



IN QUESTO NUMERO

- LA PRIMAVERA GORIZIANA ◆
- MEDICAMENTI DELLA BELLA STAGIONE ◆
- "GLI ABITANTI DELLA CITTÀ DEI GIARDINI" ◆
- RICETTE DI PRIMAVERA ◆
- TRADIZIONI DI PASQUA ◆
- DILLO CON UN FIORE ◆

... Ritorna la primavera

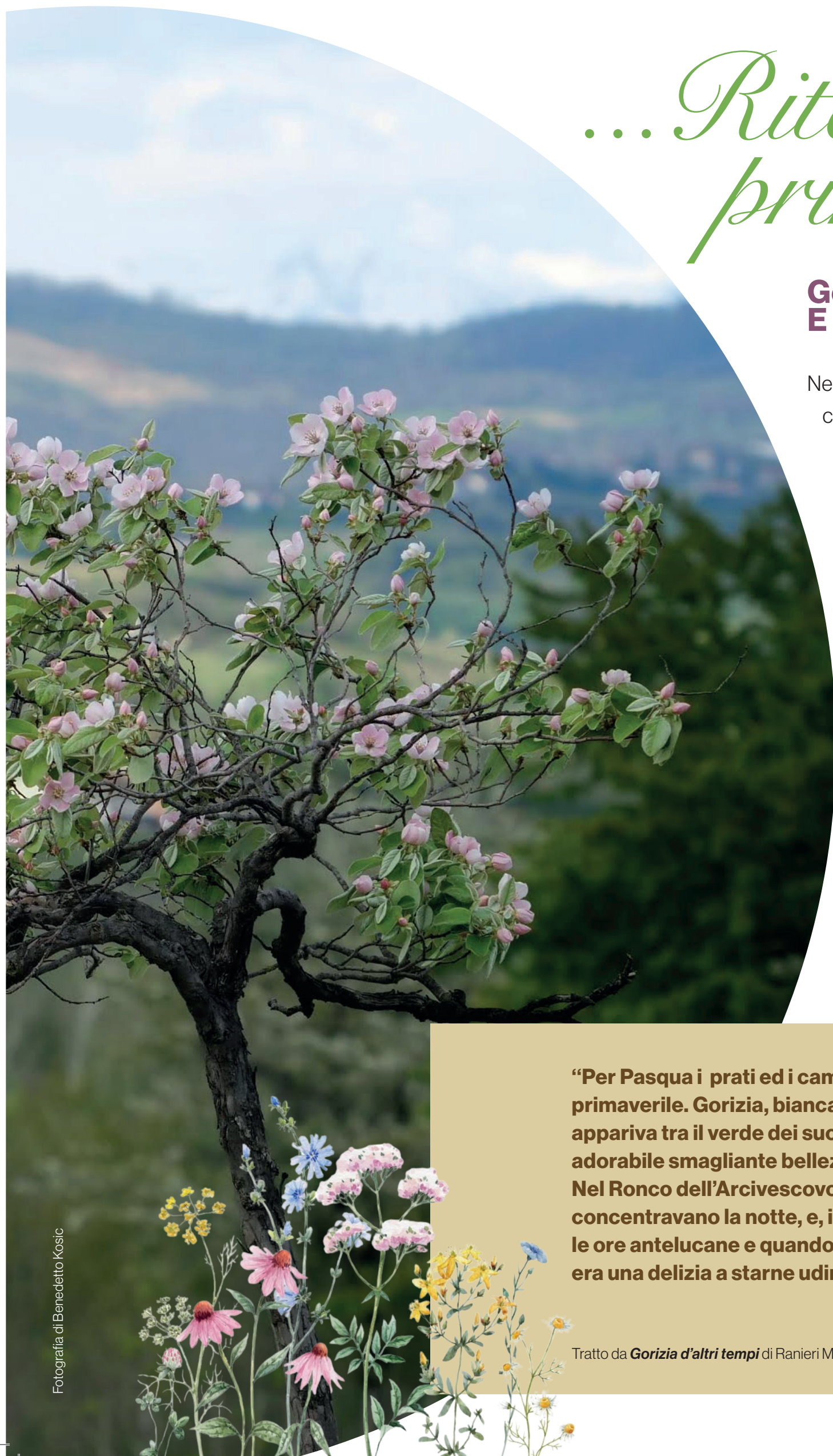
Gorizia. E delle stagioni.

