

LA ROSA DI GORIZIA-IL BUON FIORE DA MANGIARE

La Rosa di Gorizia è un bel fiore che si mangia oppure è un buon ortaggio seducente come un fiore? Rossa e già questo basta e avanza per non farla passare inosservata. Peccato che non l'abbia mai incontrata il commissario Maigret, altrimenti l'avrebbe sicuramente pretesa al banco delle vivande della brasserie Dauphine, dove il vulcanico ispettore inventato da Simenon si rifocillava tra un'indagine e l'altra.

Cosa c'entra Maigret con la Rosa di Gorizia? Un attimo e ci arriviamo.

Il nostro splendido radicchio è una esclusiva del Goriziano, prodotto transconfinario per eccellenza giacché per tutte le cose buone e sane non ci sono frontiere che tengano. Ma tanto è buona e bella quanto poco conosciuta altrove è la Rosa.

Di qui il mio tentativo, raccolto in un agile libretto, di scoprire le origini del prelibato ortaggio la cui coltivazione comporta pazienza, maestria e magia. Molto più agevole la sua consumazione, che matura in un periodo non più lungo di due mesi da fine dicembre.

Così, sulle tracce della Rosa mi sono mosso a 365 gradi come direbbe il Catarella del commissario Montalbano, spostandomi ora in Val Pusteria, ora a Venezia, ora a Treviso per finire sul colle del Rafut. Nell'indagine ho raccolto solo indizi, non prove. Ma il tempo è galantuomo, basta dargli tempo. Proprio come amava ripetere Maigret.

Il mio intento è far conoscere la Rosa il più lontano possibile, a cominciare dai territori dove regna sovrano il radicchio di Treviso, il quale fa sicuramente parte della nostra mensa, ma è meno buono della nostra protagonista.

Per raggiungere questo obiettivo sarebbe l'ideale che qualche romanziere di lignaggio inserisse la Rosa in un suo racconto. Il marketing più efficace che esista, fatta salva la meritoria azione di agronomi e gastronomi che perorano da anni la causa del radicchio goriziano.

L'appuntamento della sagra di San Rocco offre ora una nuova opportunità di parlare del radicchio goriziano. Proprio questo periodo per la Rosa è molto importante. E' in queste settimane che avviene la battitura delle piante lasciate sui campi durante la raccolta dei primi di dicembre. Da queste piante, apparentemente abbandonate, si ricava la materia prima per garantire una nuova semina l'anno successivo. L'operazione della battitura come quella ancora più complessa della forzatura (l'ultima fase della coltivazione) avviene rigorosamente a mano e con l'ausilio di antichi ma sempre efficaci strumenti rurali. Qui sta l'eccellenza e nello stesso tempo il limite della Rosa.

Nel senso che gli agricoltori sono assai gelosi delle loro conoscenze e stentano a tramandare i segreti della coltivazione. Ciascuno poi adotta sistemi con delle differenze rispetto agli altri con il risultato che, estinti gli attuali produttori, stenti a raccogliere il testimone, una nuova generazione di appassionati.

Per dirla tutta, la Rosa è anche preziosa perché il suo costo al mercato non è irrisorio. Non potrebbe essere altrimenti visto il lavoro che pretende.

La Rosa di Gorizia ha anche un fratellino, forse solo un cugino, la cui origine è abbastanza certa e circoscritta nel tempo. Si chiama Canarino ed è altrettanto buono. Ovviamente non è rosso, ma... indovinate un po' che colore ha? Solo a Catarella riuscirebbe di non rispondere.

Cari lettori e buongustai, godiamoci come meglio possiamo il tempo che ci separa dal prossimo Natale quando la Rosa e il Canarino saranno protagonisti delle sane tavolate familiari. Mi rendo poco di aver svelato poco di quello che ho scoperto sulla Rosa e di certo moltissimi ne sanno più di me. Ma parafrasando il proverbio "l'appetito vien mangiando" mi permetto di coniarne uno nuovo: "l'appetito vien leggendo..." il mio "La Rosa di Gorizia e il Canarino". Pubblicità ingannevole? No, mai così evidente. Al radicchio, s'intende.

Roberto Covaz

"CHE BELLA MASCHBRINA!!!"

E il complimento rivoltomi da un elegante signore, presente alla serata celebrativa dei cinque anni della bella ed accogliente Sala Incontro. Cinque anni mirabilmente gestiti dal suo ideatore mons. Ruggero al quale dobbiamo essere profondamente riconoscenti. Trattandosi di una serata di "Gran Gala" avevo indossato il "tabin", ritenendo tale abito adattissimo alla circostanza. Purtroppo, se escludiamo le due giovani madri di famiglia Giovanna e Grazia, che ricevevano gli ospiti all'entrata, ero l'unica nell'affollata sala, ad indossare la storica veste contadina che San Rocco ha voluto onorare facendone l'abito delle feste e delle grandi occasioni. Senza indugiare sulla "delicata incompetenza" dell'elegante signore di prima fila, il fatto deve farci riflettere. Forse, se fossimo state numerose ad indossare il "tabin" l'impatto coreografico coadiuvato dallo splendido addobbo floreale dei signori Del Nevo, avrebbe suscitato un'altra impressione o qualche curiosità fra gli estranei alla comunità. Amiche sanroccare, portate questo bellissimo abito: perché vi dona; perché, diversamente da quanto avviene nel comune



concetto di folklore, dove tutti gli abiti devono essere uguali, siete tutte diverse ed avete la possibilità, senza tradire la Storia, di accentuare tale diversità combinando con buon gusto e poca spesa rute e grembiuli. Ma soprattutto non richiudete il vostro tabin in quelli orribili sacchi di plastica; tenetelo sempre a portata di mano, indossatelo con disinvoltura e con gioia. Se sarete molte e bellissime darete lustro all'intera comunità di San Rocco: alla Sala Incontro, alla Parrocchia, al Centro per la conservazione e la valorizzazione delle Tradizioni Popolari, alla Corale, al Gruppo Fantasia e a tutte le altre attività, nuove e antiche ma vive, che nascono e fioriscono per merito di tutti voi borghigiani e di tanti estimatori di Gorizia e dintorni.

Arrivederci a presto

Olivia "la tremendissima"