



A sinistra: Tartine con acciughe, Consorzio Cellaio, foto Marco Tortato.

nessuno pare essersi pentito!
Insomma, tanti peccati di gola di cui
da altre regioni d'Italia.

nel primo e secondo dopoguerra nuovi cittadini
e ai tedeschi di fede protestante, cui si aggiunsero
all'antica comunità ebraica, agli sloveni del circondario
eterogenei abitanti goriziani: italiani e friulani cresciuti
la "Nizza austriaca", con turisti e persino Reali in esilio che si mescolavano agli
Dall'Ottocento fu luogo di cura e di vacanza, tanto da essere definita
rifugiava lo zucchero, si produceva birra e si vendevano vini e frutta.

in cui giungevano spezie dall'Oriente, sale da Trieste e dall'Istria, dove si
dalla Transalpina (1906), hanno fatto di Gorizia luogo di scambi e contrabbandi,
fortunata posizione della città, toccata sia dalla Ferrovia Meridionale (1860) che
Repubblica Serenissima, la vicinanza all'importante porto di Trieste e la
per le ricorrenze. La secolare prossimità con il Friuli Veneto, provincia della
poveri sono da gourmet, mentre quelli elaborati del passato sono preparati
culinarie goriziane, semmai le hanno ulteriormente arricchite e oggi i piatti
I cambiamenti epocali del Novecento non hanno stravolto le abitudini
scambio, grazie all'evoluzione dei trasporti.

gastromonico che nei secoli è stato sfruttato, seguendo le mode del tempo,
adattandosi alla domanda dei consumatori locali e divenendo anche merce di
della pianura e del pescato, di acqua dolce e salata. Un vero giacimento
della montagna, dei frutti della collina, dei cereali
Adriatico, ha favorito l'introduzione in città dei prodotti
stata la capitale, che andava dal Tirolo al mare
attorno al fiume Isonzo, la vasta Contea di cui è
La collocazione della città e dei suoi sobborghi
ma saporiti.

dall'incontro di popolazioni che si sono avvicinate
nei suoi territori, che si sono mescolate come
ingredienti di una ricetta, dando origine a piatti semplici



Come ingredienti di una ricetta



Prologo



Se arrivate a Gorizia
prima di pranzo o prima di cena,
è il momento dell'aperitivo! Per non
accontentarvi del solito happy hour,
dovrete scegliere un locale giusto e
iniziare ordinando da bere.

Potete scegliere
un semplice ma tipico **spritz**, con
vino rosso e acqua frizzante o
vino bianco e acqua frizzante con
una fetta di limone. È la bevanda
dissetante e poco alcolica più
diffusa, nata sotto l'impero austriaco
quando l'acqua veniva "spruzzata"
– *gespritzt* – ovvero insaporita con



del vino, ma anche perché spesso
il vino veniva allungato con l'acqua.
Oppure, per non farsi trascinare
nella tendenza del momento e bere
la bollicina più prodotta in Italia,
vi consigliamo di ordinare la nostra
Ribolla spumante: già nel 1853,
un produttore goriziano portò
la sua Ribolla "uso Sciampagna" ad
una Esposizione cittadina. Oggi la
trovate prodotta localmente sia con
il Metodo classico che in autoclave,
ovvero Metodo italiano.

Con cosa accompagnare
questi vini? Con tartine e crostini,
sicuramente. Ma potreste iniziare
con uova sode, maionese e acciuga,
oppure con crostini e formaggio.
Tipico è sicuramente il formaggio
molle e spalmabile **Liptauer**:
originario di Liptau in Slovacchia, è
rimasto a Gorizia come gastronomia
del vecchio impero. Ottenuto
dall'amalgama di vari formaggi molli,
si contraddistingue per il sapore
conferito da capperi e da cipolline
ben tritate, talvolta da un'acciuga,
oltre a senape, sale, pepe e
all'immane paprika dolce e/o
piccante, da cui il color arancione.
Altri stuzzichini tipici sono la tartina
con prosciutto cotto e cren, il
crostino col baccalà...

I Primi della classe!



Fra i tipici primi piatti
potete trovare gli **gnocchi di gries**
(semolino) in brodo, apparentemente
semplici, ma che richiedono l'abilità
della nonna, perché abbiano il giusto
punto di cottura!

