

# 12 febbraio Cena a quattro mani Alla Tavernetta al Castello di Capriva del Friuli degustazione della Rosa dell'Isonzo

La Rosa dell'Isonzo sarà protagonista il 12 febbraio della serata di presentazione e degustazione con cui la Tavernetta



al Castello di Capriva del Friuli inaugurerà la sua stagione di eventi 2019. Ospite del ristorante gourmet annesso al Castello di Spessa Resort sarà il noto chef **Roberto Franzin**, che – con lo chef del ristorante **Antonino Venica** e la

sua brigata – elaborerà un raffinato menu a quattro mani a base di questo speciale e prelibato radicchio in abbinamento ai vini del Castello di Spessa.

Dall'antipasto con la Rosa al fumo, battuta di manzo, focaccina di mele e Rosa, Canarino e mimosa, acciughe di Grado, al dessert con il Tortino di Ricotta e Radicchio, cremoso all'Amaretto e glassa di Melograno e Grappa del Conte del Castello di Spessa, passando per



golosi primi (Agnolotti ripieni di pere cotti nel Vino, Rosa dell'Isonzo e Formadi Frant e Riso al Casanova Pinot Nero Castello di Spessa e Rosa dell'Isonzo) e l'inconsueta Paletta di vitello leggermente affumicata su fondente di Topinambur e

*Rosa dell'Isonzo al burro di Bottarga e Aglio nero*, questo prezioso radicchio verrà esaltato dai due chef, in tutti i suoi sapori, con un sorprendente menu che permetterà ai commensali di apprezzarne l'inconfondibile gusto e la grande versatilità in cucina.

La Rosa dell'Isonzoâ è un radicchio che viene **prodotto nell'area che bagna l'Isonzo** da Gorizia a Fiumicello e viene coltivato da 23 produttori. La sua nascita ha visto la partecipazione, oltre che dei produttori, **dell'Istituto Brignoli di Gradisca d'Isonzo** che ha coordinato l'organizzazione e si sta occupando della selezione delle sementi e delle tecniche di coltivazione e di forzatura. Anche l'Ersa è coinvolta con attività di ricerca e sviluppo sulle sementi di radicchio che meglio possono rappresentare un prodotto di qualità. La **lavorazione** è piuttosto **lunga** ed è **tuttamaneale**: viene seminato in campo ad agosto e lasciato crescere fino a novembre. Dopo le prime brine il prodotto viene raccolto e portato in "forzatura" ovvero in luogo caldo e buio, in modo da stimolare la crescita della "rosa". Quando è pronto viene poi pulito e lavato per essere messo in commercio. La Rosa dell'Isonzoâ ha molte **qualità benefiche**, contiene poco azoto e rappresenta un ottimo alimento invernale.

Lo **chef Roberto Franzin** è un convinto sostenitore di questo prodotto e ha già realizzato diverse ricette che presto saranno rese pubbliche nel libro "**La Rosa dell'Isonzo. Colori e sapori di una squisita storia del Friuli Venezia Giulia**".

**Per informazioni e prenotazioni:** La Tavernetta al Castello –  
0481 808228