



LOKANDA DEVETAK 1870, SAN MICHELE DEL CARSO, SAVOGNA D'ISONZO (GO)

LOKANDA DEVETAK 1870



Brežici, 22
San Michele del Carso, 3
4070 Savogna d'Isonzo (GO)
Tel. +39 0481882488-882005

Fax +39 0481882964
www.devetak.com
info@devetak.com

Proprietà e gestione:
Famiglia Devetak

Camere: 8

Ristorante

Cantina

Azienda Agricola

Fattoria didattica

Parcheggio

I Devetak hanno iniziato nel 1870 con l'attività di calzolaio di Ivan. Nel corso del tempo, hanno aperto l'osteria, sono sopravvissuti all'esilio durante la prima guerra mondiale, hanno riaperto l'osteria, l'hanno trasformata in un ristorante di qualità riconosciuta, nel 2007 hanno aperto la Lokanda con otto suggestive camere, una cantina scavata nella roccia, l'azienda agricola, la fattoria didattica, il parcheggio interno. In azienda lavorano i genitori con le quattro figlie

I profumi, i paesaggi, la natura del *Carso*

Il primo è stato il calzolaio Ivan Devetak nel 1870 quando aprì il proprio negozio a San Michele del Carso, nel borgo di Brežici. A chi andava a trovarlo offriva volentieri anche un bicchiere di vino o di grappa. Con la moglie Maria aprì anche un piccolo ristorante. Il figlio Avguštin, sposato con Teresa, lo tra-

Giuseppe Saronno



La famiglia Devetak con i capi di Stato italiano e sloveno, Mattarella e Pahor

sformò in osteria. Toccò a loro nel 1915 andare in esilio nei territori dell'impero per tutta la durata della prima guerra mondiale. A San Michele del Carso si combatterono alcune delle battaglie più cruente sul fronte italiano. Tornati dopo il 1920, trovato tutto distrutto, rimisero in piedi l'osteria con spaccio di alimentari. Erano diventati italiani. Renato Devetak, terza generazione, prese in mano la situazione assieme alla moglie Mihaela. Renato, classe 1933,

più attivo che mai, era un agricoltore. Non gli piaceva il mestiere dell'oste. È stata Mihaela a sviluppare l'attività dell'osteria grazie alla sua cucina legata alle ricette della tradizione carsica. Augustin Devetak, classe 1957, dalla madre ha ereditato la passione per la ristorazione. Negli anni Settanta aprì anche un moderno pub con jukebox. L'attività del pub, piuttosto rumorosa, risultava in conflitto con quella dell'osteria. Avguštin nel 1982 si era sposato con Ga-

Giuseppe Ungaretti
Sono una creatura
*(Valloncello di Cima Quattro,
 5 agosto 1916)*

*Come questa pietra
 del S. Michele
 così fredda
 così dura
 così prosciugata
 così refrattaria
 così totalmente
 disanimata
 Come questa pietra
 è il mio pianto
 che non si vede
 La morte
 si sconta
 vivendo*

La famiglia Devetak





Nel 1987 la prima grande ristrutturazione dell'osteria, che è diventata un ristorante importante

briella, una giovanissima bresciana diciottenne conosciuta nella vicina San Martino del Carso dove si era trasferita presso i nonni materni. Nel 1987 la prima grande ristrutturazione dell'osteria, che diventa un ristorante importante. Gabriella era ragioniera, i suoi genitori gestivano un'azienda di infissi. Nel 1989 entra in cucina assieme alla suocera Mihaela che le insegna i trucchi del mestiere. Scopre di possedere un vero e proprio talento che affina con corsi presso l'Etoile, la prestigiosa scuola di cucina di Rossano Boscolo, poi anche al Gritti Palace Hotel di Venezia. "Non sapevo nulla di cucina, non conoscevo il dialetto sloveno locale, l'ho imparato in due anni, c'erano profonde differenze di mentalità, mi sono appassionata alla riscoperta della cucina della tradizione locale che ho interpretato alla luce delle tecniche di cucina più moderne, sgrassando i piatti, rendendoli più digeribili, introducendo il sottovuoto e l'abbattitore di temperatura. Chi soffre di allergie per esempio sa che da noi ha la certezza delle materie prime utilizzate e che non esiste tecnicamente la possibilità di contaminazione" racconta Gabriella. "Mia suocera è stata una seconda mamma: ha creduto in me fin dal primo giorno. È stata un vero

