

Venzone: dalla zucca anche mostarda, olio e cosmesi

► VENZONE

Quest'anno la Festa della zucca, in programma per il weekend della prossima settimana, si arricchirà di interessanti novità gastronomiche relative alla produzione del celebre frutto che dà il nome alla manifestazione, e con il quale si produce ora confettura e addirittura mostarda.

Si tratta degli esiti del progetto "Una zucca per Venzone", avviato alcuni anni fa dal Comune in collaborazione con l'università di Udine, il Parco delle Prealpi Giulie e quello Agroalimentare di San Daniele, e della Pro Venzone: «Dopo che l'università – spiega il vicesindaco Stefano Di Bernardo – ha individuato i due tipi di zucca che sui nostri territori han-

no più resa, ora con il parco Agroalimentare siamo riusciti a produrre la mostarda e la confettura nei laboratori di via Marzàrs a Gemona messi a disposizione dalla Comunità montana. Questi prodotti, elaborati all'interno di una filiera corta, oltre che rappresentare un'offerta in più nell'ambito della manifestazione, lo saranno anche per il resto dell'anno

per i nostri visitatori, così che la zucca potrà restare sul mercato per tempi più lunghi rispetto alla produzione di gnocchi e simili».

La sperimentazione sulla zucca non si ferma qui, ma già sono stati avviati dei contatti con l'Istituto Solari di Tolmezzo per la produzione di prodotti cosmetici, che in passato la scuola carnica ha già ricavato dalla lavorazione della stella alpina. Non solo, prendendo spunto dalla città stiriana gemellata di Preding, si punta anche alla produzione di olio di zucca dalla macerazione dei semi: «Nel caso della cittadina austriaca – dice sempre Di Bernardo – si tratta di un'attività che in quel luogo dà lavoro a molte famiglie ed è un po' quello a cui stiamo lavorando noi, nel senso che la zucca come prodotto di nicchia può rappresentare un piccolo mercato per gli agricoltori della zona».

Piero Cargnelutti



Alla festa dell'anno scorso