

IL LIBRO**Dolci goriziani
senza segreti
con Roberto Zottar**

La pinza goriziana è amatissima in Austria. Dove è identificata proprio dall'aggettivo che richiama le origini territoriali. E la putizza si trova persino a Kansas City, magari farcita con datteri e banane.

Sono alcune delle chicche che Roberto Zottar regala nel volume "Dolce Gorizia", edito dalla Leg con il contributo del Comune. Un compendio della storia dei dolci goriziani che in qualche maniera codifica - anche attraverso le ricette proposte in coda al libro - una serie di dolci della tradizione del capoluogo isontino.

Zottar, ingegnere di professione e responsabile del comitato provinciale dell'Accademia italiana di cucina, ha messo a disposizione le proprie ricerche, raccolte in un volume che sarà presentato sabato nel salone storico dell'Ugg, nell'ambito dell'undicesima edizione di "èStoria". «È stata colmata una lacuna - ha spiegato il sindaco Romoli - e l'opera di Zottar ha anche la funzione di codificare le ricette: il Comune ha acquistato una dotazione di volumi, che distribuiremo agli ospiti illustri che ci verranno a fare visita».

Al progetto ha creduto fortemente la Leg: «Abbiamo portato a termine l'operazione a tempo di record, in una quarantina di giorni - ha ricordato Adriano Ossola -: il volume nasce compiuto, dal titolo alla copertina, e sarà distribuito quanto prima a livello nazionale».

Una chicca, insomma. Che ha tutte le carte in regola per diventare un "must have" per le biblioteche di goriziani e non. (chr.s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

