



Alcune ricette goriziane di primi e secondi piatti

L'intento è quello di riportare alcune delle preparazioni più tipiche e particolari della zona senza la pretesa di essere esaustivi, ma con l'obiettivo di stimolare la curiosità del lettore ad approfondire e a ricercare le molte varianti delle ricette indicate.

Le ricette presentate sono quelle nella versione più usuale o più codificata nei ricettari familiari, nei vari scritti e pubblicazioni di cucina sulla gastronomia di Gorizia.



Primi piatti

***Brut brustulat* (brodo abbrustolito)**

Un piatto della cucina goriziana povera che deve probabilmente la sua origine alla penuria di materie prime. Esso è comune ad altre zone contigue come Trieste, l'Istria, il Friuli e la Carnia; viene servito soprattutto in apertura di pranzo o di cena.

2 cucchiaini di farina bianca, 2 cucchiaini di burro o strutto, maggiorana (a piacere), kümmel (*carum carvi*), sale, pepe, formaggio grattugiato.

Soffriggere il burro fino al color nocciola e versare mescolando la farina ed il kümmel. Aggiungere un litro d'acqua e far bollire per 30 minuti. Si può servire così direttamente. Una versione più ricca prevede di sbattere due uova con sale, pepe e maggiorana e versare lentamente il composto nel brodo continuando a mescolare. Coprire il fondo dei piatti con pane abbrustolito cosperso di formaggio, versarvi sopra il brodo e servire.

***Bigui in salsa* (bigoli in salsa)**

I bigoli, grossi spaghetti, una volta lessati sono conditi con delle sarde salate o, oggi, anche acciughe sott'olio soffritte. I bigoli nel passato erano anche conditi con fagioli lessati e conditi con un po' d'olio, aglio e prezzemolo.

Il piatto era un piatto di magro e tipico di alcune ricorrenze religiose

Brodo con riso e fegatini

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

In un tegamino far rosolare i fegatini di pollo a pezzetti nel burro e un po' di sale. Far bollire il brodo e versarvi il riso. Dopo venti minuti aggiungere i fegatini soffritti ed il formaggio.

***Blecs cul gjal* (maltagliati con il sugo di gallo)**

Ingredienti per 8-10 persone:

Per il sugo: un gallo, possibilmente vecchio e ruspante, di 2,5-3 kg tagliato a pezzi, una carota, una cipolla, 2 spicchi d'aglio, rosmarino, timo, maggiorana, salvia, qualche cucchiaino di salsa di pomodoro o uno di concentrato, un bicchiere di vino bianco secco, 3 cucchiaini di farina, brodo di carne, una fetta di lardo, un bicchiere di olio d'oliva, sale e pepe.

Per la pasta: 8 hg di farina di frumento tipo 00, 3 uova intere e 4 tuorli, un cucchiaino di olio di oliva, sale.

Far soffriggere in olio la cipolla, l'aglio, la fetta di lardo, la carota e le erbe aromatiche. Far rosolare nel soffritto i pezzi di gallo dopo averli leggermente infarinati. Aggiungere il vino e, quando questo è evaporato, il pomodoro e il brodo fino a coprire i pezzi di pollo. Cuocere lentamente e se necessario aggiungere del brodo.

Quando la carne è cotta, passare il sugo al passaverdura e far restringere sul fuoco.

La pasta si prepara in maniera tradizionale con l'aggiunta di poca acqua tiepida. Una volta stesa si taglia a *blécs* (quadri irregolari, forme romboidali).

La pasta lessata va condita poi con il sugo e con qualche pezzetto di carne di gallo. Il sugo di gallo di usa anche per condire i *mlinci*

Gnocs di gries (gnocchetti di semolino)

Ingredienti:

60 gr di burro, 120 gr di gries (semolino), 1 uovo intero, un pizzico di sale

Montare il burro con un cucchiaio e aggiungere l'uovo intero. Mescolare ed aggiungere il semolino ed un pizzico di sale. Fare riposare il composto per 15 minuti.