Nei tanti parchi del nostro centro cittadino le stagioni si respirano. E a pochi passi quel respiro si fa subito più intenso: colline color fiaba in primavera, verdeggianti sotto il generoso sole estivo, che arrossiscono in autunno di tutti i toni del bruno, dell'oro e del porpora, anche tra i filari. Lasciate che la nostra primavera vi soffi dolcemente addosso: una passeggiata fino al Parco Coronini, la merenda a base di frittata con le foglie di aglio orsino, in gita a Oslavia alla scoperta di una Ribolla speciale.



"Per Pasqua i prati ed i campi avevano già assunto la veste primaverile. Gorizia, bianca diva dell'Isonzo, appariva tra il verde dei suoi vaghi giardini, in tutta la sua adorabile smagliante bellezza. Nel Ronco dell'Arcivescovo (*Ronch dal vescul*) gli usignoli concentravano la notte, e, in Piazza Grande, verso le ore antelucane e quando il cielo si tingeva d'un rosa vellutato, era una delizia a starne udire i gorgheggi".

Tratto da **Gorizia d'altri tempi** di Ranieri Mario Cossar.



Risvegli primaverili



“Nelle belle giornate di sole che invitavano i goriziani alle scampagnate nei dintorni della città. Il vecchio pronostico per la Purificazione di Maria sbagliava di rado: «Per la Madonna candelora, de l'inverno semo fora». I cittadini andavano la domenica nel pomeriggio all'osteria al Gambero a Moncorona, per bere l'ambrato vino della valle del Vipacco, in cui infondevano l'aromatica pimpinella, colta cammin facendo sui morbidi margini dei fossati lungo la strada, e, per gustare la salsicce casalinghe arrostiti in un foglio di carta straccia sulle brace oppure riscaldate nelle ceneri calde nella buca del focolare”.

Tratto da **Gorizia d'altri tempi** di Ranieri Mario Cossar.



Foto di goriziani a Valdirose. Il ristorante Sans-Souci di Valdirose - località poco distante da Gorizia e oggi in territorio sloveno - fu costruito nel 1902 dalla famiglia Wanek proprietaria dell'intero sito comprendente anche il laghetto artificiale. Era attivo un servizio di noleggio di barche a remi.

Medicamenti della bella stagione



Ranieri M. Cossar nel suo libro *Cara Vecchia Gorizia* così parlava della cura rinfrescante, che consisteva nel bere a digiuno un bicchiere con l' acqua nella quale erano state bollite le seguenti erbe: **cicoria selvatica, la ruca comune, la borragine, la camomilla mezzana oppure i turroni di luppolo, il rusco, la vitalba, le ortiche e gli asparagi selvatici** (che poi venivano mangiati a colazione). Non erano pietanza rara sulla mensa, nello stesso mese, **il tarassaco, la valerianella, l'acetosella, il crescione, i cardi selvatici e i raperonzoli**.

Il detto goriziano infatti dice:

«Radunsèi e rapunsèi
Cùsin il sanc e nètìn i bugei».



