

Rosa di Gorizia

Una tipicità locale rinomata
sia in Italia che all'estero



Deliziosa e pregiata, il fiore dei radicchi di Gorizia è un raro ecotipo di *Cicorium Inthybus*, rinomato prodotto selezionato nel corso dei secoli dalle famiglie di contadini del territorio. Il radicchio imita una rosa di colore rosso intenso detta "Rosa di Gorizia" e sfumature giallastre vergate di rosso nella varietà "Canarino". L'inusuale eleganza cromatica, caratterizzata dal rosso vivo, basterebbe da sola a rendere unico questo prodotto, ma è quando il gusto incontra la sua delicata croccantezza che se ne coglie l'elevata qualità e si cambia persino la percezione sui radicchi invernali, solitamente amari.

Uno dei primi riferimenti letterari alla Rosa di Gorizia risale al 1873, quando il Barone Carl von Czoernig nel suo volume "*Gorizia la Nizza Austriaca*" cita la "cicoria rossastra", chiara indicazione alla Rosa di Gorizia.

Perfetta per antipasti, primi e secondi piatti, la Rosa di Gorizia è un prodotto tipico che si può gustare in diversi ristoranti e trattorie della città che ne esaltano il gusto con ricette semplici ma innovative, ispirandosi alla storia e alla tradizione locale.



Rosa di Gorizia ricette tipiche

Michela Fabbro, referente isontina di Slow Food e anima dell'Associazione Gorizia a Tavola, suggerisce di preparare la Rosa di Gorizia secondo la tradizione: cruda, tagliata il meno possibile per non farla ossidare, accompagnata da patate lesse, fagioli lessati e ancora tiepidi, un uovo sodo a spicchi oppure passato nello schiacciapatate. Il tutto condito con dell'ottimo olio di oliva, aceto di vino e

anche un buon sale. Anche l'eventuale piccola radice che alle volte si trova all'acquisto è ottima se tagliata sottile e unita all'insalata.

Ottimo l'abbinamento del radicchio anche con il *frico*, piatto tipico friulano a base di formaggio e patate.