Ristorante del Buon Ricordo

LOKANDA DEVETAK 1870

UNA RAFFINATA CUCINA DI FRONTIERA AMATA DAI BUONGUSTAI

di ANTONIO DEVETAG

S'era appena conclusa (1866) la Terza Guerra di Indipendenza e la famiglia Devetak diede vita o, forse, rilanciò (era il 1870) l'osteria della borgata di San Michele al Carso, oggi in comune di Savogna d'Isonzo. Il luogo era allora brullo, quasi selvatico, tra fitti boschi e le aspre rocce del Carso goriziano, un territorio che nel corso della prima guerra mondiale (1915-18) fu teatro degli scontri più sanguinosi, ricordati come "le 12 Battaglie dell'Isonzo", l'ultima delle quali nota anche come "Battaglia di Caporetto". Il 5 agosto 1916, bloccato nel Valloncello di Cima Quattro, Giuseppe Ungaretti dedicò nudi versi a San Michele. Nel silenzio della notte, mentre tacevano le artiglierie, al lume della luna, egli vergò nel suo quaderno questi versi: *"Con questa pietra – Del San Michele – Così fredda – Così dura – Così prosciugata – Così refrattaria – Così totalmente disanimata. – Con questa pietra è il mio pianto – Che non si vede. – La morte – Si sconta – Vivendo."* E pochi giorni dopo, il 27 agosto, nel Valloncello dell'albero isolato, guardando alla vicina San Martino, descrisse con lapidarie parole la tragedia cui stava assistendo: *"Di queste case – Non è rimasto – Che qualche – Brandello di muro. – Di tanti – Che mi corrispondevano – Non è rimasto – Neppure tanto. – Ma nel cuore – Nessuna croce manca. – È il mio cuore – Il paese più straziato."*

La famiglia Devetak era qui, in mezzo al frastuono dei cannoni e delle mitraglie e ai soldati mandati alla morte, ma non scappò e, dopo la Battaglia di Caporetto (24 ottobre 1917), passato il periodo peggiore, gli abitanti di questo angolo del Carso ripresero il loro lavoro, in mezzo alle memorie di quei tragici anni che ancor oggi costellano il territorio.

Il tempo continuò veloce il suo corso e nel 2001, la famiglia Devetak decise di rinnovare la vecchia trattoria-gostilna e fu recuperata l'osteria originale. Nel 2007 fu completata la locanda, ricavata dalla vecchia stalla, con 8 camere nello stile caratteristico del Carso.

La specialità

FUSI, SALSICCIA E FORMAGGIO JAMAR

Il formaggio Jamar, tipicamente carsico, maturato in grotta; i fusi, di tradizione istriana, fatti al momento e la salsiccia, si incontrano in questo piatto offrendo una fusione di sapori che racchiude i gusti di due culture e di due cucine.

Ingredienti per 4 persone

500 g di fusi istriani, 4 salsicce carsoline, 300 g di formaggio Fontina, 250 g di panna da cucina, 100 g di formaggio Jama, 250 ml di latte, sale e vino bianco.

Preparazione

Prepara la fonduta a bagnonaria unendo la Fontina, il latte e metà di Jamar e come i formaggi risultano sciolti unisci la panna e passa al frullatore. In una padella briciola la salsiccia e falla cuocere con un po' di vino bianco ed acqua. Fa cuocere per pochi minuti i fusi in acqua salata tenuta in ebollizione e falli salsate nella salsiccia. In una fondina disponi la fonduta, con sopra i fusi e termina con l'altra metà dello Jamar a scaglie.

A sx: la famiglia Devetak;
a lato il piatto del Buon Ricordo
Ph. Archivio Gostilna Devetak

PRESENTE

Già il luogo dove si trova questo storico ristorante merita una visita. In quest'anno che ricorda il centenario dalla conclusione della Grande Guerra, passare per queste strade, guardare queste case ricostruite e un territorio dove cartelli indicano antiche trincee e appostamenti, come anche luoghi fascinosi e spesso selvaggi, immersi nella pace e nel silenzio, è già un vivere la storia da insegnare con verità e amore alle nuove generazioni.

Questo è il Carso goriziano, con più in basso lo scorrere dell'Isonzo e, a un tiro di sasso ad est, la Slovenia, senza più i segni delle vecchie obsolete frontiere, segno della nuova Europa che ha cancellato le guerre dal suo territorio.

A San Michele del Carso, dunque, c'è la Gostilna (trattoria, in sloveno) Devetak immersa nel verde e nei fiori, caratterizzata da una serena e piacevole impronta di campagna. Ci si ferma sempre volentieri, sapendo che in questa casa c'è da ben oltre un secolo uno stile d'accoglienza che sa il calore della famiglia.

Aveva cominciato nel 1870 Ivan, che faceva il calzolaio. Ai clienti che attendevano le scarpe rimesse a nuovo offriva sempre qualcosa da mangiare. E, da allora, messo da parte il banchetto da lavoro, l'offerta gastronomica s'è andata notevolmente sviluppando, attingendo alla tradizione carsolina, alle erbe spontanee delle colline d'attorno, ai prodotti della propria azienda agricola, il tutto mirabilmente fuso in piatti che richiamano la tradizione di Slovenia, Austria e Italia, una bella cucina, ricca sintesi delle culture alimentari mitteleuropee e mediterranee, che regala straordinarie emozioni, unendo nello stesso piatto ciò che un secolo fa l'insipienza dei governanti aveva diviso.

I PROTAGONISTI

Un ristorante perché abbia la capacità di attrarre ed emozionare ha bisogno di persone che credono nel proprio lavoro, che è sì in cucina e in sala, ma deve essere espressione di sapienza operativa, di intelligenti contatti umani, di piacevoli colloqui.

Auguštin e Gabriella hanno un sorriso che esce dal cuore e hanno insegnato alle loro figlie – a Sara, che lavora in sala con zia Nerina, e alle altre figliole: Tatjana, che è in cucina con mamma Gabriella, a Tjaša e a Mihaela – che essere ristoratori oggi significa essere innanzi tutto espressione della storia e della civiltà del territorio da trasmettere a chi siede ai tavoli del ristorante, oltre che tradurre in bontà e bellezza i prodotti della propria terra. Per questo, oltre che per gli ottimi piatti e per la signorile scelta dei vini, chi arriva alla Lokanda Devetak non è mai deluso, e poi ritorna sempre.