



La Rosa di Gorizia, il radicchio che fa innamorare persino il vino

Una rosa succulenta e gustosa a gennaio? Si può. Non aspettatevi il classico fiore solo da ammirare, questa tipicità friulana è anche da gustare

Nel breve periodo tra fine gennaio e inizio febbraio, nella splendida cittadina di Gorizia, alcuni ristoranti dedicano un'intera serata alla **Rosa di Gorizia**, una varietà di radicchio che rappresenta una delle eccellenze gastronomiche più famose della zona. Per individuare gli eventi ancora disponibili è possibile consultare la relativa pagina di [FVG Turismo](#).

Rosa di Gorizia, un radicchio da gran gourmet

Appartenente alla famiglia dei radicchi, della varietà *Cichorium intybus* e della sottospecie *sativum*, la "Rosa" ha un **colore rosso carico**, brillante, con sfumature verso il rosa o il rosso granato. Rispetto alle altre specie, ha una crescita diversa e richiede una tale cura da essere tra le più costose al mondo, arrivando a superare addirittura i **40 euro al kilo**. Diventata un rinomato [presidio Slow Food FVG](#), viene prodotta da meno di un pugno di aziende in tutta la regione.

Alla parola “radicchio”, generalmente, i sommelier sono in subbuglio: secondo le regole dell’abbinamento cibo- vino, infatti, il nemico principale del matrimonio enogastronomico è il sapore amarognolo. «*Non se ne parla, questo è tra i cibi che non hanno nulla a che fare con il vino!*» potreste sentirli dire. In realtà, di amaro, la Rosa di Gorizia non ha nulla.

Coltivazione della Rosa di Gorizia

Viene piantata tra Marzo e Giugno da sementi che solo i pochissimi produttori possiedono; sono ottenuti dalle precedenti coltivazioni e che mai e poi mai si sognerebbero di diffondere. Raccolta in luna rigorosamente calante, la Rosa di Gorizia fa una vita relativamente lunga, sofferta per la poca irrigazione e intensa su terreno alluvionale ricco di ferro che le donerà vigore e colore caratteristici.

Raccolta giovanissima, e dopo un trattamento che la vede riposare al buio e sotto una coperta di trucioli, una sapiente lavorazione manuale la priva delle sue foglie più esterne, creando un bel po’ di scarto e lasciando il cuore della pianta, che cresce con la caratteristica forma a fiore di rosa rossa screziata.

La storia

Destinata alle voglie sofisticate dei principi ai tempi degli Asburgo, negli anni '50 la città di Gorizia si è riappropriata dell’esclusiva coltivazione e oggi ne produce volumi esigui da destinare ai più attenti gourmet e ad alcuni chef stellati che la prenotano, di anno in anno, come fosse una perla rara. Nella settimana in cui la Rosa di Gorizia giunge a massima maturazione, la città si trasforma e i banchi dei produttori attirano una folla di intenditori.



Un cesto di Rosa di Gorizia.

Gli utilizzi in cucina

Perfetta da mangiare cruda, per assaporarne la succosità e la croccantezza unica, la Rosa di Gorizia è perfetta in abbinamento anche con pietanze cotte, a partire dalla classica salsiccia, che va usata con parsimonia per non coprirne il delicato gusto, per addentrarsi in piatti di pesce o carne cruda. I più esperti puristi assicurano che la semplicità di un abbinamento con l'uovo sodo possa donare il massimo della gioia papillare.

La scelta del ristorante al Piròn di Gorizia

Qualche giorno fa, il **Ristorante Al Piròn** di Gorizia (in via Trieste 15 a) ha organizzato una serata con un menù dedicato al pregiato ortaggio. I piatti e i vini selezionati dalla titolare **Antonella Marcolini** non hanno lasciato dubbi sulla versatilità della "Rosa". Niente uova sode, come vorrebbe la tradizione, ma preparazioni studiate nei minimi dettagli, alla ricerca dell'emozione della primizia da valorizzare e non soffocare tra troppi ingredienti.

Tra le ricette più riuscite, una *tartàre* di *ejendu*, un bovino nero di origine bretone, accostato a crostini caldi e burro di malga. Ardito ma perfettamente riuscito anche un dolce composto da bavarese alla vaniglia, miele e noci, in cui la rosa è stata protagonista in riduzione.

L'abbinamento con vini scelti dal territorio adiacente

Tornando alle speculazioni sul retrogusto amarognolo, la soluzione ci è stata offerta su piatto, anzi in un calice d'argento e naturalmente ne abbiamo le prove.

Non importa, infatti, andare lontano per decretare la riuscita di un abbinamento. Lo sanno bene i sostenitori degli abbinamenti "regionali" che, affidandosi alle produzioni locali, forniscono direttamente la giusta compagnia al piatto. La scelta è andata proprio vicino alla città che ha ospitato l'evento, in quell'area complessa (soprattutto politicamente) tra Gorizia e la vicinissima Slovenia, scegliendo i vini dell'**Azienda agricola Villa Vasi**.



Gli abbinamenti della serata (Foto © Alhambra Laura Cami)

Abbinamenti romantici come un bouquet di rose

Perfettamente riuscito in particolare lo sposalizio tra la Rosa cruda degli antipasti e un **Friulano Gran Riserva 2021** che ha ben armonizzato il caratteristico tocco di carattere del vegetale.

Nei primi piatti di pasta (incredibile trovare una gramigna paglia e fieno, fortunatamente al dente, fuori dall'Emilia), una **Malvasia 2023** ha iniziato il minuetto scandendo passi e bocconi con ritmo preciso.

Una bella sorpresa è stata la **sfogliata di vitello sottilissima** che ha accolto la foglia di Rosa come in un abbraccio amoroso, ben solleticato dal rosso scelto per la serata, il **Rosso Sabotino 2022**, dal corpo gentile e tannino delicato e di giusto sostegno.

Anche il sopracitato dolce, una **bavarese a nuvola con riduzione di Rosa di Gorizia** ha trovato il suo dolce accompagnatore, un vino dal nome parlante, **Autoktona**, a voler sottolineare il gusto e la giusta fierezza di appartenenza a quei territori così prodighi di emozioni e segreti.

Più che una cena questa, è stata un ballo alla corte di un ricco signore austriaco, che si è innamorato dell'Italia e ha deciso di trasferirsi per sempre lì.

Come dargli torto?

Data di creazione

04/02/2025

Autore

laura-cami