

La zucca d'oro di Venzone

Narrano le antiche cronache che la nobilissima comunità di Venzone dopo d'aver munito il paese di superbe difese, d'averlo abbellito di maestosi palazzi e del suo splendido Duomo, quando volle portare a termine il campanile si trovò sprovvista del denaro necessario. Da alcune settimane i lavori si erano dovuti interrompere ed i passanti cominciavano a lanciare qualche frizzo che pungeva l'onorabilità dell'autorità e della cittadina.

Il consiglio allora radunato d'urgenza decretò provvedimenti straordinari: i pedaggi sulle merci vennero raddoppiati, tutti i forestieri transitanti per Venzone vi dovevano lasciare un'offerta, si dovevano prestare giornate di lavoro gratuito ... E così pur tra qualche malumore, qualche lite, si riuscì ad ultimare anche la guglia che fu ricoperta tutta di rame. Mancava ancora qualcosa e per questo fu chiamato un maestro di Udine che coronò la bella opera con una palla durata sormontata da una croce.

Ma restò male l'artista quando si presentò per ricevere la ricompensa del suo lavoro: si disse che il consiglio era in strettezza, che pure lui doveva lasciare qualche giornata gratuita ... insomma il consiglio per sua bontà gli concedeva un terzo della somma pattuita. Non disse nulla il brav'uomo, si mostrò soddisfatto, ringraziò ... aveva visto certe corde, certe inferriate, quella tal berlina di cui facevan largo uso quei signori, ma in cuor suo giurò di ripagarsi dello scorno subito.

Nel cuor della notte salì sull'impalcatura del campanile che non era stata tolta e sostituì la bella palla lucente con una fresca zucca così ben dipinta che nessuno si sarebbe accorto della sostituzione. Il giorno dopo l'udinese tolse l'impalcatura, salutò il consiglio e se ne partì in fretta mentre i venzoni si suonavano a distesa le loro campane si preparavano a solenni feste d'inaugurazione.

Ma dopo qualche tempo avveniva qualcosa di strano lassù, sopra la guglia del campanile la palla mutava colore, la forma non era più quella ... I venzoni facevano le più impensate supposizioni, ma quale non fu la loro meraviglia quando un giorno videro cadere giù la palla in

certi pezzi gialli simili ai resti di una focaccia spappolata ... Non vi saprei poi descrivere il loro sdegno quando si accorsero di esser stati così clamorosamente giocati. I camerari del Duomo diedero subito ordine che i resti fossero tolti e lo scandalo non si propagasse. Ma caso volle che proprio quel giorno fossero passati alcuni "Carnielli" che ben volentieri divulgavano la beffa ai quattro venti e così fu che i venzoni fino ai nostri giorni venissero chiamati i "cogoçars".

Aldo Di Bernardo



"Una zucca per Venzone"

Le pietanze offerte nei punti di ristoro vengono preparate utilizzando anche le zucche coltivate a Venzone dagli agricoltori che hanno aderito al progetto "Una zucca per Venzone". L'iniziativa vede la collaborazione tra Pro Loco Pro Venzone, Comune di Venzone, Ente Parco Naturale delle Prealpi Giulie ed Università degli Studi di Udine-Facoltà di Agraria-Dipartimento di Produzione Vegetale e gli agricoltori del territorio comunale di Venzone. Lo scopo dell'iniziativa è la promozione della coltivazione della zucca in zona, visto anche l'importante quantitativo richiesto per la preparazione delle pietanze da parte delle cucine dell'organizzazione.

PROGRAMMA

XVII Festa della Zucca

Sabato 27 ottobre:

- 15.00: Corporazioni di Arti e Mestieri medioevali, dimostrazioni di antichi mestieri lungo le vie del borgo fortificato medioevale;
- 16.00: Inizio spettacoli ed animazioni medievali nel Centro Storico;
- 17.30: Apertura delle taverne.
- 17.30: "Cucurbita felix in taberna", serata medioevale in alcune taverne, allietati da musicisti, giocolieri e cantastorie, degustazione di piatti a base di zucca;
- 21.00: spettacoli di giocolieri e mangiafuoco nelle corti e lungo le vie.
- 23.00: chiusura taverne.

