



# Il cuore multiculturale dove s'incontra l'Europa

**Domenica 17 novembre 2024**

**GIORNATA MITTELGO MOSAICO**

**SCOPRIRE GORIZIA-NOVA GORICA: CITTÀ UNITA E UNICA**

Una visita per comprendere lo spirito di Gorizia e di GO! 2025

## Programma

**PARTENZA** in autocorriera da **Pordenone (08.20** – presso Stazione Ferroviaria) e da **Codroipo (09.00** – presso Stazione Ferroviaria). Proseguimento verso Gorizia-Nova Gorica. Si prega di essere sul posto **cinque minuti prima della partenza**.

### 10.00 – 12.50. CAPIRE UNA "CITTÀ SUL CONFINE"

Si toccano luoghi simbolici di una città unita e unica sul confine. L'origine (1948) di Nova Gorica, città di fondazione. Il cimitero di Merna-Miren, già diviso dal "muro di Gorizia". L'antico cimitero ebraico di Gorizia di Valdirose-Rožna Dolina, oggi a Nova Gorica. Lo spettacolare ponte di Salcano della ferrovia Transalpina.

Saremo accompagnati da un rappresentante di **ICM-Istituto per gli Incontri Culturali Mitteleuropei di Gorizia**, Associazione che dal 1966 con i suoi storici Convegni ha contribuito al superamento del "muro di Gorizia".

### 13.00 – 15.00. PRANZO DI FRONTIERA

Una sosta gastronomica nel Ristorante "Ai tre soldi goriziani", dalla tipica atmosfera mitteleuropea, con menù degustazione "autunno mitteleuropeo".

### 15.00 – 17.30. LE TRE GORIZIE: DAL MEDIOEVO AL BAROCCO ALLA "NIZZA AUSTRIACA"

Passeggiata guidata nel cuore storico di Gorizia, alla scoperta dei "paesaggi culturali" di una città affascinante e stratificata: dal medioevale Borgo Castello all'antico ghetto della Cocevia, alla Gorizia barocca fino al ghetto di via Ascoli. Con uno sguardo finale alla "Nizza austriaca", tra corso Verdi e corso Italia. Durante la passeggiata, di circa quattro chilometri, visita guidata del Duomo e della chiesa di S. Ignazio.

**17.30 circa.** Ritorno a Codroipo e Pordenone.

La Giornata è promossa nell'ambito del Progetto **MITTELGO MOSAICO** di **ICM-Istituto per gli Incontri Culturali Mitteleuropei** di Gorizia, con l'organizzazione di **Armonie & Sapori del Friuli-Delizia Club Viaggi** e la collaborazione di **Primalinea**.

**Il viaggio in corriera e le visite guidate sono gentilmente offerti da Armonie & Sapori del Friuli-Delizia Club Viaggi.**

La quota di adesione è di **32 €**, per il pranzo nel ristorante tipico goriziano, comprensivo di bevande (vedi menù di seguito). Il pagamento avverrà in ristorante (per maggiore efficienza si prega di preparare l'esatto importo).

Per la conferma rivolgersi a Romeo Pignat:

**329 2111427** (anche WhatsApp) o **romeo@primalinea.info**

# MITTELGO MOSAICO: IL CUORE MULTICULTURALE DOVE S'INCONTRA L'EUROPA

Manca poco all'evento **GO! 2025**, con **Nova Gorica-Gorizia Capitale Europea della Cultura 2025**. Per la prima volta è stata designata una Capitale condivisa da due Stati: un messaggio di straordinaria portata politica e culturale in un momento storico critico come quello attuale.

Trascorsi quasi ottant'anni dalle drammatiche vicende culminate nel **1947** con la sua lacerazione e con la spartizione della sua provincia tra Italia e Jugoslavia, oggi Gorizia si presenta con Nova Gorica come "città unita e unica", risorgendo come baricentro di un territorio transfrontaliero che per un millennio è stato il nucleo indiviso della Contea di Gorizia, già cuore della Mitteleuropa e oggi potenziale cuore simbolico dell'Europa. Punto di convergenza plurisecolare di geografie, popoli (latino, slavo, germanico), lingue, culture.

La gita educational organizzata da **Armonie & Sapori del Friuli-Delizia Club Viaggi** in collaborazione con **Primalinea**, è parte integrante del **progetto di turismo culturale MITTELGO MOSAICO promosso da ICM-Istituto per gli Incontri Culturali Mitteleuropei di Gorizia**, con l'obiettivo di far conoscere e far visitare Gorizia-Nova Gorica e il suo territorio transfrontaliero con uno sguardo consapevole. L'Istituto fin dal 1966 ha realizzato Convegni passati alla storia per aver portato a Gorizia durante la guerra fredda intellettuali dalle due parti d'Europa separate dalla "cortina di ferro". Grazie alla cultura, ICM ha così contribuito a far cadere il "muro di Gorizia" e a gettare quelle basi di dialogo e di convivenza che hanno portato oggi a GO! 2025. Già il primo storico Incontro del 1966 fu segnato dalla carismatica presenza di **Giuseppe Ungaretti**. Ritornato per la prima e unica volta sui luoghi della Grande guerra, il poeta lasciò alla Città un messaggio di fratellanza, che riassume la missione di ICM e lo spirito di Gorizia:

*“Gorizia non era il nome di una vittoria – non esistono vittorie sulla terra se non per illusione sacrilega – ma il nome di una comune sofferenza, la nostra e quella di chi ci stava di fronte e che dicevamo il nemico, ma che noi, pure facendo senza viltà il nostro dovere, chiamavamo nel nostro cuore fratello.”*

Giuseppe Ungaretti  
I Incontro Culturale Mitteleuropeo,  
maggio 1966

Per saperne di più sul progetto  
MITTELGO MOSAICO:  
<https://mittelgomosaico.kadmos.info/>



**mittelGO**  
MOSAICO

un progetto di

con il sostegno di



partner

direzione artistica



# MENÙ “AUTUNNO MITTELEUROPEO”

## Ristorante AI TRE SOLDI GORIZIANI

La tradizione goriziana riecheggia in ogni dettaglio del ristorante “Ai Tre Soldi Goriziani”. Situato al n° 38 di Corso Italia, in quella parte storica di Gorizia che si espanse tra XIX e XX secolo e meritò alla città isontina l'appellativo di “Nizza austriaca”, il ristorante è ospitato in un edificio risalente ai primi anni del Novecento, con un caratteristico cortile interno dall'aura mitteleuropea.

È uno dei locali dove si coltiva da decenni la rinomata cucina tradizionale goriziana, con una particolare attenzione ai molteplici influssi da Centro Europa, Balcani, Friuli, Mediterraneo che ancora oggi la caratterizzano.

Per l'appuntamento *MITTELGO MOSAICO* si propone un menù stagionale mitteleuropeo.

### **Blecs di casa ai funghi**

I *blecs* (“toppe”) o *biechi* sono un tipo di pasta friulana simile ai maltagliati, preparati con un impasto di farine tra cui grano saraceno. Sono un piatto tipico della Carnia.

### **Goulasch alla goriziana con polenta**

Il *goulasch* alla goriziana è la variante locale di quello ungherese.

Protagonista la carne di manzo preparata a lenta cottura con pomodoro, paprika, cipolle.

### **Kipfel di patate**

I *kipfel* (lunette) o *chifeletti* sono delle sfiziose croquette di patate (con farina, burro, uova) tipiche della tradizione austroungarica. Esistono anche delle varianti dolci.

### **Sacher torte**

¼ litro vino + 1/2 litro di acqua minerale

Totale (bevande incluse): 32 €