

CANTINA PRODUTTORI

Cormòns

La Rosa incontra il Norcino

Nell'ambito delle iniziative didattico/divulgative che questa Cooperativa attua al fine di far conoscere non solo i propri vini ma anche il buon lavoro di vari Soci in settori diversificati si è ritenuto interessante dedicare una serata ad un prodotto di stagione particolarmente apprezzato quale è la "Rosa di Gorizia", venerdì 29 gennaio scorso al "Cantiniere" di via Bellini, in loc. Borgnano -Cormons.



Brumat ed i Blasizza, Ennio e Paolo

Gli appassionati d'enogastronomia hanno potuto partecipare ad una serata insieme ai " **Produttori di Rosa** " delle Aziende agricole associate **Francesco Brumat** di Piuma (GO) (intervento di grande spessore del giovane **Fabio Brumat**), e **Paolo Blasizza** di Moraro .



Fabio Brumat

L'arte della norcineria tradizionale è stata illustrata dal norcino storico di Corona, **Ferruccio Samar**, mentre l'esperto di Medea **Andrea Felchero** ha riassunto brillantemente



degustatori

le varie fasi che portano alla produzione di insaccati di livello superiore , soffermandosi in particolare sull'alimentazione corretta del suino e sulla elaborazione delle carni .



Ferruccio Samar

Questa ed altre iniziative che la Cantina attua in Italia ed all'estero sono state approfondite dal Presidente , **Stefano Gregorat**, dal Direttore generale **Rodolfo Rizzi** e dai responsabili marketing **Roberta Bais** (Italia) ed **Enrico Lorenzato** (estero) .



Gregorat, Rizzi, Bais, Lorenzato, da dx.

Numerosi gli interventi da parte dei partecipanti , anche con personali esperienze e curiosità enogastronomiche.



Brumat e Fabbro

Considerato il " tutto esaurito " di venerdì scorso la serata è stata ripetuta , a grande richiesta , giovedì 4 febbraio con intervento , oltre ad orticoltori associati e norcini, anche altri esperti e giornalisti del settore enogastronomico.



Rizzi e staff de IL CANTINIERE

Cormòns, 4 febbraio 2016

(foto serata 29.01.2016)

Rosa di Gorizia (1)

Zona di produzione Comune di Gorizia (zone agricole vocate, ad es. **MONTESANTO, PIUMA, SAN ROCCO, S.ANDREA**) , comuni sloveni di Nova Gorica e San Pietro-Vertoiba

Prodotto tipico del FVG con marchio registrato presso la Camera di Commercio di Udine La **Rosa di Gorizia**, **Cichorium intybus**, è una varietà locale di cicoria della sottospecie sativa tipica della zona di Gorizia in Friuli - Venezia Giulia (**terre vocate sono anche I FERRETTI , area che va da Gradisca, Moraro, Cormòns, Medea, Romans**) e nella vicina Slovenia.

Descrizione

La Rosa di Gorizia è una varietà di cicoria caratterizzata da un colore rosso intenso o da un rosso con sfumature che portano al rosa a seconda del tipo di selezione effettuata. Le foglie sono larghe e disposte a forma di rosa aperta. Il sapore è solo leggermente amarognolo, a differenza dei radicchi veneti, e al palato risulta croccante. La varietà della Rosa di Gorizia dal gusto più delicato è detta "**Canarino**" ed è ottenuta probabilmente da un incrocio con la cicoria bionda di Trieste. Il **Canarino** è dotato di un fogliame di colore giallo e un gusto ancora più dolce.

Cenni storici

La lunga storia della Rosa di Gorizia risale già ai tempi degli Asburgo, ma le prime fonti scritte comparvero nel volume "**Gorizia – la Nizza austriaca**" del **1873**, scritto **dal Barone Carl von Czoernig-Czernhausen**, insediatosi a Gorizia nella seconda metà dell' 800. Nel volume, tra la descrizione dei legumi coltivati nella città, viene citata anche la "**cicoria rossastra**" coltivata nella piana tra **Gorizia e Salcano** e, in misura minore nelle aree periferiche della città. La Rosa di Gorizia ha avuto in passato una grande importanza per l'economia della città che era basata prevalentemente sull'agricoltura. La città contava molto sulla produzione di questo particolare radicchio. Gli agricoltori più anziani della zona ricordano di averlo sempre prodotto perché una delle poche e sicure fonti di reddito durante la fredda stagione invernale goriziana.