Domenica 28 ottobre:

- 10.00: Esposizione-concorso delle zucche, con premi per la più pesante e per la più lunga, per le meglio decorate e per le migliori composizioni, premi particolari per le zucche decorate e intagliate dai bambini.
- 11.30: Ricevimento delle delegazioni di Preding (A), Lehnin (D) e Starze (SLO), Reggiolo, Mantova ed altre eventuali presso la Porta di San Genesio.
- 12.30: Elezione dell'Arciduca della Zucca secondo l'antico cerimoniale di Preding.
- 13.30: Premiazione del concorso delle zucche.
- 14.30: Grande Festa Medioevale. Nell'incantevole magia del Centro Storico illuminato dalle torce e dalle fiaccole e popolato da nobili, dame e cavalieri, osti e tavernieri, bottegai e mercanti, accompagnati dai cortei storici, allietati dalle musiche e dalle danze medioevali, rapiti dalle evoluzioni di giocolieri, acrobati e mangiafuoco, attirati dai duelli e dalle esibizioni di arcieri e balestrieri, si vive un giorno da fiaba del 1400.
- 18.00: accensione delle torce e delle fiaccole.
- 19.30: spettacolo di chiusura di giocolieri e mangiafuoco in piazza.
- 20.00: chiusura taverne.

Nelle giornate medioevali si potranno degustare cibi, pietanze e dolci a base di zucca, vini e piatti medioevali, distribuiti nelle taverne e dalle bancarelle sparse per vicoli e corti.

INFO: Pro Loco "Pro Venzone"
Tel e Fax 0432 985034
Via G. di Mels, 5/4 - 33010 VENZONE
e-mail: festadellazucca@libero.it -
provenzone@libero.it
web: www.prolocovenzone.it

Progetto di tipicità e qualità

Il Parco delle Prealpi Giulie, in collaborazione con il Comune e la ProLoco di Venzone e con il patrocinio dell'Università di Udine e della Federazione Provinciale Coltivatori Diretti, sta promuovendo da due anni il progetto "Una Zucca per Venzone". Si tratta di un'iniziativa che si pone come obiettivo specifico quello di accostare alla tradizionale festa d'autunno lo sviluppo di una produzione locale di questa gustosa cucurbitacea.

Il progetto, di durata triennale si rivolge dapprima agli agricoltori, ai quali è stato richie-



sto di essere parte attiva nella sperimentazione di diverse linee varietali delle quali valutare gli aspetti qualitativi oltre che produttivi, per individuare la varietà più adatta al territorio di Venzone. Per quanti interessati i risultati della sperimentazione verranno

proposti in uno specifico spazio della "Festa". Parallelamente il progetto intende coinvolgere anche i ristoratori locali nella ricerca delle varietà più adatte alla resa gastronomica. L'iniziativa si rivolge infine anche agli utenti del prodotto trasformato (consumatori) perché prevede anche un'analisi chimico-nutrizionale sia del frutto raccolto, sia del prodotto alimentare derivato. Alla fine dei tre anni si arriverà alla redazione di un disciplinare di produzione della "Zucca a Venzone" in grado di garantire quelle tipicità e qualità che tutti cercano.

INFORMAZIONI GENERALI

ORARI APERTURA TAVERNE-BANCARELLE: taverne sabato dalle 17.00 alle 22.00, domenica dalle 11.00 alle 20.00; bancarelle sabato dalle 15.30 alle 22.00, domenica dalle 11.00 alle 20.00. PARCHEGGI: Lungo la S.S. 13 Pontebbana, parcheggi segnalati e gestiti da apposito personale, per circa 8 km a cavallo del Centro Storico (preferibile arrivare quindi da nord, dove si trovano i maggiori). ACCESSI: Si consiglia per chi arriva in autostrada A23 l'accesso da nord (uscita di Carnia-Amaro e proseguire in direzione Udine, Venzone si trova a 8 km dall'uscita) invece che l'uscita di Gemona-Osoppo. TRASPORTI: Servizio di bus navetta a spola continua gratuito dai parcheggi alla manifestazione: sabato dalle 14.00 alle 23.00; domenica dalle 10.00 alle 21.00; TRASPORTI PUBBLICI DA E PER VENZONE (treni e/o bus ordinari)

