

LA PRODUZIONE

Le prime significative piantagioni di zucche risalgono agli anni '70 e la loro coltivazione era legata alla tradizione tramandata dalle passate generazioni.

Dapprima le famiglie contadine producevano zucche "berettine" per proprio uso e consumo, durante il periodo invernale, conservandole in locali protetti dal gelo. Negli anni '80 la produzione è andata via via aumentando fino a superare attualmente i 5.000 quintali/anno con raccolta da inizio settembre a metà ottobre. La zucca viene coltivata a pieno campo in un'area caratterizzata da un terreno adatto a produrre ortaggi pregiati.

Ancora oggi i metodi di produzione e di conservazione non hanno subito variazioni significative. La zucca classica castellazzeese è di forma rotondeggiante di media o grossa pezzatura, ha una buccia spessa e bitorzoluta, con solcature accennate che congiungono l'apice al pedice; ha una consistenza coriacea e un colore verde; la polpa è di colore giallo-aranciato e presenta un sapore delicatamente dolce che tende ad intensificarsi con la maturazione. La raccolta avviene tra settembre e ottobre e può essere consumata subito o immagazzinata. Durante la conservazione, gran parte dell'amido si trasforma in zucchero e migliora le caratteristiche organolettiche del prodotto. Ultimamente si sta affermando come zucca tipica di Castellazzo la "violina" a buccia tenera, ottima anche frita e in agrodolce.

Altre coltivazioni oricole del paese sono principalmente: meloni, patate, rapa rossa, cavoli e insalate.

In particolare la bietola rossa di Castellazzo Bormida è una selezione locale che viene coltivata nell'alexandrino su una superficie di oltre 60 ettari. L'area interessata, oltre a quella del comune che dà il nome al prodotto, comprende le località di Casalcermeli, Castelspina, Sezzadio, Oviglio e Masio. La parte utilizzata per l'alimentazione umana è la radice, che si presenta di colore rosso scuro e di forma rombo-elissoidale. Una parte della produzione è destinata alla trasformazione industriale mentre il resto viene cotto a vapore e messo in commercio in buste sottovuoto o in alternativa viene cotta al forno.



La Zucca, la Barbabietola Rossa e la Scorzonera di Castellazzo Bormida fanno parte delle 500 eccellenze piemontesi di Slow Food.

La produzione alimentare piemontese di qualità catalogata e raccontata: formaggi, salumi, frutta, cereali, verdure, tartufi, miele, razze animali, vitigni, dolci e ricette: opera del sapere e del lavoro di coltivatori, allevatori, artigiani ed espressione di una terra, della sua cultura e delle sue radici.

Nel corso dell'Autunno si possono trovare zucche e gustarne specialità presso le Aziende Agricole, le Gastronomie, le Pasticcerie e le Trattorie locali.

...IL BORGO...



Il Comune di Castellazzo Bormida è situato tra il fiume Bormida e il torrente Orba, 10 km a sud di Alessandria, a meno di un'ora di auto da Milano, Torino, Genova, Pavia, Piacenza...

Originariamente libero comune di Gamondio, fondatore della città di Alessandria nel 1168, il centro abitato di Castellazzo ha conservato nelle sue innumerevoli chiese e nelle sue strade il sapore ed il fascino di una storia millenaria, per nulla sfiorata dai ritmi vorticosi della società metropolitana.

A cominciare dal 1300 il nome Gamondio resterà soltanto al rione di Alessandrino, mentre l'antico borgo assume dapprima il nome di **Castellacium**, forse per indicare ruderi di fortificazioni, poi **Castellazzo**, infine, nel 1863, **Castellazzo Bormida**.

Nel corso dei secoli, Castellazzo si distingue per una autonomia economica e per una valida resistenza militare, anche grazie ad un buon sistema difensivo, di cui restano ora il **Castello**, la **Torre dell'orologio**, il **Torrione**, il tracciato ellittico delle mura d'epoca comunale. Il nuovo paese raggiunge la sua massima importanza sul finire del XIX secolo e ancora oggi, più di cent'anni dopo, mantiene intatta la sua vitalità.

Degne di nota e oggetto di visita sono in particolare la **Trinità da Lungi**, Pieve romanica edificata dai Mortariensi verso il 1130, la chiesa di **San Carlo e Anna** e il museo di **San Paolo della Croce**; **Santo Stefano** (complesso architettonico di origine romanica del XI secolo e chiesa con interni barocchi del XVII secolo); **Santa Maria** con i preziosi oggetti artistici in essa contenuti, **San Marino** e la **Canonica** e il **Santuario della Creta** con gli ex voto e la **Storia del Raduno Internazionale dei Centauri**.