Preparare gli gnocchetti tipo *quenelle* con due cucchiaini e metterli nel brodo caldo (il brodo non deve bollire ma fremere leggermente).

Cottura per 15 minuti e poi lasciare riposare gli gnocchi per altri 10 minuti nel brodo prima di servirli.

Questi gnocchi si servono in brodo.

In molte ricette l'uovo è separato: il tuorlo aggiunto subito al burro ed l'albume a neve aggiunto al composto prima di formare gli gnocchi. In una ricerca di un progetto transfrontaliero con la Slovenia¹ ho trovato una ricetta degli gnocchi di gries fatti similmente agli gnocchi alla romana: il semolino, 120g, viene cotto in 1/4l latte come una polentina. All'impasto lasciato intiepidire si aggiungono 30 g di burro, un tuorlo, del parmigiano e un albume a neve. Con un cucchiaio si formano degli gnocchi che si cuociono nel brodo.



¹AA.VV., *Doline in okusi – Valli e sapori*, Kanal (Slovenia), 2015

Gnocchetti di milza o di fegato in brodo

250 gr milza o fegato di vitello, 100 gr burro, 2-3 uova intere , ½ panino, ½ cipolla o 1 spicchio d'aglio, latte, sale , pepe, noce moscata (facoltativo), semolino o farina 00 o pane grattugiato (facoltativo), maggiorana o prezzemolo, aglio.

Raschiare la milza con la lama di un coltello o tritare molto finemente il fegato.

Inzuppare nel latte mezza rosetta di pane e poi tritarla.

Montare il burro a spuma e aggiungere, sempre sbattendo, un uovo alla volta. Aggiungere il pane inzuppato tritato e la milza o il fegato. Aggiungere l'aglio o la cipolla tritati (a seconda dei gusti) e la maggiorana o il prezzemolo. Salare ed aggiungere a piacere pepe e noce moscata.

L'impasto va regolato con l'aggiunta di pane grattugiato o semolino per raggiungere una consistenza discretamente cremosa.

Preparare gli gnocchetti come *quenelle* e metterli nel brodo bollente. Cottura per 5-8 minuti. Questi gnocchi si servono in brodo

Si trovano delle varianti con l'aggiunta di buccia di limone grattugiata all'impasto. Questi gnocchi si possono preparare anche con cervella di vitello o di manzo. Stessa quantità del fegato, ma la cervella va prima scottata in acqua, pulita e tritate

Gnoci de pan (gnocchi di pane)

Piatto di influenza mitteleuropea, è sempre presente nella stagione fredda, sia per consumo in brodo come primo piatto che per contorno al *gòlas* o intingoli di carne.

Gli *gnoci de pan* sono costituiti da pane raffermo ammollato nel latte, pancetta a dadini, uova, formaggio grattugiato e prezzemolo. Si cucinano in acqua o brodo bollente. Si possono servire asciutti cosparsi di burro fuso.

Gnochi de susini

Ingredienti:

1 kg di patate da gnocchi, 240 g di farina, 1 uovo, 30 gr di burro per l'impasto più 100 gr per condimento, 1kg di susine (*il peso delle prugne dev'essere uguale a quello delle patate*), zucchero semolato, pane grattugiato, cannella in polvere

Fare la pasta come per i normali gnocchi di patate: le patate si lessano con la buccia e, spellate, si schiacciano ancora calde sulla spianatoia e si lasciano raffreddare. Si aggiunge l'uovo (taluni mettono solo il rosso per rendere più leggera la pasta) e la farina. Lavorare la pasta giusto il necessario per renderla uniforme.

Formate degli gnocchi piuttosto grandi della dimensione di una albicocca che, appiattiti in dischi, permettono di avvolgere una susina snocciolata al naturale, o farcita con un po' di pan grattato rosolato nel burro o di un cucchiaino di zucchero misto a cannella in polvere; chiudete l'impasto attorno alla susina, formando uno gnocco rotondo.