SABATO: • da Udine per Venzone: 12.00-13.00-13.30-14.25-15.50-17.00-17.30-18.00-18.52
• da Venzone per Udine: 16.56-18.53-19.41
DOMENICA:
• da Udine per Venzone: 9.09-12.00-14.33-17.30-17.40(bus)-18.52
• da Venzone per Udine: 14.31-17.36-17.40(bus) -18.07-19.41
TRENI SPECIALI SABATO e DOMENICA: da Udine per Venzone e da Venzone per Udine: - per informazioni sugli orari chiamare l'Ufficio IAT-Pro Venzone 0432 985034 oppure via email: festadellazucca@libero.it
Importante è segnalare, dato l'enorme afflusso di persone, che esiste anche il treno come

mezzo di trasporto, con la stazione che si trova a 250 metri dal centro storico, lungo la linea UDINE-CARNIA-TARVISIO: grazie alla proficua collaborazione con Trenitalia, tutti i treni da e per Udine effettueranno la fermata a Venzone, inoltre sono previsti anche dei treni speciali sia al sabato sera sia alla domenica.

LA ZUCCA DA GUINNESS DEI PRIMATI



La "grossa" novità del 2007, per celebrare il XVII anno di svolgimento della manifestazione, è una iniziativa particolare, l'iscrizione al Guinness dei Primati della più grande zucca scolpita. La zucca, del peso di circa 400 kg, sarà realizzata dal Gruppo Decorazioni Artistiche di Portogruaro (VE), diretta dal maestro Orlando Scaggiante: sarà possibile ammirare il curioso lavoro di scoltatura durante lo svolgimento delle due giornate della manifestazione. La Zucca verrà coltivata presso l'Azienda Agricola "A. Servadei" dell'Università degli Studi di Udine.

Ecco la leggenda alla base di tutto

La zucca d'oro di Venzone

Narrano le antiche cronache che la nobilissima comunità di Venzone dopo d'aver munito il paese di superbe difese, d'averlo abbellito di maestosi palazzi e del suo splendido Duomo, quando volle portare a termine il campanile si trovò sprovvista del denaro necessario. Da alcune settimane i lavori si erano dovuti interrompere ed i passanti cominciavano a lanciare qualche frizzo che pungeva l'onorabilità dell'autorità e della cittadina.

Il consiglio allora radunato d'urgenza decretò provvedimenti straordinari: i pedaggi sulle merci vennero raddoppiati, tutti i forestieri transitanti per Venzone vi dovevano lasciare un'offerta, si dovevano prestare giornate di lavoro gratuito ...

E così pur tra qualche malumore, qualche lite, si riuscì ad ultimare anche la guglia che fu ricoperta tutta di rame. Mancava ancora qualcosa e per questo fu chiamato un maestro di Udine che coronò la bella opera con una palla dorata sormontata da una croce.

Ma restò male l'artista quando si presentò per ricevere la ricompensa del suo lavoro: si disse che il consiglio era in strettezza, che pure lui doveva lasciare qualche giornata gratuita ...

insomma il consiglio per sua bontà gli concedeva un terzo della somma pattuita. Non disse nulla il brav'uomo, si mostrò soddisfatto, ringraziò ... aveva visto certe corde, certe inferriate, quella tal berlina di cui facevan largo uso quei signori, ma in cuor suo giurò di ripagarsi dello scorno subito.

Nel cuor della notte salì sull'impalcatura del campanile che non era stata tolta e sostituì la

bella palla lucente con ... una fresca zucca così ben dipinta che nessuno si sarebbe accorto della sostituzione. Il giorno dopo l'udinese tolse l'impalcatura, salutò il consiglio e se ne partì in fretta mentre i venzonesi suonando a distesa le loro campane si preparavano a solenni feste d'inaugurazione. Ma dopo qualche tempo avveniva qualcosa di strano lassù, sopra la guglia del campanile la palla mutava colore, la forma non era più quella ... I venzonesi facevano le più impensate supposizioni, ma quale non fu la loro meraviglia quando un giorno videro cadere giù la palla in

