

Centro per la conservazione
e la valorizzazione delle
tradizioni popolari
Borgo San Rocco



*1 cibi tradizionali
delle festività*

Un anno di saperi e sapori

a cura di Roberto Zottar

*La cucina delle festività
religiose*

*chi vol goder la festa,
che 'l digiuni la vizilia*

— —

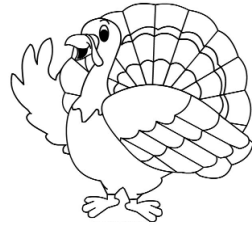
Chi no carniza No festiza

Calendario delle Festività

GENNAIO

*chi ben magna el primo de l'ano, magnarà
ben per duto l'ano*

Sulla tavola di Capodanno primeggiava sempre un *didiàt rost*. Tra le pietanze immancabili il risotto con la dindietta, i *capùs garbs cu li cuèstis di purcel* (capucci acidi con le costole salate di maiale), *lidrich vreàs* (radicchio rosso) con *us durs* (uova sode) e *lujànìs fritis tal vin* (salsicce cotte nel vino).



Per la Festa dei Tre Re (l'Epifania), nel Rione di San Rocco, c'era il tradizionale giro delle case dei ragazzi che impersonavano i tre Re Magi, intonando la

cjansòn dai Màgios.

*Devànt, devànt/ di chista puarta,/ Mena l'agnul il bon pastor./ Par Puartà
la bona gnova/ Che l'è nassut il Salvador/ Su tal Sil,/ Luziva la luna,/ E
pa la strada si viodeva/ Comi se fos/ Za fat grand di./ Lis stelutis simiavin/
Che parevin luzòrus,/ comi boris impiadis/ co gi sofla zora il vint./ Ta
ciarandis ridusàvin/ Flors e rozis in quantitat,/ E pa l'aria ciantusàvin/ I
uselus comi d'instat./ La so santa mari no veva,/ né panùssa, né panusel/
Par scialdà il so frut ta stala/ Jara un bò e un azinel,/ I namai cul flat
scialdavin/ Il paron dal zil, da tiara,/ Che di dodis ain/ Piardut si jara/ E
so mari lu serciava,/ Par ciatalu cai dotors/ a sbuziagi i soi erors.
E chist jara Gesù bambin/ Pari nestri, prinsipi e fin./ Siops! Siops! Sora
parona!*

Ai ragazzi si offriva una piccola focaccia, *pagnùt*, confezionata con una miscela di farine di granturco e di grano saraceno con l'aggiunta di zibbi.

Per gli adulti questa ricorrenza era la felice occasione di mangiare la *zidina*, gelatina fatta con vari pezzi di carne di maiale e piedini di vitello.

FEBBRAIO

la Madonna candelora se la vien con piova e vento dell'inverno semo drento, se la vien con sol e bora dell'inverno semo fora.

14 Febbraio giorno di San Valentino era il momento delle grandi scoracciate di maiale innaffiato da vino Terrano.

Per carnevale frittele al lievito, *fritulis*, gli austriaci *grafen*, (Krapfen), le spritzstraube e ravioli dolci (*cialsòns*).

Al **25 febbraio** vale il detto: *San Mattia./ Se l'è glas/ La paura via,/ Se no l'è, la fas.*

Con le Ceneri inizia il periodo del “mangiar di magro”, astinenza dalle carni, secondo i canoni della Chiesa e, per i friulani, la stagione della “*renga*”, l'aringa.

MARZO

Per San Gregorio, **12 marzo**, *Par San Gregor La sizila passa l'aga*

Il **16 marzo**, giorno dei Santi Ilario e Taziano, patroni della città, c'era la prima grande fiera dell'anno e sulle tavole delle osterie comparivano piatti di gelatina, *gòlas papricàt* di manzo o di vitello e testina di maiale o di vitello bollita (*Zsanze*) servita con salsa acida fredda e *ardelut*.

Mezza quaresima.

Secondo la tradizione della nostra zona solo in due date, il 19 marzo, San Giuseppe, ed il 25 marzo, Incarnazione Domini, era permessa la sospensione dai fritti e dalle carni, era il cosiddetto il *trimbus-trambus* dei nostri vecchi.

Ricomparivano sulle mense i tradizionali dolci carnevaleschi, *cialsòns*, *fritulis* e *cròstui*, che contrastavano vivamente con i *pressii*, caratteristico biscotto quaresimale a forma di occhiali, cosparso di sale polverizzato.

PASQUA

Domenica delle Palme *domenia ualìva, Ualiv sut, us bagnàs ualivs bagnat, us sus.*



Il venerdì santo i notabili della città venivano invitati a pranzo, *a gustà il bacalà*, dai francescani della Castagnevizza, mentre i nobili erano invitati dai Frati Cappucini. La domenica, dopo la processione del Resurrexit, tutta la famiglia si riuniva la “merenda pasquale”, quasi rituale: spalletta di maiale o prosciutto caldo bollito o cotto intero con l’osso in crosta di pane, cosparso di kren (radice di rafano) grattugiato, uova sode colorate, gelatina, salame, fule. Il pranzo prevede brodo di carne, cosciotto di agnello arrosto e costolette impanate e fritte, accompagnate da contorni di stagione: patate al forno, insalata, radicchio e piselli novelli. Presiniz/Gubane, putizze, frati (o titole o menihi).