Immergere in una pentola di acqua bollente salata ed attendere finché non vengono a galla, facendo attenzione che non si rompano.

Una volta scolati, condite con burro fuso, pan grattato (facoltativo) soffritto nel burro, zucchero e cannella.

La ricetta è chiaramente di origine austriaco-boema, e si tratta sia di un primo piatto agrodolce che di un dolce a seconda della quantità di zucchero usato. Gli gnocchi, per renderli più gustosi, si possono rosolare, una volta cotti, direttamente in padella con il burro. Gli stessi gnocchi, a seconda della stagione, si possono fare con ciliege, albicocche, pesche o fichi.



Gnocchi de susini al lievito (o gnocco boemo)

700 gr farina, 2 uova, 1 cucchiaio di burro, 5 cucchiaini di latte, 4 cucchiaini di zucchero, 20 gr di lievito di birra.

Stemperare il lievito con del latte tiepido, lo zucchero ed un paio di cucchiaini di farina e lasciar lievitare. Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere il latte rimanente, il burro sciolto e la farina. Unire al lievito fermentato, lavorare bene e lasciare lievitare.

Tagliare le susine a metà, asciugarle e passarle nello zucchero. Prendere una cucchiainata di pasta, inserivi mezza susina e gettare lo gnocco nell'acqua bollente salata. Quando gli gnocchi vengono a galla sono pronti. Sgocciolarli bene e passarli nel burro fuso dove sarà stato dorato del pangrattato. Cospargerli di zucchero ed un pizzico di cannella e mangiarli caldi.

Gli gnocchi al lievito risultano migliori se cotti a vapore. Al posto delle susine si posso usare albicocche, ciliegie o fichi in stagione ma anche prugne o albicocche secche. Attualmente è un piatto di difficile reperibilità nella ristorazione non familiare.



Jota

Minestra di origine antica, compare anche nelle cucine istriane, triestine e carniche con variazioni a volte notevoli negli ingredienti

250 gr di fagioli scuri secchi, 250 gr di patate, 250 gr di crauti (cavolo cappuccio acido) o *repa/brovada* (rape fermentate), aglio, pepe, sale, 2 cucchiai di farina, 1 foglia di alloro, 300 gr di costine di maiale affumicate o un osso di prosciutto.

Far bollire l'osso di prosciutto o le costine di maiale insieme ai fagioli, precedentemente ammollati, e alle patate. Prendere metà dei fagioli e due patate e passarli al passaverdura. Separatamente far bollire i crauti, coperti d'acqua, fino a quando questa non si sia completamente asciugata.

Preparare quindi un soffritto scuro con olio e farina, nel quale si sia schiacciato anche uno spicchio d'aglio². Unire ai fagioli ed alle patate i crauti e quanto il tutto bolle aggiungere il soffritto, rimestando in modo da evitare la formazione di grumi.

La minestra acquista maggior sapore se lasciata riposare per varie ore. In città sono presenti anche versioni senza patate ma con orzo.

Riportiamo anche un'altra ricetta

Jota con orzo

150 gr di pancetta affumicata, 200 gr di fagioli secchi, 300 gr di crauti acidi, 200 gr di orzo, 100 gr di lardo, burro, cipolla, prezzemolo, salvia, aglio, 2 patate, sale e pepe, brodo di carne.

Ammollare i fagioli e l'orzo per una notte. In una pentola soffriggere nel burro la pancetta tagliata a dadini e il lardo pestato con cipolla, prezzemolo, salvia e aglio. Dopo 20 minuti circa aggiungere il brodo di carne, i fagioli, l'orzo e portare a bollire; aggiungere le patate tagliate a tocchetti e per ultimi i crauti. Far bollire per ancora mezz'ora.