In aprile la benefica pioggia faceva spuntare l'erbe che costituivano un ottimo medicamento, di cui i nostri nonni facevano una buona provvista durante i liberi pomeriggi domenicali, nelle praterie di Valdirose e nelle boscaglie dell'Isùr, per la cura primaverile depurativa e rinfrescante del sangue. È ben vero che nelle vetrine delle spezierie locali si poteva apprendere da un cartellino:

«*Per la cura di Primavera si prepara giornalmente il decotto depurativo del sangue a base di **salsapariglia** col nuovo metodo a spostamento, l'unico riconosciuto dalle autorità mediche, avendo la proprietà di sciogliere inalterabili le parti attive delle radici addolcescenti*», tuttavia i goriziani preferivano andare a raccogliere da sé le erbe di virtù medicinali, nonostante il modico prezzo dello sciroppo di salsapariglia ch'era di venti soldi per una dose.

Tratto da **Piante officinali nella farmacopea goriziana**, di Maria Luisa Bressan e Liubina Soravito Debeni, in Borc San Roc 7 - novembre 1995

“Gli abitanti della città dei giardini” Villeggiatura, gite e scampagnate!



Ma anche lo spirito, non solo il corpo, doveva essere allietato e perciò ancora meravigliose passeggiate sul Collio per la fioritura dei ciliegi, sul Carso per l'arrossamento del sommacco ed, ancora più suggestive, le passeggiate sul Calvario in ogni stagione: in primavera per i bucaneeve, i crochi, le violette bianche o viola, in estate per le fragole, in autunno per le castagne ed in genere per i fiori.”

Ecco alcune delle scampagnate preferite dei goriziani d'altri tempi:

Scampagnate a San Mauro

Due erano le strade: una per Via Salcano sino al Passo della Barca, dove il proprietario dell'imbarcazione traghettava i gitanti oltre l'Isonzo e l'altra, più pittoresca, per Piuma e la *Buza dal diau* (Buca del diavolo), che portava a San Mauro attraverso sentieri fiancheggiati da bucaneeve e primaverine. Durante queste gite, si consumavano cibi preparati in casa e Terrano del Carso.

Gite fuori porta con gli “ostèrs”

Spesso, i goriziani si recavano in calesse o a piedi nelle campagne, ospiti graditi degli “ostèrs” che preparavano specialità locali come la gelatina.

Gite all'Aissovizza, alla Baita e all'Osteria alla Casa Rossa

Durante le feste, ad esempio a Pasqua, i goriziani usavano fare tappa in questi luoghi che oggi si trovano in Slovenia. Lì, oltre all'attuale valico di Casa Rossa (l'eredità dell'Osteria rimane...), si trovava anche il frequentatissimo caffè-ristorante Sans-Souci!

Osteria Alla Casa Rossa

Chi non aveva voglia di raggiungere Valdirose si fermava in questa osteria, così chiamata per il colore della sua facciata: famosa per il gioco delle bocce e per il radicchio rosso che i clienti si tagliavano da soli.

Campagnuza

I ragazzi andavano a Campagnuza a giocare e a disturbare le mandrie di tacchini.

“QUANDO IL VECCHIO CONTE CORONINI, CHE AL GRAFENBERG POSSIEDE IL PIÙ BEL PARCO DELLA CITTÀ, SULLA SCALINATA DI PIETRA CHE SALE ALLA PERGOLA, TOGLIE DAI GRANDI VASI LE AGAVI E VI PONE PALME PIÙ RESISTENTI, VUOL DIRE CHE ARRIVA L'INVERNO. QUANDO POI PORTA DI NUOVO ALL'APERTO LE AGAVI, STA VENENDO LA PRIMAVERA.”
(F. X. ZIMMERMANN)

È così che Enrico Noè definisce i goriziani nel suo *Guida illustrata di Gorizia e dintorni*, pubblicato per la prima volta in tedesco nel 1891 e in italiano nel 1909. Ed effettivamente nel corso dell'Ottocento Gorizia si era costruita la fama di città-giardino, di stazione climatica invernale e di **“Nizza austriaca”**. Grazie a nuovi interventi urbanistici, come l'apertura di via della Stazione (oggi Corso Italia) che collegava il centro abitato alla nuova ferrovia, e a scritti di grande rilievo come *Gorizia, La Nizza austriaca. Il territorio di Gorizia e Gradisca* (1873) in cui il barone Carl von Czoernig esalta le virtù climatiche della città, Gorizia divenne una meta ambita per turisti e villeggianti. Attratti dalla mitezza del clima e dalla bellezza della natura circostante, molti sceglievano di trascorrere qui lunghi periodi dell'anno, finendo spesso per stabilirsi definitivamente nelle splendide ville che ancora oggi si possono ammirare lungo Corso Italia e via Montesanto. Intorno al 1891 queste dovevano essere, in media, le temperature a Gorizia nel corso dell'anno: settembre 18,3°, ottobre 14,0°, novembre 7,6°, dicembre 3,8°, gennaio 2,9°, febbraio 4,8°, marzo 7,6°, aprile 13,0°. Oltre ai Giardini Pubblici, costruiti nel 1863, Gorizia vantava tanti altri parchi e giardini ed era circondata da colline e campagna. **Era davvero immersa nel verde per la gioia dei suoi abitanti!**

Così Maria Rosaria De Vitis Piemonti e Luciano Spangher descrivono il Goriziano in *Conosciamo Gorizia. La storia, lo sviluppo, le tradizioni* del 1987: “Il Goriziano, si sa, è amante della buona tavola ma anche un appassionato camminatore e perciò durante il tempo libero si spingeva fino a Valdirose [...]”.

Anche ai giorni nostri Gorizia rimane immersa nel verde e le passeggiate da fare sono tante! Chiedi in Bottega!



Ricette di primavera e di Pasqua

FRITTATA CON ASPARAGI (Cui sparcs)

Si scelgono gli asparagi più sottili, si tritano le punte verdi e tenere, e si fanno rosolare nel burro fino a cottura, e sopra si versano le uova.

Tratto da *Mangiare e ber friulano*, di Giuseppina Perusini Antonini.

Potiza (dolce pasquale)

Pasta: 1/2 k. farina, 40 gr di lievito, 1/4 burro, 15 cucchiaini latte tiepido, 3 uova intere. 2 rossi. Si lavora molto bene la pasta spianata e si cosparge del ripieno, si arrotola a chiocciola, si lascia un po' lievitare e si arrosta al forno per 2/4 d'ora. Ripieno: 6 tuorli tramenati con 70 gr. di burro, 5 cucchiaini zucchero, 300 gr. mandorle macinate, 2 cucchiaini rum, i bianchi a neve, si lascia riposare fino che è pronta la pasta.

Luigia de Gironcoli Zandonati
Tratto da *Cucina goriziana*, Lella Au Fiore, in Gorizia, Società Filologica Friulana, 46° congresso 28 settembre 1969.

KOCH DI CILIEGIE

28 dkg zucchero, 25 farina, 18 burro
Kg 1¼ cigliegge o altra frutta
8 uova intere
Il fondo si fa di frolla
Si mette sopra un po' di pan grattugiato poi le cigliegge, coprite con zucchero vaniglia e cannella.

La ricetta ricorda un dolce che la pasticceria Paulin realizzava durante il periodo delle ciliegie dove, su un fondo di frolla (non compresa qui tra gli ingredienti) c'era un impasto "polentina" con dentro le ciliegie. [...] Per realizzare questo koch quindi intonacare uno stampo di pasta frolla cruda (non compresa in questa ricetta), mettere le ciliegie denocciolate e cospargerle di zucchero e cannella e versare sopra l'impasto "polentina". La buccia grattugiata di un limone, sulle ciliegie e/o nell'impasto, darà certamente maggior freschezza e profumo al dolce. Cuocere al forno a 170° per 30'-40', fare la prova stecchino per la completa cottura.

Tratto da *Quaderno di Margherita Culot, Gorizia - Pasticceria e Cucina dal 1920 al 1945* a cura dell'ing. Roberto Zottar, delegato dell'Accademia Italiana della Cucina.