A metà mattina i bambini andavano a colpire le uova - *traigi a l’uv* - con un soldino.

I broccoli sono buoni di inverno sino a Pasqua, infatti si dice: *brocoli e predicatori dopo Pasqua no i xe più boni.*

Per la terza festa di Pasqua, scampagnata in Campagnuzza dove c’era l’albero della cuccagna e si mangiava agnello arrosto e gli asparagi, *quartussa cui sparcs*, oppure l’arrosto di dindietta con l’insalata di sedani.

Coda delle feste pasquali per Domenica in Albis (*pasca roza*) nella quale veniva consumata l’ultima gubana.

MAGGIO

All’ascensione, *Se plov il dì de la Senza Par quaranta dis, non si l’è senza*

Ed anche: *per la festa de la Senza chi lingua no magna, resta senza*

In Istria il menù è *Ludro* (stomaco) *de porco col pien de formaio, vovi e pangratà.*

De maio e de zugno, el sgombro in pugno (o in grugno)

Per la pentecoste il sacramento della cresime: i padrini, *sàntui*, offrivano ai *fiòs*, i figliocci, le ciambelle dette *colàs*, o colacci o busolài (*chi no ga santoli no ga busolài*).

Il **13 Giugno**, San'Antonio da Padova, veniva mangiata la trippa di vitello con piselli e le pesche nel vino

Il **15 giugno** termina il consumo delle ciliegie: *per San vito la ciliegia ga il marito* ed anche: *per San Vio el merlo ga becà molge e marìo*, cioè molge la ciliegia e marìo è il baco

Per San Luigi, il **21 giugno**, i ragazzi si accostavano per la prima volta al Sacramento della comunione.

Nella notte del **24 Giugno** si raccoglievano le noci con il mallo giovane per preparare il nocino, considerato un medicamento stomacale.

Per Santa Madalena La cocula l'è plena

La **Sagra di San Rocco** si festeggiava la domenica seguente il giorno del Santo tutelare. Dopo aver assistito alla messa, le ragazze donavano al giovanotto per il quale nutrivano una simpatia, un nastro colorato da porsi sul cappello, da ciò il detto:



Par San Roc Il fantat cul floc!

Tradizionale per San Rocco *i strùcui cusinàs tal tavajul*

Secondo il Cossar, si versava sopra di loro del burro liquefatto e poi si cospargevano di formaggio grattugiato!

Settembre il mese delle vendemmie, mentre ottobre è il mese dei cacciatori.

28 ottobre San Simone: *per San Simòn il gàlo se fa capon*

La sera del **1 novembre** dopo l'insalata condita con il lardo soffritto e le *balòtis*, castagne lessate, si recitava il Santo rosario ed il Deprofundis davanti l'immagine della Madonna del Monte Santo.

Mentre le ore passavano ed il vino nei boccali di terracotta scemava, più d'uno pensava tra sé e sé: *Cui ca l'mur il mund lassa, cui che 'l viv al si la passa!*

SAN MARTINO

Par San Martin, il most diventa vin

Per antica usanza la moglie del padrone ospitava a cena *garzòns e lavorèns*, e si intonava: *San Martin mi tenta/ Che mangi la polenta/ Che copi la rasùta,/ Che bevi la bosùta* (che beva una mezzetta)/ *Che copi il dindiàt,/ Che bevi un bucalàt.*



Per la festa di San Martino tradizionale la polenta di grano saraceno con guazzetto di dindietta, arrosto d'anatra con insalata indivia, a cui faceva seguito le caldarroste e le mele arrostate sulla brace che, dopo essere tolte dal fuoco, venivano poste nel bagno di vino dentro i bicchieri.

San Martin, la lujania tal ciadìn, ma a San Martino inizia anche la stagione della lepre: *per San Martin el lièvero xe in camin.*

Un altro detto ricorda:

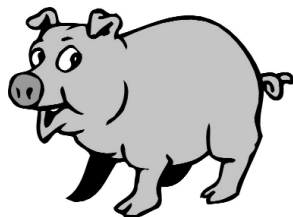
*Oca, dindio e vin, polenta de sarasin, e viva san Martin
Chi no magna l'oca a San Martin nol fa el beco de un quattrin!.*

Ma forse è meglio aspettare la fine del mese di novembre: *Diventa oca fina, quella messa a incoconar per santa Caterina.*

Santa Caterina ricorda anche che: *per Santa Caterina xe meio una canocia de una galina.*

A **Sant'Andrea** il purcit l'è sulla brea

Durante la fiera di Sant'Andrea cadeva la festività di San Nicolò e c'era la consuetudine che gli scolari non andassero a scuola, infatti si diceva: *San Nicolò de Bari/ La festa dei scolari/ Sel maestro no fa festa/ Ghe taieremo la testa.*



Nell'iconografia popolare San Nicola è sempre rappresentato con il diavoleto, il *krampus* tedesco, che a San Rocco veniva chiamato *cialciàùt*.