² Questo soffritto in goriziano si chiama *einbrennt*, nome di derivazione austriaca. Quasi tutte le minestre in origine prevedevano l'aggiunta del soffritto alla fine per dar gusto al piatto, usanza ora abbastanza scomparsa anche per alleggerire i piatti.

Mlinci

1 kg farina di frumento (tipo 00), 150 gr di farina di granoturco, 150gr burro, 10 uova, sale

Si impastano gli ingredienti e si lascia riposare l'impasto. Stendere il tutto in grandi quadrati sottili come una pasta da tagliatelle. La pasta anziché essere cotta in acqua viene cotta sulla piastra caldissima della cucina economica a legna (*spargher* o *spolert*) per pochi secondi, fino a che si formano delle bollicine e la superficie è abbrustolita. Queste sfoglie secche cotte si possono conservare per del tempo in scatole chiuse di latta. Al momento d'uso le sfoglie si spezzettano a mano, irregolarmente, e si cuociono per un minuto in acqua bollente salata. Scolate si condiscono con il sugo, tipicamente d'anatra, ma anche di gallo.

Il sugo d'anatra è fatto con una vecchia anatra da cortile. L'anatra, tagliata a pezzi, si cucina in un tegame di terracotta con pochissimo condimento e molti aromi (cipolla, carote, aglio, salvia, maggiorana, alloro, sale e pepe). Una volta cotta, la carne verrà sminuzzata nel fondo di cottura ristretto.

Nelle ricette più povere, i mlinci sono preparati con meno uova ed aggiunta di acqua.

Questa ricetta è presente in tutto il Collio sloveno e italiano ed è stata recentemente riscoperta da molti ristoratori ed è ritornata in uso.

Pasta butàda

In uso nelle famiglie goriziane questo piatto che non si trovava nella ristorazione pubblica.

Per la preparazione della pasta *butàda* si usa dell'uovo, formaggio grattugiato, un po' di farina, sale ed un pizzico di prezzemolo tritato. La pastella ottenuta sbattendo gli ingredienti viene versata nel brodo mescoladno con una frusta.

Nel passato si usava brodo ristretto e, data la sostanziosità del piatto, veniva comunemente servita alla puerpere dopo il parto.

Attualmente c'è una riscoperta della pasta butada in versione asciutta, una specie di spätzle locali.

Alcuni ristoranti la chiamano, in italiano, "girini di pasta", e la servono con delle verdure al salto.

Girini de La Subida – Cormòns

4 uova, 150 gr di farina 00;

per il condimento: 120 gr di zucchine piccole, 80 gr di funghi porcini, 8 fiori di zucca, una noce di burro, olio extravergine d'oliva, sale e pepe e delle scaglie di formaggio stagionato

Rompere le uova in una terrina e mescolarle, lasciarle quindi in riposo una decina di minuti. Aggiungere la farina setacciata e con l'aiuto di una frusta mescolare vigorosamente.

Lascia riposare ancora 15 minuti, versare l'impasto ottenuto nel colapasta e colare le gocce di pasta, i girini, così formate in acqua bollente. Appena vengono a galla scolarli in acqua fredda.

Mettere una padella sul fuoco, far sciogliere il burro, aggiungere verdure di stagione, ad esempio, funghi porcini e zucchine tagliati molto fini a nastro, i fiori di zucca aperti in quattro e insaporire con sale e pepe. È molto importante che le verdure siano appena scottate e non cotte. A questo punto fa saltare nelle verdure i girini, impiattare e guarnire con scaglie sottili di formaggio

Il condimento di questa pasta butada asciutta varia a seconda di stagione.

In estate, fiori di zucca, metà appena scottati in soffritto, metà tagliati a listarella sottili, crudi; in autunno, zucchine tagliate sottili, soffritte e funghi porcini crudi, a julienne .

In inverno, pasta di salsiccia appena rosolata, pinoli, Rosa di Gorizia a listarelle, cruda.

