

XXVIII Sagra della Zucca 2023 Caorera Quero-Vas (BL)



ZUCCA SANTA BELLUNESE ISCRITTA ALL'ELENCO NAZIONALE PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI ITALIANI



29-30 settembre
1 ottobre 2023

SCHEDA PRODOTTO ZUCCA SANTA BELLUNESE

Zucca Santa Bellunese(termine dialettale; zucca santa)

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

La Zucca Santa è un prodotto orticolo, da sempre coltivato non tanto nell'orto, ma piuttosto ai bordi dei campi coltivati. Solo nel dopoguerra si propongono in Val Belluna, coltivazioni specializzate a zucca, seminate a file. Le tradizioni tecniche di coltivazione, propongono abbondanti fertilizzazioni organiche a base di letame ed in genere la semina diretta in pieno campo nel mese di maggio. Negli orti familiari, si riscontra abitualmente, ma non esclusivamente, la costruzione di sostegni ove la pianta con i cirri si arrampica e dove vengono sorretti i frutti. A esclusione delle coltivazioni specializzate di Zucca Santa, non sono molto frequenti le tecniche di cimatura e diradamento dei frutti.

Nel bellunese, la Zucca Santa è la più classica e conosciuta tra le zucche. Ancora oggi nonostante le nuove Cultivar, precocissime e di ottime caratteristiche merceologiche come la Delica, la Zucca Santa è la preferita grazie alle impareggiabili caratteristiche organolettiche. L'area di coltivazione è l'intera Valbelluna in particolare i comuni lungo l'asta del fiume Piave dove la fertilità dei terreni e l'abbondanza d'acqua è garantita durante tutto l'anno.

La Zucca Santa Bellunese, appartiene alla Famiglia delle Cucurbitaceae, al *Genere Cucurbita* ed alla specie *Cucurbitamaxima Duchesne*. È la classica zucca definita da inverno, annuale e raccolta in autunno a maturazione completa. Il frutto è un peponide, caratterizzato da una forma voluminosa ed appiattita all'apice di peso sopra i 3 kg. La buccia dura, è di colore solitamente verde ma talvolta sono presenti sfumature rosee ed ampie zone gialle, costolosa e bitorzolosa, solcata da striature longitudinali stilo-peduncolari. La polpa è di colore giallo-arancio intenso, all'interno della quale vi sono numerosi semi bianchi, è di sapore fine e dolce. Nel fusto strisciante e ricco di nodi, sono inserite foglie, frutti e cirri, raggiunge mediamente 4-5 metri di lunghezza. Le foglie tondeggianti a massa fogliare ampia ed aperta hanno lunghi piccioli e fiori di colore giallo, sono commestibili. Il vigore della pianta è evidente vigoroso, purchè siano rispettate le sue grandi esigenze in fertilità.

La raccolta si esegue fine settembre-ottobre, quando i frutti sono completamente maturi, le foglie sono secche ed è evidente il pieno essiccamento del peduncolo del frutto. Le Zucche Sante vengono poi pulite e poste ad asciugare in luoghi freschi, asciutti ed areati. La conservazione della Zucca Santa, in condizioni normali senza forzature, può prolungarsi indicativamente fino a metà gennaio, non è di rado che delle zucche si conservino fino a Pasqua. La Pro Loco di Caorera da oltre 25 anni valorizza questo prodotto, coltivando un campo dato in concessione dal comune dove vengono raccolte dai 30 ai 50 quintali di zucca, per poi usarle nelle pietanze nella Sagra della Zucca.



*Ci facciamo in 4
per la tua attività*



**Assistenza all'Acquisto
in Telecomunicazioni
Energia Gas**

Viale della Stazione, 2/B
32035 Santa Giustina (BL) - Tel. 0437.888550
info@plaviservizi.com

r.g.m. srl

*Autotrasporti conto terzi
Lavori stradali - Movimento terra
Opere a verde - Lavori boschivi
Sgombero neve*

Gino Rech 335 8433215

Marco Rech 335 7664841



Via M. Aurin, 13 - **ARTEN**

32030 FONZASO (BL)

Tel. **0439 568138**

info@pec.rechrgm.it - info@rechrgm.it

CARROZZERIA
adriano
bertelle

DI ADRIANO BERTELLE & C. s.n.c.

autorizzata

FIAT

CON SOCCORSO STRADALE

Via Ponach, 2 - BUSCHE di Cesiomaggiore (BL)

Tel. e Fax **0439.391146** - Cell. **333.4798330**

LA SCUOLA DEL FARE

PIÙ DELL'80% DEI NOSTRI STUDENTI,
TROVA LAVORO ENTRO IL PRIMO ANNO
DAL DIPLOMA



**MECCANICO
AUTO**

Longarone



**OPERATORE
DELLA
RISTORAZIONE**

Feltre
Longarone



**OPERATORE
SALA E BAR**

Feltre
Longarone



**OPERATORE
DEL BENESSERE
ACCONCIATURA**

Feltre

SEDE DI FELTRE

Via Borgo Ruga, 40
0439/30.02.37
feltre@enaip.veneto.it

SEDE DI LONGARONE

Via Marconi, 17
0437/77.03.18
longarone@enaip.veneto.it





FABBRICA IN PEDAVENA
VALLE AGORDINA

Località Le Campe 8/c
La Valle Agordina (BL)
Tel. Bar/rist. 0437/62171
tel. Uff. 0437/646371