Non mancano **gnocchi**
di pane e gnocchi di patate, che
vengono conditi con selvaggina e
con sughi stagionali.



Archivio del
Consorzio Culturale
del Montalconese,
foto Roberto
Pastrovichio.



Fra le minestre ha il
primato quella di fagioli o di pasta
e fagioli, cui segue quella di orzo,
tutte insaporite da qualche ritaglio di
prosciutto o di pancetta affumicata.

Non perdetevi i **blècs**,
ovvero i maltagliati: delle rustiche
lasagnette fatte in casa, che erano la
pasta goriziana e friulana ben prima
che arrivasse e si diffondesse la
pastasciutta, dopo la Prima guerra
mondiale. I migliori *blècs* sono quelli
conditi con sugo d'arrosto, di gallo o
di selvaggina.

Un ASSAGGIO di GORIZIA Racconto per GOlosi

Scoprire Gorizia,
cresciuta tra le valli dell'Isonzo
e del Vipacco, significa
anche compiere **un viaggio
attraverso il gusto e
i sapori dei piatti tipici del
territorio con i suoi paesaggi
mozzafiato.**

Tra profonde
ascendenze austro-ungariche,
prestigi veneziani e influenze
slovene, così vivaci che perlopiù
riescono a contaminare anche
le cucine etniche, **il nostro
confine superato si celebra
prima di tutto a tavola.**

Nell'ambito del
progetto PNRR Next
Generation EU che si impegna
a raccontare Gorizia e il suo
Borgo come una destinazione
capace di coinvolgere visitatori

e cittadini in un'esperienza
quotidiana e immersiva,
non poteva non includere
l'esperienza *like a local*
per eccellenza: un aperitivo
fritto degustato al banco,
una minestra saporita, un
dessert che profuma di
cannella? **Assaggiare per
credere!**

Il racconto continua nello
spazio **Confcommercio Gorizia**,
in via Rastello n. 52



@laViadelBorGO

Un ASSAGGIO di GORIZIA Racconto per GOlosi



"No GO capi cosa xe..."

Infatti, quando per primo
piatto vi propongono uno "gnocco
dolce" insaporito dalla cannella,
vi chiederete se non sia meglio
come dessert!
E invece no, è un primo piatto.
A Gorizia, i più diffusi sono gli
gnocchi di susine, un piatto che
dalla Boemia si è affermato in tutto
il vecchio impero degli Asburgo.
Per di più nel Collio goriziano c'era
una grande produzione di susine
che ha favorito il mantenimento
di questa ricetta: sono gnocchi
di patate con dentro una susina
disossata, bolliti e poi conditi
con pan grattato rosolato nel burro
fuso e cannella.

Esistono varie ricette, varie
dimensioni degli gnocchi, che alcuni
propongono grandi quasi come una
pallina da tennis... per i più golosi.
Qualche trattoria li fa anche ripieni
di albicocca. Sia nei vecchi ricettari
che nei menu di trattorie e ristoranti,
sono dei primi piatti, al pari di altri
gnocchi e di minestre.



In apertura, Pasta e fagioli, Archivio CCM, foto Roberto Pastrovichio.
In alto, Gnocchi dolci con susine, Archivio CCM, foto Roberto
Pastrovichio. In alto a destra, Zuppiera, stovetta cinese, ditta Charles
Meigh & Sons, Hanley (Staffordshire) 1851-1861, Fondazione Palazzo
Coronini Cronberg, Gorizia.

Piatti con le Patate



JOTA CON LE PATATE

Oltre a regalarci gli imman-
cabili gnocchi, gioia di grandi e piccini,
le patate arricchiscono in molti modi
le nostre tavole goriziane.

Perfetta per le stagioni fred-
de, la **Jota** è una minestra particolare
che si trova a Gorizia come nella
vicina Trieste e si contraddistingue
per l'utilizzo di fagioli, crauti, patate,
pancetta... insomma, per chi non la
conoscesse, ha un impatto acido e
decisamente saporito, tanto vale
berci vicino un bel Terrano
asprigno! E il sapore che
ritroverete oggi nel piatto è co-
munque ingentilito dai secoli:
in passato gli ingredienti si face-
vano bollire dentro il cotechino.