ZUPPA DI LATTE E SCLÒPIT

Portate ad ebollizione 1 litro latte intero con ½ litro acqua e sale. Aggiungete 300 g di foglie di *sclopit* (silene) ben lavate e 100 g di riso. Portate a cottura a fuoco basso.

Tratto da *Asparagi ed erbe tra cucina e cultura*, edito da Centro tradizioni Borgo San Rocco.

LE TRECCINE DEL FRATE (MENIHI)

Ingredienti:
Per quattro trecce (pasta per la pinza):
1 kg di farina
100 gr di lievito
2 uova + 5 tuorli
2 bicchieri di latte
2 cucchiaini di rum
15 gr di sale
La buccia grattugiata di un limone o di un'arancia non trattati

Per la finitura:
4 uova

Prendere la pasta della pinza e dividerla in 4 parti. Dividere ciascuna di esse in altre 4 parti e formare dei rotoli di circa 40 cm. Intrecciarli ad una estremità, adagiarsi sopra un uovo intero crudo e ricoprirne metà della superficie con la pasta. Formare una treccia con i rotoli. Lasciar lievitare finché l'impasto non avrà raddoppiato il proprio volume. Disporre su una placca da forno foderata con carta vegetale e spennellare la superficie del dolce con un uovo sbattuto. Cuocere a 160° per circa 30 minuti.

Tratto da *I dolci della Tradizione* a cura dell'ing. Roberto Zottar, delegato dell'Accademia Italiana della Cucina.

Le uova di Pasqua

Origine delle uova di Pasqua

L'usanza di regalare uova a Pasqua ha radici antiche, risalenti al Medioevo. Il primo uovo di cioccolato è stato realizzato all'inizio del Settecento per volontà di Luigi XIV, che incaricò il suo *chocolatier* di corte di preparare un uovo di crema di cacao.

Valore simbolico dell'uovo

Fin dall'antichità, l'uovo è stato considerato un simbolo di vita e creazione: Alcune culture lo vedevano come il risultato dell'unione tra Terra e Cielo. Per gli Egizi, l'uovo rappresentava l'origine dell'universo e l'equilibrio tra i quattro elementi (aria, acqua, terra e fuoco). I Persiani, con l'arrivo della primavera, si scambiavano uova come simbolo di rinascita.

L'uovo nella tradizione cristiana

Il Cristianesimo ha reinterpretato queste tradizioni: l'uovo è diventato simbolo della Resurrezione di Cristo. A partire dal Medioevo, in Germania, si diffuse l'usanza di regalare uova: Le classi popolari usavano uova bollite colorate con foglie e fiori. L'aristocrazia prediligeva uova decorate in metalli preziosi come argento, platino e oro.

Le uova Fabergé e la tradizione aristocratica

Nel XIX secolo, in Russia, l'orafo

Peter Carl Fabergé perfezionò l'arte delle uova preziose per la corte degli zar: Il primo uovo Fabergé, commissionato da Alessandro III, conteneva una sorpresa: un uovo d'oro con all'interno una corona imperiale in miniatura e un pulcino dorato. Fabergé divenne il più celebre gioielliere della Russia, con sedi a San Pietroburgo, Mosca, Odessa, Kiev e Londra. La sua produzione si interruppe nel 1918 con la nazionalizzazione della Casa Fabergé da parte dei bolscevichi.

Le uova di Pasqua con sorpresa

L'idea di inserire una sorpresa all'interno delle uova di Pasqua potrebbe derivare proprio dalle uova Fabergé. Tuttavia, alcuni storici sostengono che questa tradizione fosse già presente nel Settecento a Torino, dove i maestri cioccolatieri piemontesi avrebbero iniziato a inserire piccoli doni nelle uova di cioccolato.