A San Nicolò le pasticcerie preparavano *crafens nostrans*, con ripieno di marmellata di pesche, e *crafens indians*, cioè due calottine di pandispanna ripiene di crema ed esternamente spalmate di cioccolato. In città

erano molto diffusi i pani decorati con sopra l'effigie del santo, in carta o in ghiaccia di zucchero, i cosiddetti *Gebildbrote*, focacce di pan dolce leggermente speziato.

C'erano anche i *marrons glace*, i meloni canditi interi e i marzapani: stanghette di pasta di mandorle a quadretti bianchi e marrone o color crema con canditi o di noci, profumanti di vaniglia.

Durante il mese di dicembre la durata del giorno, secondo il detto popolare, si allungava ad incominciare dal 13 del mese:

Di santa Lùssia fin Nedàl/ Cres il dì un pit di gial/ Di Nedàl fin a l'an gnov./ Cres il dì un pas di lov/ Da l'an gnov fin la Pifania/ Cres 'na pissula mincioneria.

Si dice anche: *a Nadal un pit di gjal a l'epifanie un pit di strie*

NATALE

Osservata da tutti, la vigilia di Natale contempla solo piatti di magro. La cucina del giorno prevedeva - e ancora prevede - *bigui in salsa*, cioè pasta *co le sardele salade* (grossi spaghetti conditi con sarde sottosale, oggi con le acciughe). Tipico anche il "*risoto co' i caperozoli*". Seguiva polenta con baccalà o *renga* (aringa salata) o anguilla marinata di Marano Lagunare; si accendeva anche nel camino un grande ciocco di gelso (*zoc nadalin di morar*) che doveva durare fino al giorno dei Tre Re, l'Epifania.

A proposito di pesci un detto giuliano recita:

De Nadal el branzineto,/ co la sfoia e col bisato/ de Pasqua l'agneleto,/ con i vovi e pinza in piato.



Dopo la mezzanotte, si mangiavano trippe fumanti e bene "informaiade".

Nadal el vien na volta a l'ano, chi che no magna a l'è el so dano

A Natale ogni famiglia aveva in casa un *mastelut*, secchiello, di mostarda goriziana. Un buon brodo di carni con la pasta fatta in casa o con gli gnocchetti di *gries* (semolino). Carni bollite o arrostate, in particolare prodotti dell'aia, quali polli, galline, capponi e tacchini. Sul Carso, ma anche in città, il *risoto co la galina* (*ri ot s koko jo*).



Al brodo di gallina o di tacchino si poteva unire della carne di manzo per fare “*el brodo taià*” (brodo fatto con carni miste), ed era un lusso per le feste e per le occasioni familiari importanti.

Tra i dolci, oltre al panettone, la tipica putizza, accompagnata da frutta di stagione e frutta secca. Anche se più prettamente pasquale, spesso veniva servito anche il presniz, o gubana goriziana, il più tipico dei dolci locali, con il suo ricco e gustoso ripieno.

Per l'ultimo dell'anno, San Silvestro: pesce fritto, castradina, vino, vincotto e frittelle, oppure risotto al dente, tacchino con il ripieno di castagne, torta di noci, vino, frittelle.

RICETTE

Le ricette riportate sono quelle della tradizione delle famiglie locali: le attuali tecniche culinarie indurrebbero a degli alleggerimenti nel condimento o a degli aggiornamenti delle tecniche di cottura, ma si è preferito rimanere ancorati alla cucina tradizionale delle nonne.

Non si sono riportate ricette già presenti nei libretti già pubblicati dal Centro per la Conservazione e per la valorizzazione delle tradizioni popolari di Borgo San Rocco - Gorizia.

Baccalà alla cappuccina

800 g di stoccafisso ammollato, 50 g di burro, 2 cucchiaini di olio d'oliva extravergine, 2 cipolle bianche, 8 filetti di acciuga, 2 foglie di alloro secco, 50 g di uva passa, 50 g pinoli, 1 pizzico di cannella, 1 pizzico di noce moscata, acqua o brodo vegetale, sale e pepe.

Tagliare a pezzi lo stoccafisso, diliscarli con cura e infarinarli. In un tegame da forno soffriggere in olio e burro le cipolle finemente affettate, unire i pezzi di baccalà e rosolarli leggermente bagnandoli con un po' di brodo. Aggiungere i filetti di acciuga a pezzetti, l'allora, l'uva passa, i pinoli, cannella, noce moscata, sale e pepe. Coprire il tegame con acqua/brodo, cospargere di pangrattato e mettere un coperchio. Quando il liquido sarà consumato mettere il recipiente in forno a 180° e lasciarvelo fino a completa cottura (due ore circa), aggiungendo, se necessario, dell'altro liquido. Il baccalà dovrà risultare con la superficie dorata e avere sul fondo del tegame un po' di intingolo che lo manterrà morbido. Va servito ben caldo con polenta.