Per fortuna ci salvano le
patate: essendo insapori, vengono
aggiunte a minestre saporite, non
leggere, proprio per dare corpo e
consistenza, un contrasto a questi
sapori forti! Senza le patate, la Jota
sarebbe troppo ricca.

CHIFELETTI DI PATATE

Sono piccoli e deliziosi,
si chiamerebbero *kipfel* per la loro
forma a cornetto o, secondo altri,
sarebbero stati realizzati durante
l'assedio dei Turchi a Vienna (1683)
a ricordare la mezzaluna. Ma oramai
a Gorizia li chiamiamo "**chifeletti
di patate**". Anche se qualcuno li
proponeva come dolcetti, spolverati
di zucchero, ora sono un contorno
salato, soffice e delizioso, che si
abbina perfettamente ai secondi
di carne. Andrebbero, ovviamente,
infilzati con la forchetta e tagliati
col coltello – hanno una lunghezza
dagli 8 ai 10 centimetri –; ma se
sarete tentati di prenderli con le
dita e di portarli alla bocca... non
abbiate timore di fagocitarli come dei
finger food. Sarete semplicemente
riconosciuti come dei turisti golosoni!



Rose senza spine



Foto: F. Gullina

D'inverno, entrando in un locale goriziano, potreste vedere un cestello in vimini con dentro dei boccioli di rosa, magari accoccolati sopra un letto di paglia sottile. Ma avvicinandovi non sentirete alcun profumo floreale e non vedrete alcun gambo. Essere accolte con alcune rose fa sempre piacere, penserete...

Solo più tardi, quando leggerete il menu e vi illustreranno i piatti, capirete che non era un omaggio floreale, ma un prezioso radichchio: la **Rosa di Gorizia**. La potrete gustare cruda, insaporita

da soffritto di pancetta o ciccioli di lardo in padella, con aggiunta di aceto; ma anche semplice, con l'ovo duro, ovvero con uova sode, oppure accompagnata da fagioli lessati. Da abbinare a una Ribolla gialla ferma, magari macerata di Oslavia, frazione collinare del capoluogo.

Se la Rosa di Gorizia è l'ingrediente di un primo, come un gustoso risotto, potete accompagnare il piatto all'uvaggio Collio Bianco, a una Vitovska del Carso goriziano, ma anche ad un leggero Pinot nero...

Siamo fritti!!!

Alcuni fritti ce li siamo già mangiati, come i chifeletti, ma nella cucina locale era d'uso friggere molto, nello strutto un tempo, ora nell'olio. A ricordarlo nelle sue Memorie è persino Lorenzo Da Ponte, librettista di Mozart, che arrivò a Gorizia nel 1777 ed entrando affamato in una locanda vide «un piatto di pollastri fritti (...) ne presi un quarto e me lo tranquigiai in un momento. Io lo trovai tanto delizioso, che credo d'aver inghiottite anche le ossa». Comportatevi con più creanza, ma troverete anche voi eccezionale il **pollo fritto**. Un'altra specialità che dalle Gostline, ovvero le trattorie del Carso, ha preso casa in città è la **Lubianska**: fette di carré

di maiale, prosciutto e formaggio, che passate nella farina, nell'uovo e nel pan grattato, vengono fritte. Qualche locale le propone enormi, altri le vendono piccole, da passeggio! Immancabili le patate fritte, che in alcune osterie vengono ancora tagliate a mano, le frittate alle erbe e le verdure, come melanzane e zucchine pastellate e fritte.

E i **sardoni impanati**, che giungono dai pescatori di Monfalcone e di Grado? Perfetti da antipasto con un vino mosso, da agguantare per la codina e da assaporare da veri gourmand...