e proprio mediatore culturale. Ho letto moltissimo sulla cucina tradizionale di questo territorio che è sempre stato trilingue: italiano, tedesco e slavo. Se non capivo qualcosa, contattavo gli autori. Con Avguštin viviamo in simbiosi 24 ore al giorno da oltre 35 anni. La mia cucina rispetta rigorosamente la tipicità del territorio e i sapori dei prodotti utilizzati, Avguštin è un maestro nel cercare e trovare sul territorio i produttori e le materie prime migliori, dai formaggi ai salumi. Per l'orto, provvediamo direttamente grazie a Sara, la maggiore, che è titolare della sua azienda agricola. Abbiamo avuto quattro splendide figlie. Sono stata davvero fortunata." Nel 1994 è la volta della cantina scavata nella pietra del Carso. "Io e mio padre Renato l'abbiamo rifinita a mano con lo scalpello" racconta Avguštin. "Ci sono oltre 13.000 bottiglie con 3500 etichette del miglior vino friulano, del Carso e del Collio oltre ai migliori d'Italia con una puntata in Francia." Ogni anno i Devetak mettono mano a un ampliamento, alla realizzazione di un nuovo servizio, al consolidamento della loro azienda. Nel 2007 nasce la Lokanda Devetak con otto splendide camere realizzate in un nuovo edificio a ringhiera costruito sul

E SARA SCOPRÌ LA TERRA...

“Nel 2004 grazie all’Erasmus sono stata in Ungheria per sei mesi” racconta Sara Devetak. “Stando lontana da casa, ho capito il valore delle mie radici. Ho sofferto di nostalgia. Così sono tornata a casa, ho seguito i corsi di sommelier e ho affiancato per anni mio padre in sala. Nel 2010 mi sono sposata con Pavel, conosciuto qui in paese tre anni prima. Coincidenza vuole che Pavel si chiami Devetak anche lui. Pavel è un operaio con la passione per la terra. Il suo stipendio lo ha spesso investito in attrezzature e macchinari per l’azienda agricola di famiglia. Dagli anni Novanta è stato anche apicoltore ed è tornato a esserlo per la nostra azienda agricola: abbiamo quattro apiari sul territorio, uno con api slovene, più complesse da gestire, che offrono un miele di qualità superiore. Da giovane non amavo la terra, non amavo l’idea di sporcarmi le mani, di avere a che fare con vermi e lombrichi che raccogli nei solchi. È stato mio padre a insistere che mi occupassi del laboratorio nel quale avremmo potuto trasformare in confetture le eccedenze dell’orto che curava nonno Renato. Ero intestataria dell’azienda agricola fin dal 2002 ma non me ne volevo proprio occupare. Mio padre Auguštín non convince, comanda. In realtà sembra che voglia convincere ma poi finisce sempre con l’imporre la sua volontà. Il fatto è che ha quasi sempre ragione... Mi ha affiancato a nonno Renato. Così nel 2007 è nata la mia avventura come agricoltore. Con Pavel abbiamo chiesto un contributo all’Unione Europea per costruire il laboratorio nell’ambito di un bando proiettato sugli anni 2007-2013. Abbiamo vinto il bando. Nel 2009 abbiamo costruito il laboratorio, l’abbiamo completato nel 2011 quando è nato Mihael, il mio primo figlio. La seconda è Julija, nata nel 2013. Ho seguito diversi corsi, compreso quello per operatore di agriturismo. Mi sono appassionata al mestiere. Nel 2010 nonno Renato si è ammalato e non poteva piantare le verze nel mese di agosto. L’ho fatto io. È stata una sorta di tortura. Lavorare la terra continuava a non piacermi. Quando le verze sono cresciute, ne sono stata fiera come una mamma che vede nascere e crescere il proprio piccolo. È cambiato il mio rapporto con la terra. Con nonno Renato lavoriamo assieme con un continuo conflitto di opinioni: amo l’agricoltura biodinamica e biologica, senza trattamenti e senza aggiunta di prodotti chimici. Ho scoperto l’irrigazione a goccia, che fa risparmiare acqua e obbliga le piante a diventare più forti. Utilizziamo la pacciamatura con i teli neri protettivi per impedire la crescita di erbacce e gramigna. Ho introdotto colture che sembrava si fossero perse come quella delle pesche nel frutteto dove ho cambiato il metodo di coltivazione delle piante tenendo conto dell’ambiente e del clima carsico. Idem per i ciliegi, i fichi, i kiwi, le mele cotogne, l’uva. Ha funzionato. Bisogna aspettare il mese di maggio per impiantare perché prima si corre il rischio di brinate che ammazzano i germogli. Abbiamo incrementato la produzione dei pomodori, di due qualità, uno per il ristorante, l’altro per le passate, idem di melanzane (tonde e lunghe), peperoni, zucchine, cetrioli. Con nonno Renato discuto molto. Alla fine, come mio padre con me, la spunto io: lo convinco... In laboratorio produciamo confetture senza zucchero aggiunto, genuine, molto apprezzate dai nostri clienti. Abbiamo sperimentato accostamenti che con l’esperienza abbiamo affinato e si sono rivelati vincenti. Mia madre le usa in cucina. Mio padre scopre i vini migliori per abbinarli a tavola. Abbiamo riscoperto i vini a macerazione sulle bucce, tipici di questo territorio, assai poco conosciuti e considerati. Sono grandi vini e li stiamo proponendo con un ottimo riscontro. Produciamo miele biologico. I prodotti che non coltiviamo, come limoni, arance, cachi, fragole, provengono da aziende certificate in senso biologico, siciliane piuttosto che friulane.

