

## RISTORAZIONE DIDATTICA

### SAVRON

## SCUOLE MITTELEUROPEE ED UMBRO-TOSCANE A CONFRONTO

Complice la nostra consolidata propensione per vicende ed iniziative interessanti l'Altopiano carsico, è tradizione dedicarci periodiche puntate fra quelle doline per toccare con mano quanto di buono si sta facendo in un territorio dove non solo la viticoltura è eroica e dove nulla viene regalato ad agricoltori e ristoratori, da sempre in prima linea per difendersi dall'omologazione dei gusti. A dire il vero ci eravamo incuriositi leggendo Fuocolento di gennaio 2008, in cui si poteva cogliere quanto di buono aveva lasciato in zona la scuola culinaria austriaca, ovvero la "Cucina dell'Impero" puntualmente annotata nel prezioso manuale di Katharina Prato. Seppur di sfuggita spiccava comunque il ruolo di un ristorante, il Savron di Prosecco, nel tener viva la fiammella.



*Michele, Catia e lo staff Savron*

Fu nel lontano 19 giugno **1975** che Anna e Giuseppe SAVRON , dopo aver ben lavorato in Trieste ( Trattoria “Agli Autisti “ etc. ) inaugurarono l’omonima trattoria al n. 25 di Devincina , a mezza strada fra Prosecco e Sgonico.

La cucina, originariamente espressione tipica di gastronomia locale assunse, nel tempo, una connotazione diversa, andando a scoprire quei sapori asburgici e mitteleuropei tanto cari a **Katharina Prato** che li aveva assaporati in diretta nel corso dei tanti viaggi insieme al marito **Joseph von Scheiger**. Agli inizi degli anni '90 ad essi subentrarono i figli **Marino** e **Mirella** che proseguirono il buon lavoro dei genitori .



*Michele Labbate e Signora con Alessio*

Gestisce oggi la trattoria **Michele Labbate** , già a lungo collaboratore della Famiglia Savron e pure appassionato dei piatti e di quelle filosofie tanto care a Franz e Sissi ; ed ovviamente a noi.

Non abbiamo potuto resistere, sabato 21 gennaio scorso, all’ invito di Michele per una serata didattica nel corso della quale ha confermato la propria professionalità e disponibilità che lo portano spesso a mettere in stand by la Mitteleuropa e confrontarsi con scuole diverse .

Nella fattispecie quelloa umbro-toscana del tartufo e l'enologia veronese .



*Milena e Catia, da sinistra, con gli ospiti e la famiglia Labbate*

In esordio abbiamo così potuto goderci , dopo un “ classico” Equipe 5 del benvenuto dal perlage fine e persistente, alcuni assaggi che , per conoscenza, *giriamo* in sintesi al lettore : mousse di carciofi con tartufo nero , crepes al tartufo e brie, ravioli con crema al tartufo bianco di Acqualagna, maialino i latte al tartufo nero di Norcia con purea di papate al tartufo, dessert di crema di gianduia al tartufo e peperoncino .

Per l'abbinamento la scelta dello chef è caduta sul Valpolicella Soave , rosso fortemente strutturato , con Recioto in chiusura ; tipologie decisamente importanti, di cui abbiamo potuto cogliere sfumature e caratteristiche ben assistiti da Graziello Olenik e Laura Tenze, nostri deliziosi compagni di banco e grandi esperti d'enogastronomia .

Catia Merlotti e Milena Billi della “ Toscobosco” di Castiglion Fiorentino ( AR) , ci hanno guidato fra i segreti del tartufo, vera e propria arte per collezionisti del gusto che un paio di volte all' anno , a costo di richiedere un mutuo alla propria banca, amano deliziarsi il palato in tal senso.

Di tutto rispetto il rapporto fra qualità e prezzo che Savron ( ergo Michele Labbate e la sua dolce metà assistiti dal figlio Alessio) propone per le serate didattiche ma anche per quelle rigidamente mitteleuropee di tutti i giorni.

Da consigliare ai migliori amici, così come è stato consigliato a noi.

***RISTORANTE SAVRON***

*Cucina Triestina Mitteleuropea*

*Devincina 25-*

*Prosecco(TS)*

*Telefono 040- 225592*

*e-mail : [labbate.savron@tiscali.it](mailto:labbate.savron@tiscali.it)*

*chiude martedì e mercoledì; prenotazione opportuna*

*claudio fabbro*