

# Novogoriški gostinci s promocijo goriškega radiča

Na **Območni obrtno-podjetniški zbornici** Nova Gorica so v okviru sekcije gostincev pripravili akcijo za promocijo goriškega radiča. Že pred desetletjem so začeli z obujanjem in spodbujanjem sajenja te vrtnine, ki zaradi specifične zemlje raste le na ožjem območju Goriške, na naplavinah reke Soče.

Pred desetimi leti je Turistična zveza Nova Gorica začela s projektom Goriški radič, ki smo jo poimenovali Od vrtnine do umetnine.

"Za to smo se odločili iz več razlogov. Prvi je bil ta, da smo želeli pokazati in povedati, da solkanski radič pridelujemo tudi pri nas, saj je bil dotlej poznan predvsem v Italiji. Na Goriškem smo ga poznali in uporabljali v kuhinji, drugje po Sloveniji pa ne," je na današnji novinarski konferenci povedala koordinatorka Meseca kuhinje z goriškim radičem Dejana Baša.

Mesec kuhinje z goriškim radičem bo potekal do 20. februarja, v akciji pa sodeluje šest goriških gostincev, ki so se povezali z lokalnimi pridelovalci. Tako lahko svoje jedi iz goriškega radiča pripravljajo iz dnevno svežih lokalnih pridelkov. Med gurmanskimi specialitetami so osnovne klasične solate z jajci, fižolom ali krompirjem, odlična priloga je pri mesu, testeninah ali ribjih jedeh. Iz radiča pripravljajo tudi sladice, od tradicionalnih marmelad do štrukljev ali različnih krem.

Solkanski radič je drugačen od drugih radičev, ki jih pridelujejo v Sloveniji. Ima prav poseben okus, nekoliko bolj blag in manj grenak od ostalih radičev, tudi oblika listov je nekoliko bolj zaobljena. Na Goriškem so prepričani, da je goriški radič posebna, "zimsko vrtnica", zato ga nekateri uporabljajo tudi v šopkih cvetja.

Čeprav goriški radič ali po domače sukenski regut pridelujejo predvsem slovenski pridelovalci vrtnin, dvolastniki, pa v 99 odstotkih raste na italijanski strani državne meje. Zato imajo precej težav v poskusu zaščite te avtohtone vrste, ki je na trgu med božičem in koncem februarja.

Na današnji predstavitvi je Tea Koršič povedala, da njihova družina letno pridelava okrog eno tona goriškega radiča. Če so ga še pred desetletjem prodajali predvsem preko meje v Italiji, pa ga sedaj kupijo predvsem domači gostinci in ljubitelji te vrtnine. Iskati ga pridejo tudi k njim, pri čemer se prodaja po okoli 15 evrov za kilogram.

Tako visoka je cena tudi zaradi zelo zahtevne in dolgotrajne pridelave. Vzgoja goriškega radiča se začne že zgodaj spomladi in traja vse do zime, ko ga lahko ponudijo ljubiteljem te vrtnine. Potrebno pa je tudi znanje, saj morajo pridelovalci sami vzgojiti rastlino iz semen, ki jih poberejo na svoji njivi prejšnjo sezono.