



***"D'inverno ai primi freddi, si stringe attorno al cuore, ma non so
Walter Filiputti***

la scoperta



Una rosa per gourmet

Rara e dal gusto piacevolmente amarognolo, la bella cicoria rossa di Gorizia, dopo un passato glorioso e un presente reso difficoltoso dall'espansione urbanistica, si sta lentamente riaffermando sul mercato locale

Nelle favole qualche volta i ranocchi si trasformano in principi; quello che non si legge mai è che nella realtà le rose si tramutano in radicchi! Accade a Gorizia, Gorizia città, dove la varietà locale di cicoria, dal colore rosso intenso o con variegature e sfumature che portano verso il rosa o il rosso granato, è meglio conosciuta in zona con il nome di Rosa di Gorizia. Anche se sono ormai solo una mezza dozzina gli agricoltori che custodiscono, tramandano e selezionano il seme della Rosa, questa verdura invernale, fragrante e squisita, è ritenuta a buona ragione il simbolo culinario della città. Lo ricordava in Gorizia, la Nizza austriaca, il barone Karl von Czoernig già nel 1873, quando tra le poche e sicure fonti di reddito della campagna dei mesi freddi veniva citata una cicoria rossastra. Il curioso nome di Rosa che contraddistingue il radicchio di Gorizia deriva dalla forma che si ottiene selezionando la produzione di semi che più si avvicinano a questa forma e che quindi possono risultare diversi a seconda delle orgogliose fami-

di Riccardo Ligorio



glie contadine da cui provengono. Il terreno ideale per ottenere forma e colori desiderati è quello di origine alluvionale con scheletro calcareo. Il radicchio viene seminato a pieno campo in tarda primavera, talvolta associato ad avena o frumento, poi ai primi freddi viene raccolto con le radici e legato in mazzi che vengono conservati per qualche settimana in trincee scavate nel campo per evitare la perdita di peso dovuta al gelo. Per la crescita in forzatura è necessario accostare i mazzi gli uni agli altri in locali riparati, caldi e privi di luce; talvolta per questo si ricopre il radicchio con della paglia mentre è caduta in disuso la pratica di utilizzare appositi spazi nelle stalle, che garantivano il giusto tepore e la migliore concimazione. Al momento opportuno i mazzi vengono tolti dal letto caldo, si ripuliscono le piante e si asportano le foglie che impediscono di vedere il cuore, a forma di rosa. Prodotto che in passato ha avuto grande importanza per l'economia cittadina, l'espansione urbana degli ultimi decenni ha messo a dura prova la sopravvivenza della Rosa di Gorizia, che si sta riaffermando sul mercato locale e su quello triestino. Il gusto piacevolmente amarognolo le rende adatta a essere lavorata con formaggi e carne. Il costo purtroppo è elevato rispetto alle altre verdure di stagione: dipende dalla difficoltà di reperimento e dall'elevata necessità di manodopera richiesta per il processo produttivo.

A Gorizia questa verdura invernale, fragrante e squisita, è ritenuta a buona ragione il simbolo culinario della città

68

Da VDG Magazine, gennaio 2012



Podobno kot se grdi raček preobrazi v laboda in zanikrna gosenica v lepega metulja, se nič kaj ugledna cikorija dolgočasnih zelenkastih listov in trpkega okusa spremeni v sočen in hrustljev radič, ki ga poleg izjemne organoleptike odlikuje tudi kontrastno prehajanje belega listnega rebra v živo rdečo barvo listov. Kar nekaj teh lepotev lahko v zimskih dneh kupimo tako na tržnici kot v zelenjavnih trgovinah, toda že površen opazovalec hitro opazi, da so med njimi kar velike razlike. In to tako v obliki kot v ceni. Za najboljšega in najdražjega velja uvožen trbiški radič, toda pravi poznavalci prisegajo na domačega goriškega, in še posebno na solkanskega. Prav slednji ni samo najboljši, ampak žal tudi najbolj redek.

