

## La Rosa di Gorizia: un amore ... ma non un fiore ...



**Perlage e Perlin:** È una mattina di fine inverno, ma già il tepore dei raggi di sole che scalda la bianca pelle di *Perlage* annuncia l'imminente primavera. Fa fatica ad alzarsi dal letto, ad abbandonare l'abbraccio di Morfeo, le lenzuola di lino ricamate, il cuscino morbido. Ha lavorato fino a tarda notte, ma è ora di alzarsi, alle 10 ha un appuntamento con *Perlin*. Con calma raggiunge il bagno per rinfrescarsi e quindi va in cucina dove l'attende un profumo di caffè appena fatto e di torta alle mele. Aiutato dai raggi di sole, s'illumina il viso e lei si siede soddisfatta per iniziare bene la giornata. Vicino alla caffettiera, però, nota un cestello in vimini con dentro tre boccioli di rosa. Guarda meglio, eh sì, sono accoccolati sopra un letto di sottile paglia, prende il cestello lo porta vicino al naso ma i boccioli di rosa non profumano di rosa. E poi non c'è neppure il gambo. Comunque ricevere una rosa, anzi tre, fa sempre piacere, *Perlage* ne è lusingata tanto più che non conosce il misterioso cavaliere. Perciò si prepara, esce e si incontra con *Perlin* a cui racconta l'accaduto, destando curiosità (e un po' di invidia) nell'amica. Trascurano il motivo iniziale del loro incontro e fanno mille congetture su chi possa essere il gentile e alquanto singolare cavaliere. Quesiti che però non hanno risposta e che alimentano ancor di più la fiamma della passione dell'una e la sete di conoscere dell'altra. Arriva l'ora di pranzo e *Perlage* invita l'amica da lei. Entrando in casa sentono un profumo delizioso che stimolerebbe subito l'appetito di chiunque, ma riescono ad evitare la tentazione della gola per correre ad analizzare le strane rose. Il cestello, però, è terribilmente vuoto. Un vuoto ed un silenzio subito riempiti dal sapiente sorriso della nonna che rassicura: «Le ho rosolate per bene le vostre Rose di Gorizia e poi ho preparato un delicato risotto. Accomodatevi a tavola». A quel punto alle due belle e attonite ragazze non resta che una grande risata e un calice di bollicine.

**Un po'di Storia:** Il radicchio di Gorizia si divide in due varietà: la *Rosa* e il *Canarino*. Entrambi sono ecotipi di *Cicoria intybus* della sottospecie sativa. La prima selezionata nel corso dei secoli passati, il secondo nel corso del '900 e coltivati tradizionalmente dai contadini del Goriziano. Nel 1853 Giuseppe Floreano Formentini ci racconta che era chiamato "piazza della frutta e del pesce" lo spazio attualmente utilizzato a Gorizia dagli autobus urbani alla fine del corso Verdi: «qui le donne (...) degli erbaggi provenienti da S.

Rocco e S. Andrea, prendonvi posto lungo il marciapiedi e lungo il muro dell'orto e fabbricato ginnasiale ponendo i generi in vendita nelle cosiddette castelle, o panieri, poggiandoli a terra oppure tenendo il paniere al braccio». Infatti era proprio da questi sobborghi di Gorizia che proveniva quella che Karl von Czoernig nel 1873 descrisse come «la cicoria rossastra che in autunno viene trapiantata nelle stalle dove è esposta al calore degli animali e dello strame ed è molto apprezzata nei mercati». Il primo, come si capisce dal miniracconto, può essere regalato all'amata senza sfigurare affatto: ha un colore rosso intenso con variegature che portano verso il rosa e il rosso granato; l'altro ha colore giallo con sfumature verso il rosa e il rosso. La raccolta avviene con i primi freddi invernali, quando la pianta assume l'aspetto di una rosa. Prima di essere venduto trascorre diversi giorni nelle stalle, al riparo dal freddo e dalla luce, una volta era coperto dal letame ora dalla paglia.

**Il libro:** Un libretto è *Radicchio di Gorizia & Radicchi*, di *Walter Filiputti*, per la collana *MONOGRAFIE GOLOSE*, edito da *FVG Via dei Sapori* (2006).

Altra pubblicazione è di *Roberto Covaz* dal titolo *La Rosa di Gorizia e il Canarino* (2010).

**Tipico di:** Tipici di Gorizia, in origine erano coltivati a Sant'Andrea, negli orti della Campagnuzza e di San Rocco, ora la loro coltivazione si è estesa anche ad altre zone cittadine, periferiche come Piuma e Montesanto, e dell'Isontino.

**Perfetto per:** prendere per la gola il proprio partner.

**Come servirlo:** con i fagioli tiepidi e "frizze" di pancetta cucinata nell'aceto, con le patate lesse oppure con il minestrone di fagioli impreziosito dal radicchio scottato nell'aceto. Crudo, con l'acciuga... **Di recente è stato creato dal pastificio Barone (Sežana – Slovenia) un tortello fatto a mano, ripieno di stracchino del Carso e di Rosa di Gorizia, tagliata a pezzettini, cruda e quindi croccante.**

**Si abbina con ...:** ottimo con la Ribolla gialla di Oslavia. Sia con quella fresca e dal color paglierino come il radicchio Canarino, che con quella "macerata", non filtrata e dal colore quasi arancione. Ma anche con la Ribolla spumantizzata, dalle bollicine fini e delicate, altrimenti chiamate *perlage*...

**Vestito adatto per mangiarlo:** non so perché ma immagino Lei vestita con un semplice tubino bianco e sandali dorati. Lui? Con dei jeans e camicia bianca dalle maniche arrotolate. Entrambi informali e molto molto chic.

**E la compagnia:** in due ad una cena romantica. Ma anche una rimpatriata tra vecchi compagni di scuola :)

**Attenti alla macchia:** il radicchio fortunatamente non ne lascia.

**Digestione, indicazioni per l'uso:** non dà problemi, ma se ce ne fossero consigliamo un bicchierino di Pelinkovec.

**Be a Star:** di recente il radicchio Rosa di Gorizia ha vissuto un momento di successo al Premio Nonino!

**P.S.:** Lunedì 30 aprile all'interno della categoria LOVED IN ITALY LOOK in arrivo mille ed una proposta ... di ABITI ... in FIORE ...

**E TU:** quale menu creeresti con la Rosa di Gorizia? In arrivo un premio speciale per la proposta più originale ...