

I benefici salutistici dati dal consumo di zucca, la spiegazione di un nuovo e innovativo metodo di conservazione e il racconto dell'esperienza di un giovanissimo agricoltore sono stati i protagonisti della conferenza de "I mercoledì all'Archiginnasio", ciclo di incontri divulgativi dedicati alle eccellenze dell'agroalimentare italiano, organizzato dall'Accademia Nazionale di Agricoltura, dalle delegazioni bolognesi dell'Accademia Italiana della Cucina e dalla Società Medica Chirurgica di Bologna. La conferenza si è svolta il 25 settembre presso la Sala Conferenze della Società Medica Chirurgica di Bologna (Palazzo dell'Archiginnasio, Piazza Galvani 1, Bologna). I saluti istituzionali sono stati tenuti dal Prof. Giorgio Cantelli Forti, Presidente Accademia Nazionale di Agricoltura, dal Prof. Claudio Borghi, Presidente Società Medica Chirurgica e dalla Prof.ssa Rosanna Scipioni, Coordinatrice scientifica della rassegna. I relatori sono stati Moreno Morisi, Imprenditore agricolo Responsabile di produzione azienda Morisi, la Dott.ssa Cecilia Prata, Docente di Biochimica Applicata e Biochimica della Nutrizione – Università di Bologna, la Prof.ssa Cristina Bragaglia, Vice delegato di Bologna – Accademia Italiana della Cucina. "Da 3 anni utilizziamo un nuovissimo sistema di stagionatura delle zucche che ci sta dando ottimi risultati sotto il profilo della qualità del prodotto - ha esordito Moreno Morisi - Si tratta di un preciso controllo coordinato di temperatura e umidità, in celle frigo di maturazione dai 15 ai 18 gradi e con 65% di umidità, che attraverso cicli di innalzamento e abbassamento della temperatura provoca riduzione dell'umidità in tempi brevi, con conseguente aumento del tasso zuccherino. Così facendo la zucca risulta più dolce e soprattutto si evita il proliferare di malattie e funghi dati dall'eccessiva umidità presente al momento della raccolta. Una volta le zucche venivano fatte asciugare al sole in un procedimento lungo e delicato, oggi grazie a questo metodo, i tempi sono ridotti e il prodotto più buono. Questo trattamento lo utilizziamo sia per quelle commestibili, come la Delica e la Violina lunga, ma anche per le ornamentali in modo che possano durare più tempo ed essere anche più belle esteticamente".