**Andreazza
Devid**

**Serramenti in alluminio
e PVC/
Carpenteria/
Ferro battuto/
Lattoneria**

S.Maria di Quero (BL)
+39 348 15 03 308
devidandreazza@libero.it

Biscotti alla zucca



Pro Loco Carrara



Marmellata di zucca e amaretto e di zucca e arancia



MOVIMES s.r.l. di TIEPPO R.

SCAVI, MOVIMENTO TERRA, LAVORAZIONE E VENDITA INERTI, LAVORI STRADALI

Sede legale:

Via Castello, 3 - 32038 **Quero Vas** (BL)

Sede amministrativa e operativa:

Via Marziai, 9/A - Lentiai 32026 **Borgo Valbelluna** (BL)

Tel. **0439.789120** - E-mail: **info@movimes.it**

Seguiteci alla pagina Fb



info@piavottoli.it

www.movimesbelluno.com



PIAVOTTOLI

la natura che decora



Pro Loco Caorera



Dal 1946

FALEGNAMERIA SANTANGELO

SERRAMENTI CERTIFICATI

Tel. e Fax 0439 779502 | E-mail: falegnam.santangelo@libero.it

Falegnameria Santangelo s.a.s. di Gianluca Santangelo
Via Vittorio Emanuele, 14 | FENER di ALANO DI PIAVE (BL)



Pro Loco Caorera APS

50 1973 - 2023



organizza

in collaborazione con Dino Paris
e Elena Brancaleone

YOGA e OM SHINING

un'esperienza di benessere fisico,
mentale e spirituale

Domenica 8 ottobre 2023

ore 10.00

Presso la sede della Pro Loco di Caorera immersa nella
cornice meravigliosa del Parco Fluviale Madonna del Piave
CAORERA (QUERO-VAS BL)

Necessaria la prenotazione al numero
334 7838770

COSTO DI PARTECIPAZIONE € 10
portare tappetino e cuscino

Tarassaco in agrodolce



Pro Loco Caorera





Trattoria L'Oasi
MAURO CAVALET

TRATTORIA L'OASI

Via Triches, 25 | 32020 Limana (BL) - Italia
Tel. +39 0437 967298 | trattoria.loasi@gmail.com

Zucca in saor



Pro Loco Gaorera





Cell. 348 4906467
annoniol@libero.it
Via Sichinei, 5 - 32038 **VAS** (BL)

Grostata e biscotti
alla marmellata di zucca



Pro Loco Caorera



Venerdì 29 settembre

Orz 18.30

Apertura stand gastronomici
con piatti a base di zucca e dolci:

• PIATTO DEL RE a cura della scuola di
formazione professionale ENAIP Veneto di
Feltre indirizzo Ristorazione.



A numero chiuso

• GNOCCHI

• GRESPELLE

• POLENTA E GOULASH

• FORMAGGIO ALLA PIASTRA

• DOLCI - GELATO - TORTE - PANE

tutto lavorato con la nostra Zucca
Santa Bellunese

Orz 19.00

Concorso cucina

MARCELLO DI LEONARDO

presenti i migliori ristoranti della Provincia
di Belluno

Orz 21.00

Musica e spettacolo
con l'orchestra

MAURO LEVRINI



Orz 22.00

Premiazione Concorso Cucina

MARCELLO DI LEONARDO

E così
abbiamo creato
il rosa.
Tati, il nostro nuovo
Prosecco Rosé.



BIASIOTTO

www.vinibiasiotto.it



Sabato 30 settembre

Orę 10.00

Apertura Mostra Artigianato
ed esposizione Zucche

Orę 12.00

Apertura stand gastronomici
con piatti a base di zucca:

- **GNOGCHI - GRESPELLE**
- **PASTICGIO (Trattoria Oasi)**
- **ARROSTO CON PUREA DI ZUGGA**
- **DOLGI - GELATO**

Orę 14.00

Intrattenimento con
SABRINA
E LA SUA FISARMONICA



Orę 18.30

Gena con piatti
a base di ZUGGA
e **SPIEDO GIGANTE**

Orę 20.30

Musica e spettacolo
con l'orchestra
GIANNI DEGO
E I RAGAZZI DEL SORRISO





**PROGETTAZIONE
LAVORAZIONI MECCANICHE
CARPENTERIA STRUTTURALE
GEOTECNICA
BARRIERE PARAMASSI/NEVE**

Via De Zorzi, 2
Zona Industriale
FONZASO (BL)
Tel. 0439.568042
Fax 0439.569259
info@spicam.it

www.spicam.it

Domenica 1 ottobre

Orz 8.00 Apertura Mostra Artigianato ed esposizione Zucche

Orz 10.30 Santa Messa

Orz 11.00 Intrattenimenti con
IL DUO DI BASSANO



Orz 12.00 Apertura stand gastronomici
Pranzo con piatti a base di ZUGGA
e **SPIEDO GIGANTE**

