



Zucchini chiara di Bologna: arriva il marchio collettivo

## Descrizione

**Su iniziativa del Consorzio Agribologna, lo zucchini chiaro bolognese ottiene il marchio 'collettivo di tutela'. Si tratta di un prodotto 'storico', oggi più che mai al centro della produzione orticola del territorio e della cultura gastronomica.**

La zucchini 'bolognese, storico prodotto del territorio emiliano, ottiene il marchio collettivo di tutela 'Zucchini chiara di Bologna'. L'iniziativa è del **Consorzio Agribologna – Gruppo Agribologna**, che con mesi di lavoro dedicato ha messo a punto il **'Disciplinare di Produzione'** e il marchio che, posto sul pack delle confezioni, garantisce al consumatore: origine, qualità e modalità di coltivazione della zucchini.

Tipica forma a 'botticella', color verde chiaro con maculature biancastre, lunghezza tra i 7 e i 14 cm, peso tra i 70 e i 150 gr, è l'**identikit della 'Zucchini chiara di Bologna'**, oggetto di tutela del nuovo marchio. La **zona di produzione comprende esclusivamente il territorio di Bologna e provincia**. La 'Zucchini chiara di Bologna' è commercializzata in vassoi di cartoncino da 500/600 gr per la grande distribuzione, e in forma sfusa in cestini di plastica riciclata per il canale del retail tradizionale. Dal punto di vista ambientale, massima attenzione viene dedicata a sostenibilità e riciclabilità del packaging, particolarmente importante in questo caso, considerata l'estrema delicatezza del prodotto.

*«Abbiamo voluto e cercato con grande impegno questo risultato. Ottenere il marchio collettivo, sinonimo di garanzia e di certificazione, per questo prodotto, da sempre al centro della produzione orticola dei nostri soci, significa per noi siglare una nuova tappa*

*del nostro percorso, di valorizzazione dei territori e delle produzioni orticole. – è il commento del Presidente del Consorzio [Agribologna](#), Franco Linguerri – Il marchio nasce con l’obiettivo di garantire origine, naturalezza e qualità del prodotto, con uno stretto controllo mirato che, dalla produzione al confezionamento, garantisca tracciabilità e rintracciabilità dell’intera filiera produttiva. Intendiamo poi contestualmente avvicinare i produttori ai consumatori, con l’ulteriore finalità di accrescere la percezione del valore del lavoro dei produttori, in un periodo storico in cui i consumatori possono essere frastornati da una fortissima offerta di beni e servizi e rischiano di dimenticare il valore dei beni alimentari territoriali e nazionali prodotti con duro lavoro, passione, nel rispetto dei valori ambientali e sociali. Siamo davvero orgogliosi di questo risultato, per la tutela dei consumatori e di tutti coloro che dedicano il loro impegno e il loro lavoro alla ‘Zucchina chiara di Bologna’. Si tratta di un prodotto storico, con cui intendiamo guardare al futuro, con grande attenzione anche per quanto riguarda l’evoluzione dei prezzi al mercato, che deve poter garantire gli alti livelli di qualità e salubrità, propri delle zucchine italiane. Non dimentichiamo che la zucchina è la seconda orticola, in termini di volumi di vendita in GDO, nel nostro Paese. La nostra prossima tappa è ottenere l’Indicazione Geografica Protetta.»*

**La zucchina bolognese ha radici profonde nel territorio**, frutto di tradizioni e di coltivazioni tramandate di generazione in generazione. La particolare combinazione dei fattori produttivi, quali la capacità degli agricoltori e l’artigianalità di preparazione del prodotto, unitamente alle caratteristiche pedoclimatiche dell’area interessata, ha consentito a questa produzione di differenziarsi, diventando un prodotto di qualità e prestigio riconosciuti **a livello locale, nazionale e internazionale** e da oggi oggetto di tutela del marchio collettivo. I consumatori affezionati, o nuovi, sapranno – grazie al marchio di tutela – di trovare sempre nel prodotto tutte le caratteristiche che contraddistinguono la ‘**Zucchina chiara di Bologna**’.

## **La zucchina, fra coltivazione, storia e cucina**

Le zucchine chiare appartengono alla famiglia delle **Cucurbitacee**, come la zucca, il cetriolo, il cocomero e il melone. Vengono raccolte ogni giorno da impianti di serra nel periodo primaverile, poi in pieno campo da maggio in poi. Si tratta di un prodotto molto delicato, da confezionare e portare alla vendita in tempi rapidi, per garantirne qualità e freschezza. Le semine iniziano in serra a febbraio e terminano ad agosto. La raccolta di prodotto incomincia a marzo e termina a inizio novembre. È un prodotto che si conosce da secoli: è il ‘frutto immaturo della zucca’, che si è evoluto nel tempo, passando dalla destinazione ad un’alimentazione prevalentemente *povera*, ad essere sempre più apprezzato e ricercato. Ritrovamenti archeologici (frammenti di semi e buccia, dal 7000 al 1500 a.C.) ne attribuiscono la provenienza al Messico e alla Costa Sud Occidentale degli Stati Uniti. È in seguito alla scoperta dell’America che la zucchina si diffonde in aree più calde e subtropicali. Le notizie disponibili sull’utilizzo culinario della zucchina partono nel ‘600 da Bologna, per mano di Vincenzo Tanara, agronomo, che racconta di zucchine ripiene di “pane, pignoli, uva passa, erbe, mosto cotto”. Nel ‘900, poi, l’Artusi scrive di zucchine ripiene “di grasso e di magro”, ricette che saranno poi riprese per le più classiche “Zucchine ripiene alla Bolognese” che devono la loro prima fama proprio al noto scrittore e gastronomo. Gli ultimi anni del ‘900 segnano una decisa evoluzione genetica della zucchina bolognese. Ed è proprio da quel periodo che guadagna una notevole importanza commerciale e accresce la propria notorietà, divenuta di recente anche ‘royal’. Nel 2018, infatti, il prodotto bolognese ispira Meghan Markle, duchessa di

Sussex, che prepara una pasta con un sugo a base di zucchini, che battezza 'Zucchini alla Bolognese', creando in realtà una nuova, inedita ricetta.

**Data di creazione**

2021/09/14

**Autore**

redazione