In primavera, carne bianca scottata (pollo o coniglio), germogli di primavera, fiori di rosmarino.



Risotto con gallina (*rižot s kokošjo*)

Mezza gallina, verdure per brodo, 50 gr burro, mezza cipolla, 1 spicchio d'aglio, maggiorana, 500gr riso, brodo, sale.

Tagliate la gallina a pezzi e cuocetela per un'ora nell'acqua salata con le verdure. Toglietela dal brodo e rosolatela nel burro. Aggiungete la cipolla tritata e soffriggete ancora per un po'. Aggiungete l'aglio tritato, la maggiorana, il sale e coprite con il brodo.

Cuocete i pezzi di gallina fino a che diventino bene teneri. Aggiungete il riso e cuocete aggiungendo del brodo se necessario.

La gallina è molto presente nei ricettari dell'area del Carso con ricette come gallina arrosta e gallina arrosta ripiena di fegatini ed interiora. Caratteristica di queste ricette è che la gallina viene sempre prima bollita, e quindi produce il brodo e poi viene ri-cucinata arrosto al forno o in tegame (tecja) come nel caso di questo risotto.

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 od occasioni familiari importanti

Schinkenflecken (Pasticcio di prosciutto)

300 gr di farina, 300gr di prosciutto cotto, 4 uova, sale, 60 gr di burro, 250 gr di panna, 250 gr di latte, sale e pepe.

Con 250 gr di farina e 2 uova e un po' d'acqua preparare una pasta da lasagne, stenderla e ricavarne dei pezzi dalla forma rettangolare. Far bollire la pasta in abbondante acqua salata e due cucchiai d'olio; scolarla e stenderla su un canovaccio pulito.

Tritare il prosciutto e unirlo alle rimanenti due uova e alla panna e aggiungere del sale e del pepe. Nella teglia da forno unta di burro, mettere uno strato di pasta cotta e distribuire sopra un po' dell'impasto di prosciutto e panna. Continuare a strati fino ad esaurimento, facendo sì che l'ultimo strato sia di prosciutto e panna. Versare sopra 250 gr di latte bollente, mettere in forno caldo e lasciare fino a che il latte sarà consumato.

Sganze o Prežganka o Sterz

farina di polenta, burro o strutto, latte o brodo, lardo, sale

Tostare la farina di polenta in strutto o burro in una padella e mescolate lentamente con un cucchiaino di legno. Cuocete a fuoco vivo per 10 minuti: si formeranno dei piccoli grumi/gnocchetti irregolari, aggiungete quindi latte caldo. Le dosi sono a piacere a seconda del grado di consistenza desiderato per la minestra. (ad esempio 100 gr di farina in 100gr di burro per 1,5 - 2 litri di brodo caldo). Questi “grumi” si possono anche preparare usando una pentola stretta e alta dove bolle il latte o il brodo, si versa di colpo la farina e con il manico di un mestolo si fanno dei cerchi: questo aiuterà, mescolando, la creazione dei grumi/gnocchetti.

Prima di servire aggiungere un soffritto di lardo. Si può anche aggiungere un uovo sbattuto

Il piatto si può preparare anche con farina di saraceno (250 gr farina di grano saraceno (*farina de sarasin*), 0,5 l. di acqua, ciccioli di maiale in quantità a piacere, un cucchiaino di strutto, sale).

Quando si cucina la polenta di cerca di evitare la creazione di grumi, qui invece sono creati volutamente. Si tratta di una minestra molto povera quasi scomparsa in città ma ancora presente presso le famiglie del Collio Goriziano e Sloveno. Anziché farina di mais ci sono anche varianti con farina di grano saraceno

Strucolo de spinasi (strudel di spinaci)

La pasta può essere di patate, come quella per lo *strucolo* di cipolla, o di pasta sfoglia (pasta fatta solo con farina e acqua o con 1 uovo per 100 gr di farina).

