

DNEVI GORIŠKEGA RADIČA

... čas, ko kraljuje zimska vrtnica ...

Turistična zveza TIC Nova Gorica v letu 2020 nadaljuje uspešno zgodbo GoGourmet, znamko, ki je pred tremi leti povezala goriške gostince z namenom enotne promocije goriške kulinarike. Skupne akcije, ki navdušujejo slehernega sladokusca, imajo različne tematike: pozimi kraljuje goriški radič, v mesecu maju pa je v ospredju vrtnica. V letošnjem letu bomo namenili posebno akcijo še špargljem.

Letošnje leto pričenjamo zopet z najslavnejšo solato – z **goriškim radičem**. Prevzel je že marsikaterega gurmana in ponesel svoje dobro ime daleč v svet. V tokratni GoGourmet akciji **Dnevi goriškega radiča** bodo sodelovali naslednji gostinci: **DAM BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANT, GOSTILNA PRI HRASTU, GOSTILNA TERMIKA, GOSTILNA WINKLER LOKVE, OŠTERIJA BRANIK, OŠTERIJA ŽOGICA, RESTAVRACIJA GRAD KROMBERK, RESTAVRACIJA TIFFANY (PARK, HOTEL & ENTERTAINMENT****)** in **SABOTIN HOTEL & RESTAURANT**, ki so obogatili svoje jedilnike z različnimi slastnimi jedmi iz goriškega radiča. Med njimi je kar 5 gostincev ocenjenih s kuharskimi kapami: eden s trema kapama, trije z dvema in eden z eno.

Turistična zveza TIC Nova Gorica pripravlja v letošnjem letu v sodelovanju z GoGourmet gostinci, hotelom Sabotin in Vrtcem ciciban poseben **dogodek namenjen goriškemu radiču**, ki se bo odvil v **hotelu Sabotin v Solkanu, 4. februarja**: okrogla miza, razstava o goriškem radiču, nastop otrok iz vrtca enote Ciciban Nova Gorica in pokušina jedi z goriškim radičem, ki nam jih bodo pripravili GoGourmet gostinci. Obeta se poučno in zabavno srečanje vseh ljubiteljev najslavnejše solate z obilico okusov in prijetnega druženja.

Lep je kot vrtnica, le vonja nima. Goriški radič ali sukenski regut je posebna vrsta avtohtonega radiča na Goriškem, kjer ga gojijo že 150 let, in sicer z zahtevnim postopkom siljenja iz lastnega semena. Vsako zimo ga tako kuharji kot dobrojedci nestrpno pričakujejo, saj je nepogrešljiv. Njegova pridelava poteka kar devet mesecev in pravijo, da gre vsaj devetkrat čez roke. Začne se s setvijo zgodaj spomladi in večkratnimi žetvami. Svojo bero posebnega radiča najboljše restavracije rezervirajo še pred zimo, saj je povpraševanja vsako leto več od ponudbe. Je najbolj slavna zimska solata, vendar je pripraven tudi za širšo uporabo v kulinariki.

Mesto vrtnic premore vrtnico, ki zacveti tudi v zimskih mesecih. Goriški radič je lokalna posebnost, ki bo kraljevala na jedilnikih goriških gostiln vse tja do druge polovice februarja



oziroma dokler bo na razpolago. Ne zamudite priložnosti in se pripeljite na Goriško, postregli vam bomo z najslajšim in najslavnejšim radičem ter vas obenem obogatili s številnimi lokalnimi znamenitostmi, posebnostmi, dogodivščinami in aktivnostmi. Pričarajte si zimski kulinarčni potep v Novo Gorico in nemudoma rezervirate mizo in zakaj ne tudi prenočitev!

Turistična zveza TIC Nova Gorica in gostinci GoGourmet vas prijazno vabimo na kulinarčna doživetja v Novo Gorico! Pa dober tek!

Več informacij o projektu: vodja projekta Dejana Baša, vodja Turistične zveze – TIC Nova Gorica, E tzticng@siol.net, T 05 330 46 00, www.novagorica-turizem.com