Tradizioni Pasquali Goriziane

La Domenica delle Palme:

In Piazza Grande venivano posti in vendita i rami d'ulivo, che la gente acquistava per farli benedire durante la messa in Duomo. Sull'altare maggiore si trovavano rami d'ulivo con foglioline argentate o dorate per i canonici, e uno speciale per l'Arcivescovo offerto dalle monache di Sant'Orsola, ornato con colombe bianche di midollo di fico. Nelle case si bruciava l'ulivo benedetto dell'anno precedente, sostituendolo con quello nuovo, che veniva poi posto dietro il quadro della Madonna o vicino alla piletta dell'acqua santa. Le condizioni meteorologiche di questa domenica erano molto importanti! Infatti si potevano fare previsioni sul tempo del giorno di Pasqua.

*Ualiv sut, us bagnàs;
Ualiv bagnat, us sus.
(Ulivo asciutto, ova bagnate; ulivo bagnato, ova asciutte)*

Mercati e preparativi:

In Piazza Grande si potevano acquistare zibibbo, uva passa e noci sgusciate per i dolci pasquali tradizionali. Gli offellieri espongono le rinomate pinze, panettoni leggeri color oro. Erano famose quelle di Giuseppe Jeran, Domenico Conforto e Giuseppe Cesciutti. Da Domenico Pordon e Giovanni Glessig (in piazza Grande e via Rastello) si trovavano anche gubane (offelle di pasta sfogliata ripiene) e le titole (*fràris*), colombine (*colombis*) e fratinì, dolci di pasta intrecciata con

un uovo colorato al centro, regalati ai bambini a Pasqua. Le *fùlis* erano pasticcini con farina di frumento, cannella, scorza di limone, formaggio grattugiato, lardo, zibibbo e pignoli, lessati in un tovagliolo nel brodo del prosciutto pasquale.

La sera del Giovedì Santo:

Il Giovedì Santo, dopo la messa pontificale e la denudazione degli altari, per le vie e per le piazze della città comparivano i ragazzi a far rumore con le raganelle (*sgeràssulis*), comprate per dieci soldi sotto i volti di Rastello o da Potatzky accanto al Palazzo della Prefettura. Alla sera la maggior parte dei goriziani andava a visitare i Sepolcri (*sepolcris*), eretti nelle varie chiese della città. Uno dei sepolcri che attirava particolarmente la curiosità dei ragazzi era quello nella chiesa dei Cappuccini. Il tempio era avvolto nell'oscurità, illuminato debolmente solo dal secondo altare laterale di destra dove era eretto il sepolcro. Davanti alla cappella stavano a guardia figure di due legionari romani in legno. Lo sfondo era mascherato da una cortina di perle colorate di vetro, illuminate da dietro, creando un'atmosfera mistica. Nel Sepolcro giaceva il Salvatore, circondato da fiori e sfere di vetro colorate riempite d'acqua con un lumicino acceso. La tradizione dei *sepolcris*, in tedesco, *heilige grab*, ormai scomparsa quasi del tutto nella nostra città, è ancora in uso nella Val Canale. Sono costruzioni semplici, spesso realizzate in legno sagomato e dipinto, che all'interno rappresentano scene

della Passione di Cristo, Cristo stesso deposto nel sepolcro e, dopo Pasqua, Cristo risorto. Questo tipo di tradizione è documentata nella nostra regione già dal tardo medioevo.



Un esempio di sepolcro, dalla chiesa di Malborghetto in Val Canale.

Domenica di Pasqua:

Un vecchio detto goriziano ricordava che "Pasqua vuole foglia!", sottolineando l'arrivo della primavera. **Gorizia appariva in tutta la sua bellezza tra il verde dei giardini.** Al mattino presto, i "mortaretti" di Borgo San Rocco svegliavano la gente per la processione. Per le vie si incontravano contadine con panierini pieni di dolci pasquali (pinze, gubane, *fùlis*, *pan sporch*) da far benedire in Duomo. Nel pomeriggio, come già nel Settecento, i goriziani andavano a San Pietro, dove partecipavano anche i contadini con i loro abiti tradizionali.