Una delle teorie che conducono alla comparsa della Rosa nel territorio goriziano portano a un certo signor **Vida**. Si pensa infatti che i semi siano stati portati a Gorizia per la prima volta da quest'ultimo, sfuggito a un'epidemia di **peste** scoppiata in Veneto. **Vida** potrebbe aver conservato sementi di radicchio rosso veneto, forse quelle del **Chioggia**, che una volta trapiantati nei terreni goriziani avrebbero creato l'embrione della Rosa di Gorizia.

Un'altra teoria fa risalire l'origine delle sementi all'opera della contessa di Gorizia, **Leukardis**, dal **1046 al 1072 badessa del monastero di Castel Badia**. La religiosa e le monache erano abilissime nella coltivazione di fiori e ortaggi, i quali, a causa del clima rigido, avevano necessità di particolari cure. Visti i rapporti strettissimi che ai tempi sussistevano tra quelli che oggi sono i territori della Val Pusteria e del Goriziano, si può immaginare che tra i due luoghi ci fossero scambi frequenti di prodotti.

Diffusione e utilizzo

La Rosa è coltivata in larga parte nella piana tra **Gorizia e Salcano** (oggi in Slovenia), nel corso degli anni però la coltivazione si è ridotta a causa dell'allargamento dei centri urbani. La produzione del radicchio non è quindi di tipo intensivo e questo garantisce al prodotto un mercato di nicchia, allargato alle sole province del Friuli Venezia Giulia, che rende la Rosa una specialità locale. Oggi infatti si trova in vendita a prezzi molto elevati a causa della difficoltà di reperimento e delle elevate necessità di manodopera richiesta per la lavorazione. Viene distribuito solamente attraverso i mercati o i piccoli rivenditori locali di Gorizia, Udine e Trieste.

Il radicchio, leggermente amarognolo, è da assaporare possibilmente crudo, tagliato il meno possibile per evitarne l'ossidazione e accompagnato da patate lesse, fagioli lessati, uova sode a spicchi oppure condito con olio d'oliva, aceto di vino e sale. Anche la piccola radice è ottima da mangiare, tagliata sottile e unita all'insalata.

Produzione

La Rosa viene **seminata** nel periodo compreso tra marzo e metà giugno, in luna calante. Spesso essa **coincide con la semina dei cereali, in particolare dell'avena**, per evitare la crescita delle malerbe infestanti.

I semi vengono mescolati alla **sabbia**, (**quella dell'Isonzo è la preferita**), in modo da formare una massa corposa che viene poi distribuita sul terreno. Il **terreno** ideale è di origine alluvionale ghiaioso e **ricco di ferro**, soggetto, durante l'estate a lunghi periodi di siccità. Durante l'estate si rompono almeno due volte le zolle effettuando l' erpicatura e si attende l'arrivo dei primi freddi.