Baccalà in umido in bianco

Per lo stoccafisso in umido nel Veneto e in Friuli si usa generalmente cipolla, ma nella zona di Turriaco, forse per la tradizione di una osteria locale, si usa solo aglio.

800 g di stoccafisso ammollato, 2 cipolle, 2 spicchi d'aglio, 8 filetti di acciuga sotto sale, $\frac{3}{4}$ di litro di latte, prezzemolo, 60 g di parmigiano, 1 bicchiere d'olio d'oliva, farina, sale, pepe.

Soffriggere nell'olio la cipolla tritata e l'aglio. Rosolare bene in padella, aggiungere il battuto di acciughe, ben pulite, il prezzemolo tritato. Distribuire bene questo soffritto sulle due metà dello stoccafisso, che si cospargono abbondantemente di farina bianca e formaggio grattugiato, più sale e pepe. Le due parti dello stoccafisso si riuniscono e si taglia il pesce

a fette della larghezza di 5 centimetri. Le fette si passano in farina e parmigiano e si stipano in un tegame, preferibilmente di terracotta: si cosparge con il rimanente soffritto, aggiungendo latte a completa copertura. Porre sul fuoco molto basso e cuocere per quattro ore. Il fuoco deve essere lento e continuo: muovere di tanto in tanto il recipiente, senza mescolare, per evitare che il pesce si attacchi al fondo. Si mangia il giorno dopo la cottura.

Baccalà in bianco all'istriana (baccalà mantecato)

350 g di stoccafisso, olio extra vergine di oliva, 2 spicchi d'aglio, un ciuffetto di prezzemolo, sale e pepe

Mettere a bagno lo stoccafisso in acqua fredda, per almeno due giorni, cambiandola spesso, o usare quello già ammollato. Metterlo a bollire in una pentola con acqua poco salata per non meno di tre ore. Scolarlo, tagliarlo a pezzetti e ripulirlo dalla pelle e dalle spine. Riscaldare in una padella un po' di olio di oliva e scurirvi l'aglio che poi verrà tolto. Versare il soffritto sulla polpa del pesce, lasciar raffreddare e mantecare il composto con una frusta, aggiungendo mano a mano altro olio a filo, fino ad ottenere la densità voluta, che dovrà risultare soffice e cremosa. Completare con il sale, il pepe macinato ed il prezzemolo tritato. Servire su crostini di pane caldi, con guarnizione di olive nere, o su fettine di polenta.

Borèto de canòce

1 kg di *canòce* (cicale di mare), 4 spicchi d'aglio, 4/5 cucchiaini di olio di semi, pizzico di sale, Pepe abbondante, 250 gr di acqua calda o fumetto di pesce, pane grattugiato

Tagliare a vivo e pulire i bordi delle *canòce*. Mettere in una casseruola a fuoco vivace l'olio di semi e l'aglio tritato per farlo scurire un po', aggiungere pane grattugiato, amalgamare e mettere le *canòce*. Salare, pepare abbondantemente. Rosolare per cinque minuti ed aggiungere l'acqua. Far cucinare per 10 minuti. Servire con polenta bianca.

Brodo brustolà - brut brustolât - Prežganka

2 cucchiaini di burro cotto, 2 cucchiaini di farina, 1 cucchiaino di carvi (*kümmel*), 1 litro d'acqua, Sale

Si soffrigge la farina in 3 o 4 cucchiaini di burro cotto (burro chiarificato nella ricetta d'epoca, ma burro fresco in una attuale) fino a che la farina prende un colore bruno. Si aggiungono semi di *kümmel* (carum carvi) e si aggiunge dell'acqua salata bollente in quantità da avere un brodo chiaro. Si cuoce per mezz'ora e si serve con quadretti di pane rafferma rosolati nel burro.

C'è una variante con semi di finocchio al posto dei semi di carvi.

Brodo con riso e fegatini

300 gr di fegatini di pollo, burro, sale, brodo, 300 gr di riso, formaggio grattugiato

In un tegamino far rosolare i fegatini di pollo a pezzetti con il burro ed un po' di sale.

Far bollire il brodo e versarvi il riso. Dopo venti minuti circa aggiungere i fegatini soffritti e il parmigiano grattugiato.

Capriolo in pais

Il *pais*, dal tedesco *Beize*, è una marinata per la selvaggina costituita da vino e/o aceto, spezie e erbe aromatiche. La regola per la preparazione del *pais* è "selvaggina da pelo *pais* cotto, selvaggina da piuma *pais* crudo", cioè per la selvaggina da pelo, come il capriolo, il vino va prima bollito con gli aromi e poi lasciato raffreddare prima della marinatura della carne.