Dopo il vespero, le osterie venivano prese d'assalto e offrivano un piatto di prosciutto cotto con fette di pinza e gubane e due uova sode colorate. Lungo le vie, i ragazzi giocavano a colpire le uova con un soldino per vincerle.

Seconda Festa di Pasqua (Lunedì dell'Angelo):

I vecchi goriziani si recavano a Salcano. Si sedevano sotto i pergolati, giocavano a bocce, mangiavano prosciutto, uova sode con insalata e cornetti al burro, bevendo il Cividino del Collio. L'ostessa offriva la tradizionale strenna di pietanze pasquali.

Terza Festa di Pasqua:

Era usanza andare in Campagnuzza, dove veniva eretto l'albero della cuccagna con premi gastronomici. Il pubblico, dopo il divertimento, si recava all'Osteria del Crasveziz, dove si mangiavano tradizionalmente agnello arrosto e asparagi o arrosto di dindie con insalata di sedani. Alcuni "incontentabili" andavano poi a bere ancora vino alla trattoria "Alla Bella Veduta", dove si teneva una festa da ballo.

Pasqua Rosa (Domenica in Albis):

Era considerata una piccola coda delle feste pasquali, durante la quale veniva consumata l'ultima gubana. Il ritorno in città avveniva attraversando i prati paludosi del Liach, con tappe e bevute all'Aissovizza, alla Baita e all'Osteria alla Casa Rossa.

Durante la Domenica delle Palme, i cittadini goriziani si ornano con ramoscelli d'olivo benedetto.

Le ragazze lo portavano sul petto e i giovanotti all'occhiello.

Nelle case, l'olivo benedetto dell'anno precedente veniva bruciato e sostituito con quello nuovo, posto dietro il quadro della Madonna o vicino alla piletta dell'acqua santa.

Una foglia di olivo benedetto veniva utilizzata nella preparazione del pan sporch (pan forte).

Per la preparazione del dolce tradizionale, si usava conficcare di sopra una foglia di ulivo benedetto prima di portarlo ad arrostito dal fornaio. Questo serviva a evitare che venisse confuso con quello preparato da altre massaie.

Dillo con un Fiore

Dai tempi antichi e fino all'Ottocento, i fiori erano portatori di un vero e proprio messaggio.

Ogni fiore e ogni colore aveva un significato ben preciso e regalare un fiore era un modo per esprimere simbolicamente ciò che non si poteva o non si voleva dire con le parole.

Questo linguaggio dei fiori prende il nome di florigrafia e anche se adesso è meno utilizzato rispetto a un secolo fa, i fiori e i loro colori continuano a mantenere un preciso significato.



Anemone: abbandono

Amarillide: fierezza

Azalea: gioia, fortuna

Bucaneve: speranza

Calla: amicizia

Calendula: tristezza

Camomilla: pazienza

Crisantemo: lieve amore

Dalia: eleganza, gratitudine

Fiordaliso: spensieratezza

Fresia: mistero

Garofano bianco: fedeltà eterna

Garofano rosso: passione ma anche risentimento

Geranio: gentilezza

Gerbera: vivacità

Giacinto: divertimento

Giglio bianco: purezza

Ginestra: amore

Girasole: allegria

Glicine: affetto

Ibisco: bellezza effimera

Lavanda: sfiducia

Lilla: fastidio

Lisianthus: grazia, eleganza

Loto: ammirazione

Margherita: innocenza

Mimosa: femminilità

Mughetto: felicità ritrovata

Narciso: vanità, amore non corrisposto

Orchidea: dedizione

Ortensia: distacco, freddezza

Papavero rosso: passione

Peonia: vergogna, timidezza

Ranuncolo: ricchezza

Rosa rossa: amore passionale

Rosa rosa: dolcezza

Rosa gialla: gelosia

Tulipano: riguardo

Tulipano rosso: dichiarazione d'amore

Tulipano giallo: amore disperato

Stella di Natale: buon auspicio

Viola: umiltà

Vischio: portafortuna

Zinnia: nostalgia



Il primo chiosco di fiori a Gorizia nell'Ottocento: la storia della famiglia Claucig

Le origini del commercio di fiori a Gorizia

Nel XIX secolo, la crescente borghesia portò a un aumento della domanda di fiori freschi per eventi e decorazioni. Fu in questo contesto che nacque la prima attività commerciale specializzata nella vendita di fiori in città.