Per il ripieno spinaci lessate, tritate e passate nel burro e cosparse di formaggio grattugiato ed un po di pane grattugiato. Come dosi circa 1 kg di spinaci per una pasta di 250 gr di farina.

Nei più vecchi ricettari si trovano anche ripieni dove alle spinaci si aggiunge dell' uvetta passa, pinoli o anche cedrini o anche solo spinaci e prosciutto cotto tritato.

Strucul cu la seva (strudel di cipolla)

Pasta da gnocchi: patate 1kg, farina 250 g, 1 uovo, sale

Per il ripieno:

abbondante cipolla a piacere (almeno 1 kg), 100 gr burro, pane grattugiato

Preparare la pasta da gnocchi: far bollire le patate per gnocchi (farinose), pelarle ancora calde e passarle allo schiacciapatate sopra la spianatoia. Salare, lasciare raffreddare un po' e aggiungere un uovo intero (si può usare anche solo il tuorlo). Amalgamare il tutto ed aggiungere farina quanto basta a formare un impasto morbido. Stendere la pasta all'altezza di mezzo dito - un dito su una salvietta da cucina infarinata.

Imbiondire la cipolla in metà del burro e cuocerla, aggiungendo qualche cucchiaio d'acqua se necessario, fino a renderla traslucida. Far raffreddare. Cospargere la cipolla con un paio di cucchiai di pane grattugiato, stenderla sull'impasto degli gnocchi e aggiungere dei fiocchetti di burro. Arrotolare la pasta sul ripieno come uno strudel ed avvolgere il tutto nella salvietta. Questo salsicciotto va legato con spago e messo a cuocere in acqua salata bollente per 20 minuti.

Si serve tagliato a grosse fette, cosparse di formaggio grattugiato e burro fuso o sugo di arrosto.

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



Secondi piatti

Dindiàt rost (Tacchinella arrosto)

1 tacchinella da 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 dindieta può essere cotta intera, divisa a metà o in quarti, a seconda della dimensione del forno. Vuotare la dindieta 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 dindieta (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*

Secondo il Cossar, a Gorizia al Prin da l'an (Capodanno), sulla tavola troneggiava sempre il dindiàt rost .

Pollo fritto

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.

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 *fogolar*), 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.

Raza cui ras (Anatra con le rape)

Ingredienti: 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.

Si tratta di una ricetta alquanto antica, proviene dal ricettario della nobile Famiglia del Torre di Romans d'Isonzo, ed è, se vogliamo, dietetica perché non usa condimenti aggiunti.

Solitamente viene preparata a fine ottobre primi, di novembre, periodo ideale per le anatre e per l'abbondanza di rape.

Gòlas (Gulash)

Il gòlas è uno dei piatti più consumati dai goriziani ed è presente nel menù di 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 friti 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 guanciale 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, che dall'uso di vino rosso³.

Si fa rosolare in olio 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'intingolo 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.

Le ricette sono state curate dall'ing. Roberto Zottar, delegato dell'Accademia Italiana della Cucina.

¹AA.VV. *Doline in okusi – Valli e sapori*, Karl (Slovenia), 2015

² Questo soffritto in goriziano si chiama *einbrennt*, nome di derivazione austriaca. Quasi tutte le minestre in origine prevedevano l'aggiunta del soffritto alla fine per dar gusto al piatto, usanza ora abbastanza scomparsa anche per alleggerire i piatti.

³ Lella Au Fiore nel suo “*Il vino nelle antiche ricette goriziane*”, Agriturist Friuli Venezia Giulia, Udine 1980, riporta l'uso di abbondante vino rosso, quasi mai mescolato ad acqua o brodo. L'uso del vino rosso per il gòlas a Gorizia è stato riportato anche da Antonietta Pucci Stroili in “*Il gulash attraverso la Mitteleuropa: storia di un piatto*”, in “*Le globalizzazioni nella storia: esempi di sana contaminazione enogastronomica*”, Forum, Udine, 2011.