Najboljši je solkanski • Če bi bili (Novo)Goričani pametni, bi jim občinski grb namesto vrtnice (*Rosa*) krasila glava siljenega goriškega radiča (*Cichorium intybus*), sicer prav tako imenovanega »vrtnica« (*Radicchio rosa di Gorizia*). Potreben bi bil le majhen popravek – z odebelitvijo stebela v koreniko bi dobili stilizirano podobo zelenjave, ki ji je bilo namenjeno, da bo ponesla slavo Goriške daleč v svet. Med prvimi je o njem pisal baron Carl von Czernig-Czernhausen (1804–1889), ki v knjigi *Das Land Görz und Gradisca* (Dunaj, 1873) omenja rdečlasto cikorijo, ki jo jeseni kmetje spravijo v hleve, kjer izpostavljena toploti goveda in gnoja dozori v zelo cenjeno vrtnino. Baron je verjel v izjemno rodovitnost vrtov med Gorico in Trzinom ter je celo predlagal, da bi Gorica, ki ji je ljubkovalno pravil »avstrijska Nica«, postala univerzitetno mesto s študijem medicine in kmetijskih znanosti. O izjemnih naravnih danostih območja je bil prepričan tudi profesor Carlo Hugues (1849–1934), ki mu je še na predvečer začetka prve svetovne vojne napovedoval čudovito prihodnost. Kombinacija ugodnega podnebja, rodovite zemlje, bližine mest, dobrih prometnih povezav in marljivih ljudi se mu je zdela zmogovita. • Pričakovanja se žal niso uresničila. Namesto miru so si sledile vojne, širitev mest je požirala vrtove, trg je preplavila tuja zelenjava. Namesto svete sedanosti in bleščeče prihodnosti goriške-



Radič naš goriški

Poleg rdeče goriške vrtnice poznamo tudi radič kanarček. Pridelovalci so uspeli vzgojiti povsem rumen radič (od tod tudi ima kanarček), vendar ga nekateri namerno križajo z manjšimi odmerki rdečega, tako da se ponašajo z bolj ali manj lisastim. Prisotnost teh barvnih »madežev« ne vpliva na okus, ampak samo na zunanjo podobo. Številni sicer prisegajo na popolno enovitost barve, drugim je prav ta pegavost privlačna. Sicer ga večina ljudi ni nikoli videla, še manj poskusila. Na tržnici ga najdemo le za vzorec.



ga radiča se posamezniki kvečjemu še bojujejo za njegov obstanek. In to dobesedno, saj nič hudega sluteče čebelice mešajo gensko čistost še selekcioniranega solkanskega radiča (ki je v Sloveniji uradno priznana kultura, za kar gre velika zasluga zakoncema Osvald), tako da postaja še večja redkost. »Še malo, in ga ne bo več,« je v glasilu Krajevne skupnosti Solkan (Solkan 1001) decembra 2004 zapisal Jernej Zavrtnik, potomec družine, ki je nekoč pridelala tudi dve toni radiča. Koliko se ga pridelava danes, ne ve nihče. Malo, zagotovo premalo, da bi sploh prišel v našo zavest. Učenci Biotehniške šole v Novi Gorici, Mateja Hvalič in Minka Vrtovec, ki sta v šolskem letu 2009/10 opravili seminarsko nalogo o goriškem radiču, sta med sošolci izvedli primerjalno poskušino z domačim in kupljenim radičem. Zmagal je solkanski, za katerega so vsi ugotavljali, da je manj grenak, slajši, bolj hrustljav, krhek in se lepo prežveči, medtem ko je tisti iz trgovine gumijast in se valja po ustih. • Razloga za to dobroto sta (vsaj) dva. Že udomačenima izrazoma povedano: *terroir* in kultivar. Kot najprimernejša so se izkazala prodnata tla na levem bregu Soče, od Solkana do Štandreča, ki jim sledijo vrtovi ob vznožju Trnovske planote – črniški ali vipavski radič je šel vedno nekoliko težje v prodajo kot solkanski. Poletna suša mu ne škodi, prej obratno. Radič se požene za vodo v globino in razvije močnejšo koreniko, kar mu pride prav, ko mora iz teh zalog roditi rozeto. Zato pa je nujno, da ga oplazi slana, saj šele takrat izgubi za cikorijske značilno grenkobo. »Prej ga še lačni zajci ne povohajo,« vedo povedati poznavalci.