Abbiamo dato vita a una fattoria didattica dove razzolano galli e galline allo stato brado, oche, capre, pecore, un asino, una piccola mucca. Abbiamo recuperato animali autoctoni: capre, pecore, galline. Possediamo un bosco che alimenta con il cippato una caldaia a biomassa che distribuisce acqua calda alla nostra locanda attraverso il teleriscaldamento. Offriamo ai nostri ospiti, di tutte le età, un’esperienza legata al benessere, al relax, ai profumi della natura come delle api, alla scoperta di un rapporto diretto con gli animali da cortile ma anche con le api del nostro apiario. Abbiamo acquistato anche due cani maremmani per far la guardia alla nostra fattoria didattica contro i predatori che vivono nei boschi del circondario. Gli orti li abbiamo recintati con la corrente elettrica per difenderli dai caprioli. Vivere nella natura implica anche un rapporto non sempre facile con gli animali selvatici.”



Pavel e Sara Devetak





Gabriella e la figlia Mihaela in cucina



La cucina rispetta rigorosamente la tipicità del territorio e i sapori dei prodotti utilizzati

retro rispetto al ristorante, da cui è diviso da una corte. Le otto camere sono distribuite tra il piano terra e il primo piano. Sono ampie, moderne per i servizi offerti (Internet gratuito e wireless, i box doccia con idrogetti, caldi radiatori a muro in bagno), antiche per l'arredo che richiama le camere dei nonni e per i nomi che si rifanno alle piante tipiche del Carso: ginepro, finocchio, sommaco, rosmarino, rosa canina, acacia, santoreggia, sambuco. Alcune hanno le testiere originali delle camere degli avi dei Devetak, altre sono state acquistate da Avguštin nelle case del territorio, tra Trieste e Gorizia. Testiere e armadi in legno di ciliegio, pavimenti in listoni di larice, i soffitti del primo piano a capanna con travi e legno a vista. Sei sul Carso e ogni oggetto te lo ri-

corda. Il ristorante è anche una sorta di museo e di promozione del territorio di cui propone sia la natura e la storia, sia i prodotti tipici. La Lokanda Devetak si avvale di un ampio parcheggio esterno realizzato nel 2017.

Avguštin e Gabriella hanno avuto quattro figlie: Sara, classe 1983, Tatjana, classe 1985, Tjaša, classe 1991, e Micaela, classe 1995. Lavorano tutte in azienda. Sara, laurea in lingue e letteratura straniera, si occupa dell'azienda agricola della famiglia, Tatjana, laurea in economia e commercio, aiuta in cucina e gestisce la parte amministrativa dell'azienda. Tjaša è sommelier diplomata AIS e affianca Avguštin in sala. Mihaela affianca la madre in cucina.