Ingredienti: un cosciotto di capriolo, pepe in grani, una foglia di alloro, vino rosso, 3 spicchi d'aglio, 1 chiodo di garofano, pancetta, una cipolla, lardo, olio, sedano, burro, rosmarino, bacche di ginepro, sale, salvia.

Mettere la carne del capriolo nel *pais* preparato con vino rosso, le verdure e le spezie e lasciarlo 24 ore, girandolo di tanto in tanto.

Al momento di cuocere la carne, dopo averla asciugata, spiccarla con pancetta e lardo. Mettere in una casseruola olio e burro e far rosolare la carne, quando ha preso colore, salare, aggiungere le spezie e le verdure del *pais* e cuocere per 10 minuti.

Aggiungere il vino del *pais* e quando ha raggiunto l'ebollizione abbassare il fuoco e continuare la cottura per due ore circa.

Passare il sugo al colino e servire con polenta.

Ciavùz e pidùz

Dal ricettario della bar. A. Codelli

Si lessano, poi con l'aggiunta di lardo ed un po' di pane grattugiato, prezzemolo, aglio, maggiorana e prosciutto. Si versa sopra. Col brodo si fanno anche le suppette. Si facevano particolarmente per Pasqua ed erano spesso di ovini.

Costolette di maiale in rapa dolce e patate

ricetta proveniente dal Convento delle Suore Orsoline

Cucinare 250 g di costolette di maiale fresche. Aggiungere una rapa spellata a quadrotti, cumino e sale. Quando è lessata aggiungere 1-2 patate spellate e tagliate a cubetti e cucinare finché diventato morbide. Aggiungere quindi il soffritto chiaro (Einbrennt) e prolungare la cottura ancora per qualche minuto

Dindiàt rost (Tacchinella arrosto)

A Capondanno, *Prin da l'an*, sulla tavola troneggiava sempre il *dindiàt rost*.

1 tacchinella da 4-6 Kg, 1 cipolla bianca, qualche rametto di rosmarino, foglie di salvia, 250 gr burro, 100 gr lardo bianco tagliato a fettine sottilissime, olio di semi, ½ litro acqua fredda

La dindiëtta può essere cotta intera, divisa a metà o in quarti, a seconda della dimensione del forno. Svuotare la dindiëtta delle interiora. Togliere ali, collo e duroni (stomaco) che serviranno per il bollito e lavarla sotto acqua corrente. Lasciarla sgocciolare per due ore.

Cospargerla sia internamente che esternamente di sale fino e lasciarla riposare in frigorifero per 24 ore.

Predisporre una pirofila da forno e mettere sul fondo la cipollata tagliata, il rosmarino e poca salvia.

Appoggiare sopra la dindiëtta (intera o a metà o a quarti), cospargere con il burro a fiocchetti, le fettine di lardo tagliate sottilissime e l'olio. Infornare a forno già caldo a 150/160 °C per 2 ore

Bagnare con acqua fredda almeno due/tre volte durante la cottura, quando la pelle prende colore (1/2 litro d'acqua in totale). Servire con verze al tegame o brovada

Fave dei morti

Fave marroni: 1 kg di mandorle intere tostate e macinate, 250 g di zucchero, 1 uovo intero, 25 g di cacao, 2,5 cl di alcool per dolci

Fave rosa e fave bianche: 250 g di mandorle, 250 g di zucchero, 1 uovo, 2,5 cl di maraschino (per le bianche) o 2,5 cl di rum con essenza di rose e Alkermes (per le rosa).

Impastare le mandorle con gli ingredienti facendo impasti diversi per ogni colore. Cospargere il piano di lavoro di zucchero e stendere la pasta formando dei cilindretti da cui si ricavano delle palline grandi come nocelle. Allinearle sulla lastra da forno e cuocerle senza far prendere loro colore: sono pronte quando si forma in superficie una crosticina.

Einbrennt

È il temine goriziano per un roux. Farina soffritta nel burro che si aggiunge a minestre o intingoli per rendere il tutto più denso e cremoso.

Kren

Da uno scritto di Lella Au Fiore

Grattugiare il Kren, far bollire con pangrattato, aggiungere sale e pepe
Vari modi di cucinare il Kren

1. *Kren grattugiato con brodo caldo*

2. *Kren* (1 cucchiaino), pane tagliato a fettine, brodo freddo (poi si bolle)
3. *Kren* grattugiato, aceto, zucchero
4. *Kren* grattugiato, mele, aceto, zucchero
5. *Kren*, 2 rossi d'uovo sodi, aceto, olio

***Kren in tecia* (rafano cotto)**

Per gentile concessione della Trattoria “alla Luna” di Via Oberdan a Gorizia.