CONTORNI NO-STRANI

Questo non è un menù, perciò citiamo i contorni più diffusi e caratteristici, lasciandovi un po' di sorpresa. Partiamo dalle **patate in tecia** ovvero rosolate in un tegame con la cipolla fino a formare una deliziosa crosticina che rappresenta il valore aggiunto e abbrustolato di questo piatto. Ci sono anche verze in tegame e finocchi gratinati, o il semplice **radicio e fasoi**, ovvero radichchio e fagioli. Nel 1728, in un libro stampato per la visita dell'Imperatore a Gorizia si legge «Nelle alture nascono molti buoni capuzzi, che l'Ottobre li mettono in garbo, e servono tutto l'anno». Ecco spiegata l'etimologia dei **capuzi garbi**, cioè dei **crauti** insaporiti dall'immancabile cumino, che potrete abbinare a una salsiccia nostrana.

Goulasch

Fra i secondi non si può tralasciare il **Goulasch**, una pietanza ungherese, ma adottata in pieno a Gorizia, in forma meno piccante.

È uno dei piatti più consumati dai goriziani, tant'è che fino agli Anni Cinquanta una mezza porzione di "Golas" era uno dei merendini ideali di metà mattina degli uomini di tutte le classi sociali.

Attenzione: è una carne in umido e non una zuppa, come la *Goulaschsuppe* austriaca.



Quello tipico goriziano prevede tanta carne di manzo e tanta cipolla, un cucchiaino di paprika dolce e mezzo di paprika forte, abbondante vino rosso. Si fa anche il *Golas* di selvaggina, con il cinghiale e con il capriolo. Pure l'abbinamento sarà con un rosso locale, come un Refosco della pianura isontina o un uvaggio Collio Rosso. Per contorno non mancherà una fetta di polenta, magari affettata con uno spago da cucina!



Vini

La fama dei vini del Collio Goriziano li precede, ma non bisogna mai accontentarsi del "sentito dire". Vanno degustati e bevuti: magari facendovi consigliare dall'oste, andate a visitare le aziende che circondano la città! Nella frazione goriziana di Oslavia, c'è la ben nota **Ribolla gialla**. Ma anche in altre frazioni, come San Mauro, Piedimonte, Lucinico, Gradiscutta e sul Calvario, come pure a Sant'Andrea e dintorni, si producono vini che sono rivendicati Doc Collio, Doc Friuli, Doc Friuli Isonzo e Doc Carso. Perciò, oltre alla Ribolla gialla, secca o macerata e da molti spumantizzata, troverete il **Friulano**: già conosciuto come Tocai friulano, citato per la prima volta proprio a Gorizia (1632), ha perso il nome e ha tenuto l'aggettivo, che lo lega ancor di più al Friuli! Ci sono poi il profumato **Sauvignon**, il raffinato ed elegante **Pinot bianco** e il **Pinot grigio**, che può avere un bellissimo color ramato, buccia di cipolla! C'è una **Malvasia** secca e semiaromatica, quella Istriana. L'uvaggio **Collio Bianco**, fatto con le varietà autoctone oppure con altri vitigni bianchi, è la *cuvée* per eccellenza. Fra i rossi spicca il rubino **Merlot**, vero gioiello del Collio, segue il **Pinot nero**, un rosso leggero



che si può accompagnare anche a piatti di pesce, i **Cabernet**, l'austero **Refosco** la cui importanza è testimoniata dalla diffusione in tutta la regione e se vi inoltrerete di poco verso il vicino Carso goriziano, potreste imbattervi persino nel suo cugino **Terrano**, leggero ma aspro. Se i vini spumanti abbondano, più rari sono i dolci e passiti, come il **Picolit**, un tempo utilizzato anche per cuguluf e gubane, bagnandoci uva sultanina, zibibbo e noci, nella preparazione del ripieno.

Servizio di bicchiere e bottiglia, Boemia, seconda metà XVIII secolo, Fondazione Palazzo Coronini Cronberg, Gorizia.

I dessert della tradizione

OMLET / PALACINKE

Le nostre mamme e nonne li chiamavano *omlèt* o *amlèt*, ma da qualche lustro preferiamo distinguere questa delicata crespella da quelle francesi, chiamandole **palacinche**. È una pietanza semplice e perciò antica, diffusa in tutta la Mitteleuropa (*palatschinke*, *palačinka* ecc.) che può avere un ripieno dolce o salato, che viene servita arrotolata o piegata in quattro. Insomma, un contenitore che si presta a soddisfare tutti i gusti e che si può mangiare con le mani, se arrotolata, o con le posate quando è piegata in quattro. Da noi la palacinca è quasi sempre un dessert, ripiena di marmellata, di ricotta e noci o di crema al cioccolato, spolverata di zucchero e, talvolta, accompagnata dalla panna.



