, infatti, è un prodotto eclettico, che può essere utilizzato dagli antipasti fino al dolce".

La polpa, tagliata a fette o a dadi, deve essere preventivamente cotta, in forno o, semplicemente, in padella. Quindi, deve essere lasciata raffreddare e riposare almeno per due ore,

prima di essere schiacciata. Va, poi, impastata con farina (metà del peso della zucca) e un uovo intero. Per insaporire il tutto si utilizza formaggio stagionato grattugiato, noce moscata e, a discrezione, anche un pizzico di cannella.

Il tutto deve risultare molto morbido, in quanto il vero gnocco di zucca è quello di si prepara al cucchiaino: quelli già lavorati che si presentano simili a quelli di patata, rappresentano soluzioni pratiche, ma certamente non ortodosse.

L'impasto, infatti, va cotto versandolo a cucchiainate in acqua bollente e salata. Una volta a galla si raccolgono con la schiumarola e posti nel piatto per essere conditi con burro fuso, salvia e ricotta affumicata.

L'utilizzo della zucca, come detto, è variegato. Madrassi suggerisce, per esempio, una torta salata, preparata su una base di pasta fatta di farina, acqua e burro, nella quale si versa un composto di cinque uova, una dadolata di speck di Sauris, formaggio e polpa di zucca già cotta.

Per chi si vuole sbizzarrire in cucina, poi, è possibile preparare il frico con la zucca (si aggiunge la sua polpa alle patate schiacciate, in rapporto di uno a due) o la lepre in salmi con zucca e uvetta.

pagina a cura di
ROSSANO CATTIVELLO

ateneo

Venzone cerca la sua zucca

**Avviato il progetto per individuare una varietà che diventi tipica dell'Alto Friuli
La prova del nove con gli gnocchi**

Solitamente una festa popolare e una sagra paesana nascono da una tradizione agricola consolidata, sulla base cioè di un prodotto che è già tipico di un determinato luogo. Nel caso di Venzone, invece, la manifestazione più importante della cittadina fortificata, dopo decenni di consolidato successo, ha voluto intraprendere il percorso inverso e creare la tipicità del suo ingrediente principe: la zucca.

Non che la coltivazione fosse completamente assente nella tradizione locale. Anzi, la zucca appartiene alla storia degli orti di tutto il Friuli. Ma è oggi in corso un progetto per istituzionalizzare una varietà adatta ai terreni dell'Alto Friuli, che possa dare valore aggiunto alla festa, alle proposte gastronomiche dei ristoranti e, alla fine, rappresentare un elemento in più di attrazione turistica.

Il progetto "Una Zucca per Venzone" si pone come obiettivo quello di accostare alla tipicità alimentare della tradizionale festa d'autunno, che è centrata sull'apprezzata cucurbitacea, un'adeguata conoscenza di questo prodotto per iniziare una fase produttiva e aumentare le potenzialità di sviluppo oltre che la ricerca di sementi che offrano alta qualità del prodotto. Traguardo di medio periodo, cioè, è quello di selezionare una "zucca di Venzone".

Protagonisti dell'impresa sono il Parco naturale delle Prealpi Giulie e l'Università di Udine, che hanno coinvolto la locale Pro Loco, il Comune e la Coldiretti.

"Si è pensato, quindi, di partire da una festa promozionale per ridare energia al settore agricolo locale e di coltivare un

prodotto il cui mercato è in espansione e che nell'immaginario popolare è tipico di Venzone - spiega Francesco Iacuzzo, dell'ateneo friulano -. Il primo passo è stato quello di verificare la possibilità di produrre zucche nei vari ambienti pedoclimatici e di testare un elevato numero di varietà, nove per la precisione, più o meno conosciute per valutare quali si prestano meglio alla coltivazione in queste zone. Serve, quindi, una varietà che sia produttiva in ambiente pedemontano e abbia un ciclo relativamente breve, che sia di dimensioni non troppo elevate e di aspetto accattivante per la vendita al dettaglio, soprattutto durante la festa

della zucca, che abbia della caratteristiche organolettiche apprezzabili, che si presti bene alla trasformazione e sia di facile conservazione per accontentare la richiesta dei ristoratori locali per un periodo più lungo possibile dopo la raccolta".

Così, sono state coltivate le diverse varietà disponibili sul mercato in appezzamento sperimentali nei dintorni di Venzone e nell'azienda universitaria "Servadei" alle porte di Udine. Successivamente, un'analisi sensoriale ha consentito di individuare quelle più adatte.

La specialità scelta quale pa-

pagina a cura di
ROSSANO CATTIVELLO

rametro per le degustazioni sono stati gli gnocchi di zucca, preparati secondo la ricetta tradizionale, come ricorda Mauro Madrassi del "Caffè vecchio" di Venzone.

"Per questa ricetta la zucca deve essere di polpa compatta, asciutta e non fibrosa - raccomanda - esistono numerose varietà, adatte ognuna alle diverse soluzioni culinarie. La zucca, infatti, è un prodotto eclettico, che può essere utilizzato dagli antipasti fino al dolce".

La polpa, tagliata a fette o a dadi, deve essere preventivamente cotta, in forno o, semplicemente, in padella. Quindi, deve essere lasciata raffreddare e riposare almeno per due ore,

prima di essere schiacciata. Va, poi, impastata con farina (metà del peso della zucca) e un uovo intero. Per insaporire il tutto si utilizza formaggio stagionato grattugiato, noce moscata e, a discrezione, anche un pizzico di cannella.

Il tutto deve risultare molto morbido, in quanto il vero gnocco di zucca è quello di si prepara al cucchiaino: quelli già lavorati che si presentano simili a quelli di patata, rappresentano soluzioni pratiche, ma certamente non ortodosse.

L'impasto, infatti, va cotto versandolo a cucchiaiate in acqua bollente e salata. Una volta a galla si raccolgono con la schiumarola e posti nel piatto per essere conditi con burro fuso, salvia e ricotta affumicata.

L'utilizzo della zucca, come detto, è variegato. Madrassi suggerisce, per esempio, una torta salata, preparata su una base di pasta fatta di farina, acqua e burro, nella quale si versa un composto di cinque uova, una dadolata di speck di Sauris, formaggio e polpa di zucca già cotta.

Per chi si vuole sbizzarrire in cucina, poi, è possibile preparare il frico con la zucca (si aggiunge la sua polpa alle patate schiacciate, in rapporto di uno a due) o la lepre in salmì con zucca e uvetta.