500 g di radice di *Kren* fresco (rafano), 500 g di mele intere con buccia, succo di un limone, 2 cucchiaini di zucchero, 2 mestoli di brodo, vino bianco, 1 pizzico di sale, 2 cucchiaini di aceto, 100 g di burro, 3 cucchiaini di pane grattugiato, 1 mestolo di olio d'oliva

Grattugiare le mele e aggiungervi il succo di limone. Grattugiare la radice di rafano pulita e sbucciata e nel frattempo far bollire lentamente il vino, l'aceto, il brodo, il sale e lo zucchero. Lasciare intiepidire e aggiungere il *kren* e la mela, insieme al pane grattugiato e al burro sciolto. Cucinare il tutto a fuoco lento per almeno un'ora mescolando di continuo fino ad ottenere la consistenza di una purea.

Si serve come contorno a piatti di carne con una ultima grattugiata di *kren* e mela.

***Gòlas* (Gulash)**

Il *gòlas* è uno dei piatti più consumati dai goriziani presente in ogni trattoria: il sugo è usato anche per condire gli gnocchi di patate, il piatto di carne invece è accompagnato da *patate in tecia* (patate arrostiti in padella), o gnocchi di pane, o *chifei fritti de patate* o anche polenta. Nelle trattorie è invalso l'uso di servire “*meza de gòlas e mezza de trippe*”, cioè nello stesso piatto mezza porzione di *gòlas* e mezza porzione di trippe in umido.

Il *gulash* ungherese è una sorta di minestra a base di dadini di carne e patate, quello che si mangia a Gorizia è un secondo piatto costituito da carne tagliata a pezzi piuttosto grossi e senza patate e non è da confondere con lo spezzatino.

Per ottenere un buon *gòlas* occorre del guancialetto di manzo e del muscolo di manzo. La ricetta goriziana non prevede l'uso di pomodoro ed il color rosso bruno del *gòlas* deriva sia dalla presenza di paprica, dolce e piccante, sia dall'uso di vino rosso.

Si fa rosolare in olio o strutto dell'aglio e della cipolla, la quantità di cipolla varia a seconda dei gusti e può arrivare anche allo stesso peso della carne. Si aggiunge la carne tagliata a cubotti di 3-4 cm di lato e si lascia rosolare. L'atingolo va sfumato con vino rosso e portato lentamente a

cottura. Oltre al vino si può usare anche del brodo o della birra, ma si perde la tipicità, come anche nel caso di aggiunta di conserva di pomodoro. Un'altra delle caratteristiche goriziane è l'aggiunta di maggiorana al sugo. Il piatto ha bisogno di riposare molte ore e diventa certamente più gustoso il giorno successivo a quello della preparazione.

Ocja in ont (Oca conservata nel grasso)

Modo di conservare le carni dell'oca in assenza di congelatori!

Spennata senza sventrarla, l'oca viene appesa per il collo per una giornata. Si taglia poi la pelle incominciando dal collo in giù e pian piano si leva tutta. Si tolgono le interiora e il grasso, tagliata in quattro pezzi viene posta in una terrina. I pezzi vengono cosparsi di sale e si lasciano due giorni, poi si rivoltano e si lasciano macerare con il sale per altri due. Vengono poi appesi per qualche giorno sotto la *napa* (camino del focolar), finché non asciugano. Tagliati i quarti a pezzetti vengono stivati in un vaso di terra cotta verniciata. I pezzi vengono coperti con il grasso d'oca liquefatto.

Chiuso molto bene il vaso, viene conservato in luogo fresco.

Panada di pane bianco per i giorni di magro

Questa ricetta proviene da un quaderno dell'antica Osteria "La Stella" di Piazza Sant'Antonio.

Fette sottili di pane, a strati, con sale, pepe, prezzemolo tritato, olio, acqua: che tutto sia ammolito. Si "arrosta" in forno.

Panada di pane bianco Sempre dell'osteria "La Stella"

Circa 15 dk di panini (levata la crosta e affettati) si mettono al fuoco in un litro di brodo freddo, lasciandoli bollire mezz'ora; al momento di servire si frullano due uova.

Come sopra: si "disfrigge" nel burro cipolla e prezzemolo tritati e si versa nella zuppa.

Pan sporc

Pasta lievitata ricca con uova e burro, cioè l'impasto delle pinze, "sporcata" con i residui dei ripieni delle *gubane* e *putizze* e foglie di ulivo infilate sul panetto prima di infornare.

Persùt rost (Prosciutto arrosto in crosta di pane)

Una coscia di maiale intera con l'osso di circa 6 kg, 2 kg di pasta di pane lievitata, pepe nero in grani, bacche di ginepro, rosmarino ed altre erbe odorose a piacere.

