ANNO XXXVI - NUMERO 310 - 5 NOVEMBRE 2026

WIGWAM NEWS



c/c Postale n. 15685357 **intestato a Associazione Clubs Wigwam Italia**
o con bonifico a **IBAN IT16 T076 0112 1000 0001 5685 357**



Giovanni Valvason
di anni 18
di Bertolo (Ud)

Lavoro finalista del
Premio Wigwam Stampa Italiana 2026
"Giovani comunicatori per Comunità resilienti"
redazione@wigwam.it

In collaborazione con

LA TRADIZIONE SI FA ZUCCA: STORIA, COLTIVAZIONE E RICETTE DEL FRIULI

Quest'oggi nell'articolo che seguirà questa breve introduzione scopriremo e analizzeremo un po' le zucche nel territorio del Friuli-Venezia Giulia e come vengono usate nella cucina tradizionale.

La maggior parte delle informazioni su cui si basa questo articolo mi sono state date da **Costantino Cattivello** (agronomo e sperimentatore) che ha gentilmente risposto ad alcune domande che mi hanno aiutato a scrivere l'articolo sottostante e ringrazio anche **nonno Andrea** per avermi passato le immagini presenti. Le zucche, come tutti sappiamo, sono un ortaggio tipico del periodo autunnale che caratterizza la cucina in tutto il periodo tra fine settembre e inizio gennaio.

Anche se sembra non ci sia nulla che, nel particolare, lega la nostra regione a questa cucurbitacea, o almeno nulla più delle altre regioni; ci sono comunque alcuni festeggiamenti che nel periodo di raccolta, ovvero principalmente ottobre, riempiono i nostri paesi di allegria, giochi tradizionali e soprattutto buon cibo ovviamente a base di zucca.

Nella zona di Venzone, ad esempio, la Proloco organizzava *"La Festa della Zucca di Venzone"* per valorizzare il borgo medievale e rievocare una leggenda del XIII secolo.

Questa festa veniva celebrata il quarto weekend di ottobre trasformando Venzone in un villaggio medievale, caratterizzato oltre che da un'atmosfera medievale anche da attività come il Palio della Zucca e il concorso per la zucca più bella.





La Comunità Locale Wigwam di Udine

WIGWAM®NEWS Newsletter of the Wigwam® - Periodico quindicinale. - Registrazione Tribunale di Padova N.1198 del 24.02.1990
Direttore Responsabile: **Efrem Tassinato** Redazione e Grafica: **Anita Tassinato**
Redazione—Via Porto, 8—35028 Piove di Sacco (Pd) - Tel. +39 049 9704413 - redazione@wigwam.it - www.wigwam.it





Attualmente Venzone non organizza più questa attività, che vive però in altre località della Bassa Friulana come Bagnaria Arsa e S. Martino di terzo di Aquileia. Per quanto riguarda i prodotti caratteristici spiccano, ovviamente, piatti a base di zucca come il risotto alla zucca e salsiccia, gli gnocchi di zucca con ricotta affumicata della Carnia e il frico con la zucca. Ovviamente non mancano i dolci come la crostata di zucca, le frittelle e il liquore alla zucca.

Spostandosi nel pordenonese la più famosa è *"La Festa delle Zucche"* di San Vito al Tagliamento che nasce per valorizzare le tradizioni contadine e il borgo storico e si tiene solitamente a fine ottobre. Durante la festa le vie si riempiono di bancarelle e mostre di zucche intagliate.

Anche qui i piatti sono i piatti tipici friulani come risotto con zucca e Montasio, gnocchi di zucca conditi con burro fuso e ricotta affumicata, vellutata di zucca con crostini e la classica zucca in saor. Anche qui i dolci sono la crostata di zucca, le frittelle e i biscotti speziati. È facile parlare di zucche, ma quali sono le varietà più coltivate? Premetto che in Friuli l'orticoltura si divide in due, ovvero l'orticoltura professionale dove prevalgono la Butternut, la Delica, la Vanity, la Tetsukabuto e la Uchiki Kurine e quella domestica o hobbistica dove le varietà che spiccano sono la Marina di Chioggia e la Violina grazie alla loro rusticità e adattabilità oltre alle loro caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

In generale, le varietà che hanno avuto successo lo devono alle caratteristiche organolettiche e alla loro conservabilità a temperatura ambiente; quest'ultima caratteristica è stata argomento di studio e selezione soprattutto da parte dell'Ersa per "creare" varietà che tra le caratteristiche includano anche la lunga conservabilità a temperature adatte ma non modificate e il mantenimento delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

Il motivo sembra banale ma non lo è, infatti conservare delle zucche in celle frigorifere potrebbe sì aumentarne la conservazione indipendentemente dalla varietà, ma avrebbe un costo elevato, e quando si tratta di una decina di chili nel congelatore di casa è un costo irrisorio, ma quando si parla di tonnellate di prodotto abbattere i costi diventa importante.

Dopo aver visto le varietà e le loro caratteristiche, quali tra queste interessano il mercato e il consumatore? Qui la richiesta arriva principalmente da due figure che sono il consumatore diretto, che potrebbe essere una persona media che fa parte di un piccolo nucleo familiare e che quindi vuole prodotti di pezzatura piccola, spesso sotti i 5 chili, in modo da contenere le spese e gli spazi dati i bassi consumi; in questo caso le varietà più scelte sono Vanity, Tetsukabuto, Butternut che sono oltre le più diffuse anche le più vicine alle caratteristiche dette in precedenza.





L'altro possibile consumatore invece è colui che trasforma il prodotto per trarne profitto (agriturismi, ristoranti, industria alimentare, eccetera) che quindi punta alle varietà che presentino caratteristiche che facilitano la trasmissione: un esempio può essere la Delica perché è ben produttiva, precoce e ben adatta ad essere trasformata.

In Friuli ci sono diversi piatti tipici a base di zucca, il più conosciuto è forse il zûf, una minestra a base di purea di zucca e farina di mais, simile per certi aspetti alla polenta.

Viene servita calda come primo piatto o anche piatto unico ed è un classico delle fredde giornate dell'autunno/inverno quando la zucca è sicuramente la regina indiscussa delle nostre cucine. Un altro piatto che va sicuramente menzionato sono gli gnocchi di zucca, simili per la preparazione ai classici gnocchi di patate con la differenza che al posto del tubero, come si intuisce dal nome, si utilizza la zucca gialla (quindi principalmente Delica e Marina di Chioggia); essi spesso vengono servito serviti con burro fuso e salvia o ricotta affumicata.

E come non concludere con i Cjarsons alla zucca, i tipici ravioli carnici che nella stagione autunnale vengono reinterpretati con un ripieno dolce-salato a base di zucca e che vengono classicamente conditi con burro fuso e ricotta affumicata.

Per concludere possiamo senz'altro dedurre che qui, in Friuli-Venezia Giulia, sia la coltivazione che la trasformazione delle zucche sono parte della tradizione che ancora oggi è molto presente e si intreccia con le innovazioni e la creatività di chi ogni giorno porta avanti sia nel campo che in cucina uno dei patrimoni di questa regione

© Riproduzione riservata