

Festa della zucca, un'ud

## IN COLLABORAZIONE CON L'UNIVERSITÀ

# Una zucca doc per Venzone

“Tetsukabuto” e “Potamarron Rouge” sono i due tipi di zucche che meglio si adattano al territorio e al microclima venzone. Questo è ciò che è emerso dal primo anno di studi per la realizzazione del progetto “Una zucca per Venzone”.

L'iniziativa prevede la nascita di una zucca tipica di Venzone, trasformabile attraverso una serie di processi nelle botteghe artigianali della cittadella fortificata, esportabile e rivendibile con un proprio marchio. Quest'ultimo dovrà essere originale, chiaro, identificabile e riconoscibile a vista d'occhio. Il progetto in soldoni è quello di creare una vera e propria zucca Doc di Venzone. I tecnici dell'Università di Udine procureranno agli agricoltori locali le piantine per la produzione che durerà per tutto l'arco dell'anno.

Su questa idea di Stefano Di Bernardo, stanno lavorando a stretto contatto tra loro il Comune di Venzone, il comitato organizzativo della Festa della Zucca, la Pro Loco di Venzone, la Coldiretti di Udine e l'ente Parco Prealpi Giulie e il Dipartimento di produzione vegetale del-

l'Università di Udine. Un mese fa, come detto, sono stati resi noti i primi risultati ottenuti: in questa fase del progetto si voleva trovare la specie di zucca che meglio si adatta al clima e ai terreni di Venzone tra quelle da consumo alimentare più rinomate: Baby Pam, Golden Delicious, Kabosha, Mantovana, Ma-



rina di Chioggia, Potimarron Rouge, Tan Cheese, Tetsukabuto e Violina. La prova è stata portata avanti con un regime produttivo biologico

Buone le indicazioni sia per quanto concerne la produttività, sia per la conservabilità e dunque anche per quanto riguarda l'evoluzione e trasformazione del prodotto. Ottimi risul-

tati sono stati ottenuti anche dalle prime prove di degustazione. Attualmente si è passati all'analisi di altre due varietà, e si è approfondito i risultati su “Tetsukabuto” e “Potamarron Rouge”. Un progetto interessante questo non solo per i risvolti che potrebbe avere in prospettiva per la kermesse della “Festa della Zucca”, ma soprattutto per il rilancio dell'agricoltura locale. È questo uno degli obiettivi principali del progetto.

La “Festa della Zucca” richiama ogni anno dall'estero e dall'Italia numerosi curiosi, lo scorso anno all'incirca 50 mila persone, che prendono d'assalto la pedemontana e lo smercio di questi prodotti nei giorni di festività cresce in maniera esponenziale. È stato calcolato che ogni anno vengono venduti oltre 35 quintali di prodotti a base di zucca.

La manifestazione funge da richiamo anche dal punto di vista turistico: nei giorni di festività infatti, rimangono aperti oltre a tutti i negozietti tipici artigianali della zona anche le strutture ecclesiastiche, il museo delle mummie e le mostre allestite nei palazzi venzonesi.

**Dario Venturini**