Per cucinarlo in casa bisogna disporre di un forno capiente. Tenere la coscia, intera con l'osso, per diverse ore sotto l'acqua corrente. Porla in un contenitore coperta con una salamoia profumata al ginepro e rosmarino, per una settimana. Sgocciolare e cospargere di pepe nero macinato e di erbe odorose a scelta che ne caratterizzeranno aroma e sapore: porla a stagionare per tre-quattro settimane. Al momento di cuocerlo, avvolgere il prosciutto nella pasta di pane tirata stesa dello spessore di un centimetro, chiudendo bene i bordi. Metterlo in forno caldo per circa quattro ore. A cottura ultimata rompere la crosta di pane e affettare il prosciutto ancora fumante con un coltello affilato. Servire con una cucchiata di senape ed una grattugiata di radice fresca di rafano (*cren*).

Per un gusto meno saporito ma più delicato si può anche cucinare la coscia di maiale avvolta nel pane, salata e speziata, direttamente nel forno, senza il preventivo passaggio nella salamoia e la stagionatura.

A Gorizia e a Trieste nel periodo pasquale si trovano le cosce di maiale già pronte per essere cucinate nel pane. A livello industriale le cosce di maiale vengono trattate con iniezioni di salamoia per rendere umido e saporito il prodotto finale.

Tradizionalmente a Gorizia, come anche riportato dal Cossar in "Gorizia d'altri tempi", il miglior prosciutto da bollire era quello dell'altipiano di Gargaro (Grgar - Slovenia - a pochi chilometri da Gorizia).

Pollo fritto

Ricetta delle osterie goriziane

Il pollo sulla tavola è presente sia bollito che in umido, ma la sua più tipica preparazione è impanato e fritto. Il pollo fritto è un classico del Carso Goriziano, della zona di Moncorona (Kronberg - ora Slovenia) e di tutta l'area del Vallone verso Monfalcone e Trieste. Il pollo di 2 - 3 kg viene tagliato a pezzi e lasciato a bagno nel latte o nel limone. Asciugato, si infarina, si passa nell'uovo sbattuto e nel pane grattugiato. Fritto in olio o strutto.

Ràza cui ras (Anatra con le rape)

Ricetta per la fine ottobre, primi di novembre, per San Martino; da un antico ricettario della nobile famiglia del Torre di Romans.

Una o più anatre, spiumate e fiammeggiate e tagliate a pezzetti non troppo grandi, rape crude, sale e pepe.

Tagliare le rape a cubetti grandi come un dado o poco più e disporre un primo strato sul fondo di una pentola, salare e pepare; porre sopra le rape uno strato di anatra a pezzi, salare e pepare, e ripetere l'operazione creando vari strati fino a colmare la pentola, con l'ultimo strato di rape.

Coprire la pentola e porla in forno caldo per almeno due ore senza aggiungere alcun condimento.

Il tutto si cuocerà nel grasso che l'anatra a poco a poco andrà a rilasciare. Il primo strato di rape sarà quello più condito ed è bene eliminarlo prima di servire per non avere un piatto troppo greve.

Renga (aringa salata affumicata)

Molto usata nel passato, si cucinava, tra l'altro, anche in frittata (*fartaia 'ta la renga*) o con la cipolla, *sevolàda cu li rèngnis*, cipollata con le aringhe. Prima della cottura l'aringa andrebbe lasciata reidratata nel latte per una notte. L'aringa è il piatto tipico del mercoledì delle ceneri.

Repa (broada)

A Gorizia la repa si cucina generalmente con l'aglio mentre in Friuli si usa prevalentemente cipolla.

Sbollentare la repa già preparata in acqua e scolarla. Mettere in un tegame di coccio olio, uno spicchio d'aglio e la repa, salare e coprire d'acqua. Se serve si aggiungerà via via se viene assorbita; pezzi di porcina o pancetta affumicata; è buona se cucinata per molte ore (l'aglio si leva) - da un vecchio ricettario.

Sguazzetto de vedel

Si taglia il vitello a pezzetti (tutto a freddo), burro, maggiorana, sale e pepe; quando è asciutto, si disfrigge separatamente un tantin di burro, del pane grattato, che diventi rossetto, si versa sul vitello e si aggiunge del brodo.

Spritz Straube

3 dc. Acqua, 3 dc. Farina, 4 uova intere.

Vanno fritte nel grasso o nell'olio a piacere. Queste straubes sono fatte con uno speciale imbuto nel quale viene messa la pasta e poi schiacciata fuori nell'olio in forma allungata (Augusto de Gironcoli).

Strucolo de zivola

Antica ricetta proveniente da Luigia de Gironcoli Zandonati

Pasta dei gnocchi di patate, distesa su un tovagliolo infarinato; a parte si soffrigge abbondante cipolla; quando è imbiondita si getta dentro nel pan grattato e questo si distende sull'impasto; si aggiungono gnocchetti di burro; si arrotola e si avvolge la salvietta, quindi si mette nell'acqua bollente salata. Dopo venti minuti di leva dall'acqua. Si serve tagliato a grosse fette, con formaggio grattugiato e burro fuso, o sugo.

Strucolo di spinaci

Antica ricetta proveniente da Luigia de Gironcoli Zandonati

Fare la pasta tirata degli strucoli; a parte si lessano spinaci; si tritano e si soffriggono con cipolla, si aggiunge una manciata di zibibbo; si distende sulla pasta, stesa su una salvietta infarinata, si arrotola, si mette in una pentola con acqua bollente per 20-25 minuti. Si leva, si serve tagliato a fette con formaggio e burro fuso, o volendo, con sugo di carne.

Trìpis (trippe)

80 g di lardo (o mezzo burro e mezzo olio), cipolla, aglio, 750g di trippe, 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, maggiorana, prezzemolo, parmigiano, 1 foglia di alloro, sale e pepe.

Soffriggere in battuto di lardo la cipolla tritata e lo spicchio d'aglio battuto, aggiungere le trippe tagliate a listerelle, salare e pepare e cuocere qualche minuto mescolando, aggiungere la conserva sciolta in un po' d'acqua (o passata di pomodoro), l'alloro (volendo dei chiodi di garofano) e far sobbollire a lungo, con eventuali piccole aggiunte d'acqua. Quando le trippe saranno morbide completare con il prezzemolo, parmigiano ed un po' di pepe macinato al momento. Volendo al primo soffritto si può aggiungere della pancetta a dadini e per addensare il sugo alla fine un cucchiaio di pangrattato.

Zilidine (ziuca, gelatina)

Per le carni impiegate nella preparazione, le vecchie ricette carsoline e del Collio prevedono soprattutto l'uso di piedini ed orecchie di maiale e stinco di manzo. In tempi successivi, per rendere il piatto più ricco, si sono variamente aggiunti altri tagli di maiale, di vitello, pezzetti di prosciutto e fettine di lingua.

(Ingredienti per una ventina di persone)

2 piedini di maiale, 2 orecchie di maiale, 1 stinco di manzo, 4 ossibuchi di vitello, 1 lingua di vitello, 500 g di prosciutto cotto in pezzo intero, 2 carote, 2 cipolle e 2 gambi di sedano, 1 mazzetto di erbe aromatiche, una ventina di foglie di alloro, sale e pepe nero in grani

I diversi tagli di carne vanno poste di seguito, in momenti diversi a seconda dei tempi di cottura, in una pentola capiente con acqua bollente salata, aromatizzata con il pepe in grani, le verdure e le erbe aromatiche racchiuse in sacchetto di tela (verdure ed erbe possono essere facoltative). La cottura sarà lenta, a fuoco basso o moderato, per parecchie ore, anche otto, schiumando e sgrassando di frequente; indispensabili alla fine alcune foglie di alloro.

A cottura ultimata le carni, disossate e fatte a pezzetti, vengono spartite e disposte su piatti individuali, guarnite da una foglia di alloro, grani di pepe e, a piacere, fettine di uova sode. Si versa il brodo ben filtrato e raffreddato in ciascun piatto a ricoprire il tutto e si pone a riposare in luogo fresco dove si rapprenderà formando la gelatina.

La gelatina di carne è un piatto tradizionale, soprattutto nel rione di San Rocco e sul Carso, della merenda della mattina di Pasqua, dopo la Santa Messa e la processione del Resurrexit, assieme al prosciutto cotto caldo, alla pinza, fatta di pane dolce lievitato, alle fule, alla gubana goriziana, al pan sporc e alle uova sode colorate.

Zsance (Testa di vitello o suino) in salsa acida fredda

1 testa di vitello o di maiale, verdure per brodo (sedano, prezzemolo, carota, cipolla), pepe in grani.

Per la salsa: 3 uova sode, 125 ml di olio d'oliva, 1 cucchiaino di cipolla tritata, prezzemolo tritato, 3 cetriolini sott'aceto, 20 capperi, un cucchiaino di senape, 50 gr di vino bianco, aceto.

La testa va prima sbollentata e raschiata e cotta a lungo, in acqua salata, con verdure per brodo e grani di pepe intero. Quando la carne è cotta, tagliarla a dadi e servirla con la salsa acida fredda.

Per la salsa, sgusciare 3 uova sode, tritare gli albumi, schiacciare i tuorli, salare, pepare e amalgamare l'olio. Aggiungere un cucchiaino di cipolla tritata, prezzemolo, 3 cetriolini tritati, 20 capperi, un cucchiaino di senape, mezzo bicchiere di vino bianco ed a piacere un paio di gocce di aceto.

La testa di maiale o di vitello si trova anche in gelatina o con salsa di Cren (rafano) e si accompagna con il primo ardelut (o matavilc, valeriana olitoria).

Questa ricetta è del tutto scomparsa in città anche se era tipica della festa dei santi Patroni Gorizia Ilario e Taziano il 16 marzo insieme al gòlas papricàt (spezzatino con paprica) di manzo o vitello. Questa ricetta è stata codificata come tipica di Gorizia nel 46° Convegno della Società Filologica Friulana a Gorizia il 28 settembre 1969 e riportata negli atti del Convegno.