Al Parco del Piave:

- Spettacolo di giocoleria e magia con **CRISTIANO MARIN**
- Palloncini modellabili per bambini con **SAMANTA**

Cucina all'aperto al Parco

A cura dello Chef Fulvio del Ristorante Ponte Serra (Lamon)

- **Fiori di pasta fresca alla zucca** con speck e porcini
- **Ganederlo di Zucca** con fonduta di formaggio Latteria Lentiai

RISOTTO - FIORI DI ZUGGA

PANINI ONTI GASTAGNE

ARROSTIGINI - DOLCI - BAR

Orz 15.30 Continua l'intrattenimento per bambini al Parco del Piave

Orz 16.30 **PARTY PEOPLE**
RADIO PITER PAN

Orz 18.30 Cena a base di ZUGGA





Servizi e Tecnologie per la ristorazione

Rizzotto Tecno Services
Zona Artigianale, 3/D
32038 Quero Vas (BL)
0439 789449



Zucca in agrodolce

Domenica 1 ottobre

Cucina all'aperto al Parco

- RISOTTO
- FIORI DI ZUGGA
- PANINI ONTI
- GASTAGNE
- ARROSTIGINI
- DOLCI - BAR



A cura dello Chef Fulvio del Ristorante Ponte Serra (Lamon)

- **Fiori di pasta fresca alla zucca** con speck e porcini
- **Ganederlo di Zucca** con fonduta di formaggio Latteria Lentiai



VILLA CLIZIA
RISTORANTE ITINERANTE





LAVORI E MATERIALI EDILI • ISOLANTI
SOLAI • CAMINETTI E STUFE • CERAMICHE
ARREDO BAGNO • ARREDO URBANO

Deon Edilizia s.n.c. di Deon Mario & C.

via Molinello 175 • 32020 Lentiai (BL) • tel. 0437 553030
tel. magazzino 0437 553020 • fax 0437 553251 • info@deonedilizia.it • www.deonedilizia.it

Mostarda alla zucca



Pro Loco Gaorera



Fioreria



*Addobbi per matrimoni e cerimonie
Composizioni personalizzate e funebri*

Via Dante, 4 - QUERO (BL)
Cell. 329.4182953 - 335.374503
Tel. 0439.787562

Sugo alla zucca
e speck





Tragheto sul Piave da Caorera a Feltre.





Caorera anni '50.



IL "Pojat".



Risotto
tagliatelle
canederli
a base di zucca

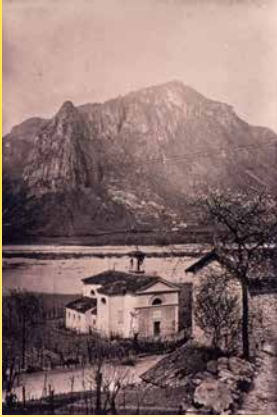
Pro Loco Caorera



Chiesa di Caorera



Madonna
del Piave



Chiesa di Caorera, 1945



Pala del Cima del 1920
con s. Gottardo, s. Agnese,
s. Nicola





Porta in bronzo dello
scultore Fiabane



Battistero del 1600
in pietra di Castellavazzo

Pane alla zucca



Pro Loco Caorera



Birrzucca



Pro Loco Caorera





"LA GRANDE GUERRA 1914-1918"

MUSEO DEL PIAVE - "Vincenzo Colognese"

CAORERA di Vas (BL)

info@museodelpiavevincenzocolognese.it

www.museodelpiave.it

tel. **0439 789009**

Orario di apertura: **domenica 15.00-18.00**

Aperto durante il giorno di festa

domenica 1 ottobre dalle 9:30 12:30 - 14:00 17:00



Gemellato con il Museo di Kobarid-Caporetto

e con il

Museo di Storia Militare Ungherese





CasadiPasta®

Via XX Settembre 34/A
32035 Santa Giustina (Belluno) Italia
Tel. +39 0437 858643 - Fax +39 0437 857175
info@casadipasta.it - www.casadipasta.it

Dolci alla zucca



Pro Loco Gaorera



Parco Fluviale Madonna del Piave (Caorera)





ALBERGO RISTORANTE PIZZERIA
PONTE SERRA

la cucina innovativa del territorio

Via Ponte Serra 2 - Lamon (BL)
Tel. **0439 9010**





Pro Loco Caorera APS

50

1973 - 2023





FPB

CASSA

**DI FASSA
PRIMIERO
BELLUNO**

I risparmi che ci affidate rimangono qui, sul vostro territorio

Filiali nel feltrino e valbelluna: Bribano di Sedico, Mas di Sedico, Santa Giustina, Lentiai e Feltre

SPORTELLI BANCOMAT A SEREN DEL GRAPPA, PEDAVENA E SOSPIROLO