Andrea Claucig e la nascita del primo chiosco

Andrea Claucig (1846-1930), floricoltore di Piedimonte (Podgora), intuì l'opportunità di creare un punto vendita fisso. Nel 1877 chiese al Municipio l'autorizzazione per costruire un chiosco in Piazza Grande (oggi Piazza della Vittoria). Il progetto, approvato e firmato dal disegnatore comunale Alessandro Pick, **prevedeva un padiglione in legno di larice di forma ottagonale.**

Il chiosco fu inaugurato il 13 febbraio 1878, diventando il primo negozio di fiori della città. Qui si vendevano fiori freschi e artificiali, bouquet, ghirlande e corone funebri.

Il commercio di fiori nell'Ottocento

Durante la seconda metà del XIX secolo, la produzione di fiori a Gorizia si espanse. Numerosi floricoltori aprirono vivai e punti vendita in centro, esportando anche all'estero.

I principali negozi si trovavano in Piazza Grande, Via Signori (oggi Via Carducci) e Corso Francesco Giuseppe (ora Corso Italia).

Nel 1896, a causa della crescente concorrenza, Claucig chiese una riduzione della tassa di posteggio del chiosco, richiesta che non venne accolta.

Nel 1898, decise di smontarlo, ponendo fine a un'epoca.

L'eredità della famiglia Claucig

Andrea si trasferì con la famiglia in Via dietro il Castello (oggi Via del Rafut), dove impiantò un ampio vivaio. Si specializzò nella coltivazione di rose come la Frau Karl Druschki e la Marechal Neil, molto richieste fino alla Prima Guerra Mondiale.

Dopo la guerra, l'attività riprese fino alla morte di Andrea nel 1930. I figli Antonio e Anna continuarono l'impresa fino al 1955, quando cessò definitivamente.

L'iniziativa di Claucig rappresentò un punto di svolta per il commercio floreale di Gorizia. Il suo chiosco fu il primo vero negozio di fiori in città e aprì la strada a un settore che si sviluppò nei decenni successivi.



Veduta di piazza Grande (oggi piazza Vittoria), XIX secolo. Archivio fotografico Fondazione Palazzo Coronini Cronberg.



VUOI SAPERNE DI PIÙ?

Leggi il bellissimo articolo di Liubina Debeni Soravito. Lo puoi trovare in *Borco San Roc* n.26 (2014)!

Inquadra il QR Code e scarica l'articolo!



Via Rastello, 52 | Gorizia
☎ +39 334 750 5642
@ laviadelborgo_
info@laviadelborgo.eu
www.laviadelborgo.eu

A CURA DI:

CATERINA TROVATO
ANGELICA STASI
LODOVICA GAIA STASI
VALENTINA RANDAZZO
MONICA PAOLETICH

**METTI IL GIORNALE
SOTTOBRACCIO, SCATTA
UNA FOTO E TAGGACI!
#LAVIADELBORGO
#VIARASTELLO
#GORIZIA**

NEL PROSSIMO NUMERO:

- QUANDO IL CALDO MOLLA LA PRESA
- LUOGHI BELLI...E RINFRESCANTI
- UN GIRETTO SOTTO IL CIELO ESTIVO



Nell'ambito di "MILLE ANNI DI STORIA AL CENTRO DELL'EUROPA: BORGO CASTELLO CROCEVIA DI POPOLI E DI CULTURE" finanziamento PNRR - Next Generation EU, per il progetto pilota PNRR M1C3 Misura 2 Investimento 2.1 linea A - CUP F88F2200000007