

29 Giugno 2020

Consorzio Agribologna

## Zucchini bolognese si nasce

Corta e panciuta questa varietà dalle molte virtù si lega al territorio dell'Emilia Romagna e alle sue tradizioni culinarie. Ne abbiamo parlato con Lauro Guidi, presidente del Consorzio Agribologna



Emilia-Romagna

La **zucchini bolognese** è corta e cicciotta, talmente panciuta che sembra fatta apposta per finire in padella ripiena. Parola dei **coltivatori di Agribologna** [1] che, con passione e amore per la propria terra, continuano a selezionare i prodotti migliori. Gianni, Gino, Aldo, Alessandro, Paolo, Omar e anche Samantha sono tra i 135 soci di un consorzio che ha saputo esprimere la storia di un territorio. Sono loro a raccogliere a mano i frutti della terra e li presentano dicendolo: "Questo l'ho fatto io", perché ognuno di loro è espressione della qualità che curano ogni giorno nei campi dell'Emilia Romagna. Per sapere qualcosa di più sulla zucchini bolognese, abbiamo scambiato due chiacchiere con **Lauro Guidi**, presidente del Consorzio Agribologna.

"Questa zucchini nasce da una **varietà autoctona**" ha spiegato. "L'orticoltura a Bologna si è sviluppata da sempre a ridosso della città, nella sua cintura Nord: qui la zucchini bolognese si è diffusa ed è stata valorizzata nel tempo". Negli anni Novanta la produzione ha avuto poi un nuovo impulso: "La varietà è stata **selezionata e migliorata**, conservando la **caratteristica forma** oblunga e panciuta, il colore chiaro e la dolcezza che la distingue rispetto a quelle più scure". La zucchini bolognese, già protagonista delle **tradizioni culinarie locali**, si è così diffusa in tutta Italia, e anche la sua produzione si è allargata ad altre regioni, prime fra tutte Calabria e Sicilia.



Questa specialità emiliano romagnola è molto amata anche per le sue proprietà organolettiche. A spiccare è la delicata **dolcezza** che, ha spiegato Lauro, viene mantenuta quando si pone grande attenzione alla **freschezza** del prodotto. Ecco perché la zucchini bolognese passa dalla raccolta ai banchi dell'ortofrutta in ventiquattro ore. Si tratta di una scelta che contribuisce a custodirne tutte le virtù. Lo stesso vale per il confezionamento: Un passaggio necessario per evitare che questa zucchini, molto delicata in superficie, si rovini e perda la sua lucentezza. Quest'ultima caratteristica la deve alle piante giovani da cui nasce. Si tratta di una coltura non troppo difficile da gestire in termini di difesa, e per questo il tutto viene curato con metodi di **lotta integrata** che rispettano l'ambiente e la salute del consumatore. Le zucchine dei coltivatori Agribologna sono dunque fresche di campo, selezionate con attenzione proprio durante la stagione di raccolta. È una specialità che si porta **in tavola fino a settembre**, onorando la tradizione che le vuole ripiene, oppure lasciando libero sfogo alla creatività con innumerevoli ricette [2] in cucina.

---

## Links

[1] <http://www.agribologna.it/it-IT/Home.aspx>

[2] <http://www.agribologna.it/Brand/Questo-l-ho-fatto-io/Zucchine/zucchine-bolognesi.aspx>