Nel periodo pasquale a Gorizia si trovano in un paio di trattorie le **fulis**

o *velikonočne fulje* in sloveno, un piatto che mescola dolce e salato: si tratta di polpettine allungate a base di pane raffermo che vengono cucinate nell'acqua di cottura del prosciutto e farcite con uva passa, zucchero, pinoli, erbe fresche, uova, erba cipollina, cannella, noce moscata e aglio selvatico. Incredibilmente aromatiche!



Sempre del periodo pasquale è la **Gubana goriziana**, un piatto preparato tutto l'anno, che potete comprare nei panifici e nelle pasticcerie della città. Fatta rigorosamente con la pasta sfoglia e un ripieno di uvetta, noci, pinoli, cedro candito... nel quale ci possono essere anche mandorle, buccia di arancia grattugiata. Ha una forma arrotolata, tipo lumaca. Ma state pur certi che la mangerete veloci, perché è soffice, squisita,



ricca di sapori, impreziositi dalle spezie che ogni ricetta contempla o esclude, come cannella, vaniglia, chiodi di garofano. Un vino passito, non troppo dolce, ci sta bene. Oppure una grappa locale, se la prendete a fine pasto.

Un altro dolce che vi conviene provare o acquistare è il **Cuguluf** (dal tedesco *Kugelhupf*), oggi meno diffuso di un tempo, ma sempre molto buono. I **buchtel**, dei fagottini ripieni di marmellata di albicocche, prodotti per Carnevale, ma anche i *crafen* o *krapfen* e molte altre leccornie dolci che trovate nelle pasticcerie.

Molto diffusa è la **Linzer torta**, anche se qualcuno sostiene che abbia origine dalla città tirolese di Lienz, che fin dal Medioevo era Contea di Gorizia, è invece un dolce di Linz, capoluogo dell'Alta Austria. Buonissimo, se lo trovate fra i dessert ordinarati, è lo **Strucolo in straza** ovvero uno strudel con ripieno di noci tritate e uvetta, cucinato nell'acqua bollente avvolto nello strofinaccio.



Birre



La tradizione della produzione di birre nella Venezia Giulia è più vecchia di quello che si pensi. Essendo una bevanda tipica del centro Europa la **birra** arrivò a Gorizia, introdotta da quei commercianti arrivati a inizio '800 da Austria, Germania e Boemia, abituati a consumarla quotidianamente. Così iniziarono a nascere piccoli birrifici per soddisfare il palato dei tanti cittadini provenienti da regioni braccicole dell'impero. La birra prodotta da queste fabbriche, benché definita buona, serviva soltanto per il consumo locale e per la campagna. A causa delle malattie della vite e della minor produzione di



Ricetta facile per ricordare Gorizia



amalgamare il tutto. È pronto quindi da spalmare su fettine di pane nero. *Vino consigliato*: Friulano

Variante: Liptauer della nonna
Invece della ricotta potete utilizzare mascarpone e gorgonzola, usate solo la paprika piccante e aggiungete *kumme!* (cumino) e 3 acciughe! In questo caso abbinare le vostre tartine di pane nero caldo, con Liptauer spolverato di paprika, a un calice di Refosco!

IL LIPTAUER ALLA GORIZIANA

Ingredienti: 250 g di ricotta fresca, 4 cetrioli sott'aceto, 2 cucchiaini di cipolline sott'aceto, 1 cucchiaino di capperi, 1 cucchiaino abbondante di senape, 1 cucchiaino di paprika dolce, paprika piccante a seconda del vostro gusto, un pizzico di sale e pepe. Facoltativo il burro. Pane nero di segale.

Preparazione: si tritano assieme le verdure sott'aceto, quindi si aggiunge la ricotta e si mescola bene, amalgamando il tutto (non deve predominare il gusto di una verdura sull'altra). Si aggiungono la senape, i due tipi di paprika, sale, pepe. Se si vuole dare più corpo al formaggio, alla fine si unisce un cucchiaino di burro morbido, avendo cura di