La collocazione geografica, inoltre, fa di Castellazzo un punto di partenza ideale per escursioni in territori ricchi di tradizioni culturali - gastronomiche di rilevanza internazionale.

SUA MAESTA' LA ZUCCA

Castellazzo Bormida

3
OTTOBRE
2009

4
OTTOBRE
2009

**Mostra Mercato
della Zucca
e degli Ortaggi Locali**



COMUNE DI CASTELLAZZO BORMIDA - TEL. 0131-272832
E-mail: infoturismo@comune.castellazzobormida.it
Pro Loco - CELL. 346.6816985



MANIFESTAZIONE INSERITA A CHIUSURA
DEL SETTEMBRE CASTELLAZZESE CON LA PRESENZA
DI BANCARELLE DI PRODOTTI GASTRONOMICI
E ARTIGIANALI DEL TERRITORIO

AREA PIAZZALE 1° MAGGIO

3

Ore 17.00

Comune e Pro Loco
di Castellazzo Bormida
promuovono

un incontro dibattito sul tema:

OTTOBRE

**“PRODOTTI TIPICI E CULTURA
DELL’ALIMENTAZIONE
PER LA VALORIZZAZIONE
DEL TERRITORIO”**

organizzato dalla C.I.A.

Confederazione Italiana Agricoltori di Alessandria



con la presenza di
amministratori ed esperti del settore

Ore 19.30

**APERTURA DELLA SAGRA CON SPECIALITA’
A BASE DI ZUCCA E ORTAGGI LOCALI
a cena con i prodotti della nostra zona...**

Ore 21.30

**ZUCCHE E TEATRO - SPETTACOLO TEATRALE
“ACHILLE CIABOTTO MEDICO CONDOTTO”**
Commedia in 2 atti
di Mario Amendola
e Bruno Corbucci - Regia di Gianni Piazzano
Compagnia Teatrale “Piccolo Palco” Alessandria
Associazione Culturale “Amici di Walter Rivera”

ZUCCA PIU’ GRANDE

1° Premio - Conf. alimentari + conf. di vino e piatto artistico
2° Premio - Conf. di vino e piatto artistico
3° Premio - Conf. alimentari

MONTEPREMI CONCORSO ZUCCA

ZUCCHE PIU’ STRANE (Gruppo di almeno 3 zucche)

1° Premio - Conf. alimentari + conf. di vino e piatto artistico
2° Premio - Conf. di vino e piatto artistico
3° Premio - Conf. alimentari

FIERA MERCATO DELLA ZUCCA



La valorizzazione dei prodotti tipici locali sta diventando sempre più d’attualità, specialmente se questa è indirizzata sui prodotti agricoli della nostra terra. Da alcuni anni Comune e Pro Loco di Castellazzo Bormida hanno proposto una serie di iniziative commerciali e gastronomiche per promuovere e valorizzare la produzione locale e favorire il richiamo turistico sul territorio. Degna di nota in particolare la “**mostra mercato della zucca e dei prodotti locali**” collocata a calendario a fine settembre o in alternativa ai primi di ottobre a chiusura dei festeggiamenti patronali.

Da una ventina d’anni la produzione di zucche di vario tipo (dalla piacentina alla mantovana, dalle trombette alle violine di colore beige e buccia liscia per finire alle zucche

decorative) ha dato nuovo impulso all’agricoltura locale. La manifestazione, articolata su un fine settimana, vede, accanto alla promozione del prodotto in termine di sagra gastronomica (tortelli e risotto di zucca, frittelle e crostata sempre di zucca crosino di verdure con salsa alla zucca), la partecipazione di espositori e coltivatori della provincia che presentano le molteplici varietà, cimentandosi in un concorso a premi relativo alla zucca più strana e curiosa e a quella più pesante in assoluto. La zucca diventa la regina della tavola: ristoranti e trattorie locali la inseriscono nei vari menù caratteristici con infinite varianti culinarie. Giova ricordare come, ingiustamente usata come sinonimo di insipienza, la zucca presenti molte virtù e proprietà alimentari e terapeutiche degne di essere assaporate. L’organizzazione della festa e della mostra mercato vede il Comune e la Pro Loco di Castellazzo Bormida particolarmente attivi anche nel promuovere iniziative culturali e folcloristiche collaterali al fine di accrescere l’immagine e il richiamo turistico e commerciale del paese. Dall’esibizione di “suonatori di zucche” alla rappresentazione dei vecchi mestieri a seminari e dibattiti sulle nuove tecniche di produzione orticole, sono solo alcuni degli appuntamenti cui sono invitati i turisti amanti della natura e della buona tavola.