Sosedi ponosno, mi pa ... • Selekciranje najlepšega in najboljšega je bila prepuščena večšim pridelovalcem. Odbirali so korenike radičev, ki so jim bili najbolj všeč, jih posadili in nato shranili seme, ki so ga naslednje leto posejali. Nekoč že marca, okrog svetega Jožefa, in to med pšenico. Radič je odgnal, vendar v zavetju visokih stebel

miroval do žetve. Po spravilu žita se je veselo razrasel, kmetje pa so njive še julija in avgusta *obrisali* (čistili strnišče), o čemer danes spominjajo le še pripovedi. Zato pa se skoraj ni spremenilo delo v najhujšem mrazu; spravilo pridelka in priprava na siljenje se začne po prvi ali drugi slani, običajno po sveti Katarini (25. november). Radič je treba najprej odkopati (ali s prirejenim plugom izorati) ter mu odstraniti poškodovane zunanje liste in zemljo s korenin. Povezan v snope je primeren za siljenje, ki traja največ dva tedna. Sledi najbolj »umazano« delo, saj svežo rozeto obdajajo nagniti listi, ki jih je treba odstraniti, skupaj z rozeto pa gre v prodajo tudi delček korenike, zaradi katere ostane rozeta še dober teden sveža. • Na Goriško je gojenje zimskega radiča prišlo iz Benečije, kjer so tehniko siljenja po vsej verjetnosti poznali že v 15. stoletju. Za območje okoli Trbiža je zimski radič danes glavni kmetijski pridelček, na katerega se večje številine lokalne pridelitve in promocijske predstavitve po Italiji in v tujini. Usoda našega je manj rožnata. Kot da smo hoteli dokazati, da ga znamo pridelati, zdaj pa ne vemo več, kaj bi z njim. In vendar se prodaja dobesedno za med, če ne še bolje. 10 evrov za kilogram med prijatelj, na tržaški tržnici pa je lani pred božičem dosegel ceno 28 evrov! Eden redkih solkanskih kmetov, ki ga še prideluje, mi je dejal, da hodi k njemu le en krajevni gostilničar, pa še on ga kupi samo za lastno rabo. Da je predrag za v gostilno, pravi. Pogosteje ga, in to s ponosom, postavijo na krožnik v najboljših gostilnah na drugi strani meje. Pri vključevanju tega domačega reguta, hrastavca, regrata ali kakor koli že mu kje rečejo, na jedilnik, pa so šefi kuhinj pogosto v veliki zadregi. Gre za tradicionalno dobroto, ki se je običajno jedla predvsem kot solata. V veliki skupni skledi, z nekaj še toplega krompirja ali fižola, zabeljena z ocvirki. Nekateri hočejo poudarjati predvsem to uporabno vrednost najboljše med zimskimi zelenjavami, za druge je mamljiv grenko-sladek okus radiča izživ, da ga uporabijo za pripravo omak, navos, pen, želatin ... Tako nas lahko spremlja od predjed do sladice, pa tudi grenčica z radičem je cenjena poslastica. • Ko bi ga le bilo več. Kolesa zgodovine ne moremo zavrtneti nazaj. Toda kaj bomo poiskali za izgovor, ko bomo skušeno priznali, da solkanskega radiča niti za seme ni več?

TONI GOMIŠČEK
fOTO MARIJAN MOČIVNIK

Da

Revija VINO, letnik VIII., nr.4 anno 2010



...zione della ...