

# SAVRON

## *Specialità a confronto nell' Accademia della cucina mitteleuropea del Carso*

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.

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 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 quella umbro-toscana del tartufo e l'enologia veronese .

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 Michele ed Alessio Labbate nonché da due esperte gastronomiche toscane al tavolo con noi...

Catia Merlotti e Milena Billi della “ Toscobosco” di Castiglion Fiorentino ( AR) , infatti, ci hanno guidato nei 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) ha proposto per questa ed altre 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*

**nella foto : Michele Labbate , famiglia ,staff, ospiti**