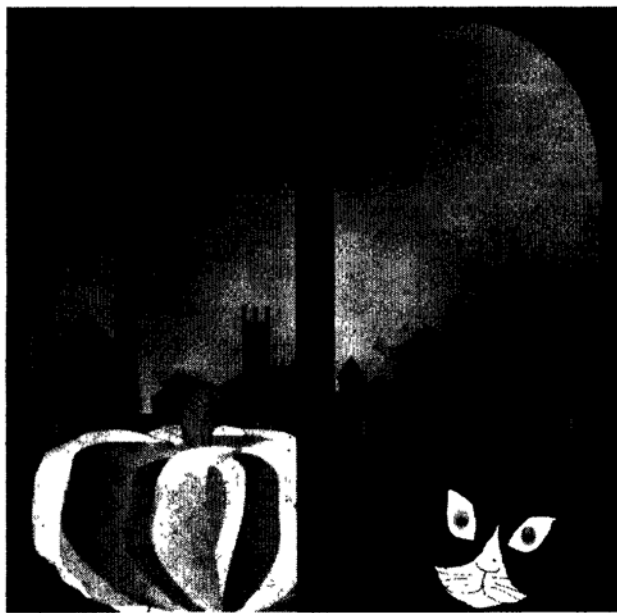
certi pezzi gialli simili ai resti di una focaccia spappolata ...

Non vi saprei poi descrivere il loro sdegno quando si accorsero di esser stati così clamorosamente giocati.

I camerari del Duomo diedero subito ordine che i resti fossero tolti e lo scandalo non si propagasse.

Ma caso volle che proprio quel giorno fossero passati alcuni "Carnielli" che ben volentieri divulgarono la beffa ai quattro venti e così fu che i venzonesi fino ai nostri giorni venissero chiamati i "cogoçars".

Aldo Di Bernardo



“Una zucca per Venzone”

Le pietanze offerte nei punti di ristoro vengono preparate utilizzando anche le zucche coltivate a Venzone dagli agricoltori che hanno aderito al progetto “Una zucca per Venzone”. L'iniziativa vede la collaborazione tra Pro Loco Pro Venzone, Comune di Venzone, Ente Parco Naturale delle Prealpi Giulie ed Università degli Studi di Udine-Facoltà di Agraria-Dipartimento di Produzione Vegetale e gli agricoltori del territorio comunale di Venzone. Lo scopo dell'iniziativa è la promozione della coltivazione della zucca in zona, visto anche l'importante quantitativo richiesto per la preparazione delle pietanze da parte delle cucine dell'organizzazione.

PROGRAMMA XVII Festa della Zucca

Sabato 27 ottobre:

- 15.00: Corporazioni di Arti e Mestieri medioevali, dimostrazioni di antichi mestieri lungo le vie del borgo fortificato medioevale;
16.00: Inizio spettacoli ed animazioni medioevali nel Centro Storico;
17.30: Apertura delle taverne.
17.30: "Cucurbita felix in taberna", serata medioevale in alcune taverne, allietati da musicisti, giocolieri e cantastorie, degustazione di piatti a base di zucca;
21.00: spettacoli di giocolieri e mangiafuoco nelle corti e lungo le vie.
23.00: chiusura taverne.

Domenica 28 ottobre:

- 10.00: Esposizione-concorso delle zucche, con premi per la più pesante e per la più lunga, per le meglio decorate e per le migliori composizioni, premi particolari per le zucche decorate e intagliate dai bambini.
11.30: Ricevimento delle delegazioni di Preding (A), Lehnin (D) e Starze (SLO), Reggiolo, Mantova, ed altre eventuali presso la Porta di San Genesio.
12.30: Elezione dell'Arciduca della Zucca secondo l'antico cerimoniale di Preding.
13.30: Premiazione del concorso delle zucche.
14.30: Grande Festa Medioevale. Nell'incantevole magia del Centro Storico illuminato dalle torce e dalle fiaccole e popolato da nobili, dame e cavalieri, osti e tavernieri, bottegai e mercanti, accompagnati dai cortei storici, allietati dalle musiche e dalle danze medioevali, rapiti dalle evoluzioni di giocolieri, acrobati e mangiafuoco, attirati dai duelli e dalle esibizioni di arcieri e balestrieri, si vive un giorno da fiaba del 1400.
18.00: accensione delle torce e delle fiaccole.
19.30: spettacolo di chiusura di giocolieri e mangiafuoco in piazza.
20.00: chiusura taverne.

Nelle giornate medioevali si potranno degustare cibi, pietanze e dolci a base di zucca, vini e piatti medioevali, distribuiti nelle taverne e dalle bancarelle sparse per vicoli e corti.