“La nostra clientela fino al 1987 era soprattutto loca-



Avguštin nella cantina, scavata nella pietra del Carso

Il Carso

I Devetak appartengono al Carso come le candide pietre, gli ombrosi boschi, i rovi spinosi e i prati speziati di questo basso rilievo emerso dal mare milioni di anni fa. L'acqua non ristagna in superficie scavando forre e doline nel calcare per poi fuoriuscire laddove la roccia incontra substrati argillosi che fermano la caduta dell'acqua nelle profondità della terra incanalandola verso sorgenti che sgorgano improvvisamente dal terreno o dalla roccia stessa, con un'acqua trasparente ma anche purificata e ricca di sali minerali che dà vita a torrenti e fiumi di un'incredibile, trasparente bellezza. Il Carso è un territorio duro, aspro, spazzato sovente dalla Bora, il nome triestino di un vento siberiano, il Burian, che gela ogni cosa che finisca sotto il suo algido alito iperboreo. Le genti che vivono sul Carso sono abituate da sempre a centellinare l'acqua, a combattere con l'asprezza del suolo e del clima, innamorate nello stesso tempo di un ambiente unico, posto tra il mare all'orizzonte verso Sud a una decina di chilometri a volo d'uccello e l'arco alpino di cui il Carso è l'appendice più meridionale rivolto verso il sole del Mar Mediterraneo. Queste terre da millenni hanno assistito al passaggio di eserciti, mercanti, viandanti. Mai avrebbero immaginato di diventare il terreno di battaglia di una delle più sanguinose guerre della storia, che fu chiamata Grande perché ci si illuse che fosse anche l'ultima. Gente pacifica, di lingua slava, retroterra di città di mare di lingua italiana come Trieste, confinanti con una antica città stato di lingua veneta, la Serenissima Repubblica Veneta, sudditi da innumerevoli secoli di un impero multietnico di lingua tedesca, quello asburgico, i contadini del Carso furono investiti dalla follia delle nazioni che nell'agosto del 1914 si gettarono le une contro le altre in Europa. Questo angolo di terra sembrava essere stato risparmiato finché anche il regno d'Italia decise di buttarsi nella mischia il 24 maggio del 1915 contro l'impero dell'anziano kaiser Francesco Giuseppe, ormai ottantacinquenne. Francesco Giuseppe sarebbe morto l'anno seguente non assistendo così al tracollo dell'impero dei suoi avi: il più importante fu Carlo V nel 1500 sul cui impero non tramontava il sole andando dall'Europa fino alle Americhe. Monte San Michele del Carso, per la sua posizione strategica, divenne l'epicentro delle innumerevoli spallate con le quali il comandante dell'esercito italiano, Luigi Cadorna, contava di sfondare le linee austro-ungariche e marciare su Vienna. Non ci riuscì causando la morte di 300.000 italiani e un numero appena inferiore di austro-ungarici. Le popolazioni locali furono costrette all'esilio nei territori dell'impero finché durò la guerra. Tornate negli anni Venti, si ritrovarono straniere in un nuovo Stato, il regno d'Italia, che le guardava con diffidenza e cercò in tutti i modi di sradicarle sia dalla loro cultura che spesso anche dalla loro terra. La fine ingloriosa per l'Italia della seconda guerra mondiale stabilì una nuova frontiera, a pochi chilometri da San Michele del Carso, che era anche una frontiera ideologica tra l'Est comunista e l'Ovest capitalista, frontiera che sarebbe crollata definitivamente solo negli anni Novanta con la fine del comunismo in tutto il continente europeo e in Russia. Bisognava essere tenaci fino alla testardaggine per restare aggrappati alla propria terra. Gli abitanti del Carso, come i Devetak, lo hanno fatto.

Le camere sono ampie, moderne per i servizi offerti, antiche per l'arredo



Alcune camere hanno testiere e mobili dei nonni Devetak

le, legata all'osteria" spiega Avguštin Devetak. "Dal 1994 in particolare, grazie alla accresciuta qualità del ristorante e della nostra cantina, gli ospiti hanno incominciato ad arrivare anche da lontano, dall'Austria, dalla Germania, dall'Italia. Un elemento di cambiamento non secondario è stato anche l'introduzione dell'etilometro. In Italia la prima legge che ne ha consentito l'uso da parte delle forze dell'ordine è stato il decreto legge 285 art. 186 del 30 aprile 1992. È diventato progressivamente sempre più importante per chi beveva a tavola evitare poi di mettersi in automobile. Con le camere, siamo diventati un punto di sosta per chi voglia scoprire il terri-

torio o essere tranquillo dopo cena. Il 60 per cento dei nostri ospiti in albergo arriva da Germania e Austria. Con Booking.com abbiamo un voto di 9,4, tra i più alti in assoluto a dimostrazione della qualità reale e dimostrata della nostra accoglienza e della nostra ospitalità." Esperienza enogastronomica vissuta presso la Locanda Devetak mercoledì 26 ottobre 2017: molto più che un voto 10 e lode. È stata un'esperienza pressoché perfetta, per i vini, per i piatti, per la qualità del servizio. Gabriella e Avguštin, impegnati a dare il meglio di sé a 26 ospiti suddivisi in 10 tavoli, hanno raggiunto la perfezione. Di più non si può chiedere, parola mia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA