

## CASTELLO DI SPESSA RESORT (GO), AL RISTORANTE LA TAVERNETTA PROTAGONISTA È LA ROSA DELL'ISONZO



**Categories:** [Hotel - B&B - Spa - Ristoranti, News](#)

**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 (Go)** inaugurerà la propria stagione di eventi 2019. Ospite del ristorante gourmet annesso al **Castello di Spessa Resort**, sarà lo 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.

Questo prezioso radicchio verrà esaltato dai due chef, in tutti i suoi sapori, 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, con un sorprendente menu che permetterà ai commensali di apprezzarne l'inconfondibile gusto e la grande versatilità in cucina.



La Rosa dell'Isonzo, è un radicchio che viene prodotto nell'area bagnata dall'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 tutta manuale: 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'Isonzo 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 info e prenotazioni: La Tavernetta al Castello - 0481 808228

[www.castellodispessa.it](http://www.castellodispessa.it)

(Pg.F.)