INFO: Pro Loco "Pro Venzone"
Tel e Fax 0432 985034

Via G. di Mels, 5/4 - 33010 VENZONE
e-mail: festadellazucca@libero.it -
provenzone@libero.it
web: www.prolocovenzone.it

Progetto di tipicità e qualità

Il Parco delle Prealpi Giulie, in collaborazione con il Comune e la ProLoco di Venzone e con il patrocinio dell'Università di Udine e della Federazione Provinciale Coltivatori Diretti, sta promuovendo da due anni il progetto "Una Zucca per Venzone".

Si tratta di un'iniziativa che si pone come obiettivo specifico quello di accostare alla tradizionale festa d'autunno lo sviluppo di una produzione locale di questa gustosa cucurbitacea. Il progetto, di durata triennale si rivolge dapprima agli agricoltori, ai quali è stato richie-



sto di essere parte attiva nella sperimentazione di diverse linee varietali delle quali valutare gli aspetti qualitativi oltre che produttivi, per individuare la varietà più adatta al territorio di Venzone.

Per quanti interessati i risultati della sperimentazione verranno

no proposti in uno specifico spazio della "Festa".

Parallelamente il progetto intende coinvolgere anche i ristoratori locali nella ricerca delle varietà più adatte alla resa gastronomica.

L'iniziativa si rivolge infine anche agli utenti del prodotto trasformato (i consumatori) perché prevede anche un'analisi chimico-

nutrizionale sia del frutto raccolto, sia del prodotto alimentare derivato.

Alla fine dei tre anni si arriverà alla redazione di un disciplinare di produzione della "Zucca a Venzone" in grado di garantire quelle tipicità e qualità che tutti cercano.

INFORMAZIONI GENERALI

ORARI APERTURA TAVERNE-BANCARELLE: taverne sabato dalle 17.00 alle 22.00, domenica dalle 11.00 alle 20.00;

bancarelle sabato dalle 15.30 alle 22.00, domenica dalle 11.00 alle 20.00.

PARCHEGGI: Lungo la S.S. 13 Pontebbana, parcheggi segnalati e gestiti da apposito personale, per circa 8 km a cavallo del Centro Storico (preferibile arrivare quindi da nord, dove si trovano i maggiori).

ACCESSI: Si consiglia per chi arriva in autostrada A23 l'accesso da nord (uscita di Carnia-Amaro e proseguire in direzione Udine, Venzone si trova a 8 km dall'uscita) invece che l'uscita di Gemona-Osoppo.

TRASPORTI: Servizio di bus navetta a spola continua gratuito dai parcheggi alla manifestazione: sabato dalle 14.00 alle 23.00; domenica dalle 10.00 alle 21.00;

TRASPORTI PUBBLICI DA E PER VENZONE (treni e/o bus ordinari)

SABATO: • da Udine per Venzone: 12.00-13.00-13.34-14.26-15.53-17.00-17.30-18.02-18.52
• da Venzone per Udine: 16.56-18.53-19.41

DOMENICA:
• da Udine per Venzone: 9.09-12.00-14.33-17.30-17.40(bus)-18.52
• da Venzone per Udine: 14.31-17.36-17.40(bus) -18.07-19.41

TRENI SPECIALI SABATO e DOMENICA: da Udine per Venzone e da Venzone per Udine: - per informazioni sugli orari chiamare l'Ufficio IAT-Pro Venzone 0432 985034 oppure via email: festadellazucca@libero.it
Importante è segnalare, dato l'enorme afflusso di persone, che esiste anche il treno come

mezzo di trasporto, con la stazione che si trova a 250 metri dal centro storico, lungo la linea UDINE-CARNIA-TARVISIO: grazie alla proficua collaborazione con Trenitalia, tutti i treni da e per Udine effettueranno la fermata a Venzone, inoltre sono previsti anche dei treni speciali sia al sabato sera sia alla domenica.

LA ZUCCA DA GUINNESS DEI PRIMATI



La "grossa" novità del 2007, per celebrare il XVII anno di svolgimento della manifestazione, è una iniziativa particolare, l'iscrizione al Guinness dei Primati della più grande zucca scolpita. La zucca, del peso di circa 400 kg, sarà realizzata dal Gruppo Decorazioni Artistiche di Portogruaro (VE), diretta dal maestro Orlando Scaggiano: sarà possibile ammirare il curioso lavoro di scoltura durante lo svolgimento delle due giornate della manifestazione. La Zucca verrà coltivata presso l'Azienda Agricola "A. Servadei" dell'Università degli Studi di Udine.