La **raccolta** del radicchio, effettuata a mano, cespo per cespo, con tutte le radici, avviene **da fine novembre ai primi di dicembre**. Lo si coglie dopo i primi geli e vengono lasciate nel terreno alcune piante dalle quali, nell'estate successiva, si ricaveranno i semi. Al momento della raccolta i cespi della Rosa sono pressoché uguali ai cespi del comune radicchio: il colore è verde. Dalla raccolta si passa alla **forzatura** nella quale i cespi vengono custoditi in ambienti chiusi, a una temperatura di circa dieci gradi, riuniti in mazzi di dieci piante ciascuno e adagiati su **paglia, erba o sabbia**. I cespi vanno bagnati e a mano a mano che si sviluppano debbono togliersi le foglie esterne. La forzatura ha termine nei giorni antecedenti il Natale, è in quel periodo che il radicchio compare sulla tavola. Successivamente alla forzatura avviene anche la **selezione** delle sementi. Durante la raccolta ai primi di dicembre i contadini lasciano sul terreno alcune piante. La scelta delle piante madri avviene sulla base di esperienze e sensibilità personali in base alla bellezza estetica di ogni pianta. Da queste selezioni dipende la qualità del prodotto che non risulta perfettamente identico da produttore a produttore, infatti il colore del prodotto finito varia a seconda del tipo di selezione effettuata. Quando la pianta ha raggiunto una determinata **crescita** - circa 70 centimetri - i contadini la spogliano della gran parte delle foglie consentendo una più ampia germogliatura. A giugno spuntano i fiori azzurri e comincia la raccolta degli steli. Legati in fasci vengono lasciati essiccare a testa in giù ed entro agosto avviene la battitura.

Con la **battitura** si staccano i fiori rinsecchiti: al loro interno ci sono i semi. Il materiale viene passato prima al setaccio, il *dras*, e successivamente, utilizzando uno speciale vassoio di legno, la *vintuluza*, si tolgono le impurità rimanenti; si procede infine alla **pulizia** finale. **Servirà poi un ciclo di due anni prima di poter gustare nuovamente la Rosa di Gorizia.**

Importanza culturale

La Rosa è il risultato delle diverse selezioni effettuate dalle varie famiglie locali di agricoltori che si sono susseguite nel corso dei secoli. La selezione per la produzione dei semi viene eseguita dai coltivatori

in modo empirico ma efficace e segue una lunga e consolidata tradizione, vecchia di secoli, a cui i coltivatori si attengono rispettosamente. In passato le sementi ottenute da queste selezioni non venivano mai commercializzate o cedute ad altre famiglie, ma venivano custodite gelosamente, come a voler mantenere il proprio brevetto sul prodotto ottenuto, che diventava una sorta di caratteristica propria della famiglia. Tutt'oggi ogni contadino è molto geloso delle proprie sementi, proprio come facevano le famiglie di un tempo. Infatti vengono conservate le dichiarazioni, in forma di autocertificazione, fatte da alcuni dei pochissimi produttori che si dedicano a questo tipo di coltivazione da più di 25 anni, i quali si tramandano di generazione in generazione le sementi, riproducendole di anno in anno dopo averle selezionate.

Tutela del Prodotto

La Rosa di Gorizia è riconosciuta come **PAT, prodotto agroalimentare tradizionale** della Regione Friuli-Venezia Giulia. I produttori locali sono riuniti nell' **Associazione Produttori Radicchio Rosso di Gorizia, Rosa di Gorizia e Canarino**, costituita nel **2010** con l'intento di valorizzare l'unicità del prodotto e di ricordarne i confini di coltivazione all'interno del comune di Gorizia come da tradizione. Il comune stesso appoggia l'associazione per l'ottenimento del **marchio De.Co.**, denominazione comunale d'origine. Il marchio "Rosa di Gorizia" è stato poi registrato da **Massimo Santinelli, titolare di Biolab** e da anni inserito nel campo dell'alimentazione vegetariana, per favorirne la commercializzazione oltre che per porre le basi per una registrazione del marchio come prodotto DOP in un prossimo futuro.

Note

1. ^ **Roberto Covaz**, *La Rosa di Gorizia...e il Canarino di Gorizia*, 2010, MasterCopy, Gorizia.

Bibliografia

- **Roberto Covaz**, *La Rosa di Gorizia...e il Canarino di Gorizia*, Gorizia, MasterCopy, 2010, pag. 42, ISBN TSA1316455 [1].
- **Walter Filiputti**, *Friuli Venezia Giulia Via Dei Sapori, I solisti del gusto*, Terra Ferma Edizioni, pag. 560, ISBN 978-88-906497-07.

(1)Fonte : wikipedia.org