



DEVETAK

Lokanda 1870



La Famiglia Devetak (Da dx: Sara, Mihaela, Tjaša, Avguštin, Gabriella e Tatjana).
(Archivio Fuocolento)

a cura della **Redazione**



La Famiglia Devetak con i Presidenti Mattarella e Pahor (della Slovenia). (Archivio Devetak)

LOKANDA DEVETAK 1870

San Michele del Carso
Via Brežiči, 22

AZ. AGR. KMETIJA SARA DEVETAK

San Michele del Carso
Via Gornji Vrh, 3

Savogna d'Isonzo (GO)

tel +39 0481 882756/882488/882005
cell +39 331 9846067
fax +39 0481 882964

TURNO DI CHIUSURA RISTORANTE

lunedì e martedì tutto il giorno
mercoledì e giovedì a pranzo

ORARI

pranzo 12.00 - 15.00
cena 19.00 - 22.30

LOKANDA (CAMERE)
sempre aperto

info@devetak.com
FB @LokandaDevetak

Un'inclinazione all'accoglienza tramandata per più di un secolo. A partire da Ivan, calzolaio. Ai clienti offriva qualcosa da mettere sotto i denti nell'attesa che terminasse il lavoro. Le prime radici. Sviluppatesi per cinque generazioni di "ostieri", fino ad **Avguštin** e il sogno con **Gabriella** di creare qualcosa insieme: un'osteria, una cantina di vini, un'azienda agricola, una locanda: la **Lokanda Devetak**. Con il contributo delle figlie **Sara**, **Tatjana** e **Mihaela**.

•• CUCINA

Gabriella fa il suo ingresso in cucina giovanissima. Di origini bresciane, impara dalla suocera **Michela** le ricette di famiglia. Ma, ancora prima, va alla ricerca delle fondamenta di questa terra di confine: la lingua, le usanze, il territorio e, infine, la cucina. Qui, insieme alla figlia Tatjana, rivisita i piatti della tradizione con episodi interessanti di innovazione.

•• LA NOSTRA FILOSOFIA

"Tipicità, tradizione, amore per il territorio, ricerca e fantasia: il futuro rivolto al passato.

Menù di stagione, con ingredienti del nostro orto e frutteto, e le erbe aromatiche selvatiche raccolte; non ci sono aromi artificiali. Di ogni piatto - *conferma Avguštin* - gli ingredienti devono restare riconoscibili e i sapori puliti. Pane e pasta sono fatti in casa, usando anche il lievito madre. Ai quattro menù - a rotazione, ma mai identici negli elementi - si aggiungono proposte complete per chi segue diete specifiche, come celiaci, vegetariani e per chi soffre di allergie alimentari".

•• CANTINA

Il ventre di pietra carsica, direttamente sotto la casa, è stato scavato a colpi di scalpello da **Renato**, padre di Avguštin. È una cantina che ospita circa 12.000 bottiglie con etichette da diversi angoli del mondo. Con un occhio di riguardo a quelli locali, della terra Mitteleuropea. Avguštin, di professione "ostiere", ha speso anni a conoscere i produttori, per non tradire la fiducia degli ospiti nel momento di abbinare il vino alle pietanze preparate in cucina dalla moglie, Gabriella. Una unione di gusti e visione tra cantina e cucina, consolidata in anni di esperienza e condivisione di valori.

•• SALA

La "gostilna" (ristorante tipico) è un ambiente composto da tre sale, con 70 coperti in totale. Mobili antichi d'arte povera e altri elementi caratteristici tratteggiano un'atmosfera serena che, d'estate, si estende fino al giardino che la circonda.

"Il lavoro è la nostra vita. Perciò non esiste distinzione tra casa e bottega, ma è un tutt'uno. In questo tutt'uno c'è anche il territorio. Siamo i custodi della tradizione carsica, a cui accostiamo elementi innovativi"



Sopra, Avguštin nella cantina della Lokanda. (Archivio Devetak)
Sotto, Tjaša Devetak con il "brodo brustolà". (Archivio Fuocolento)





Sopra, la Lokanda Devetak.
Sotto, l' Azienda agricola - Kmetija Devetak, Sara e Pavel
(Archivio Devetak)



.. PRESSKNÖDEL ..

Ingredienti per circa 8 Canederli

100 ml di latte, 150 g di pane bianco raffermo tagliato a dadini, 2 uova, 1 cucchiaino di farina, 100 g di formaggio lattiera Tabor, sale, un po' di burro per friggere.

Mescolate in una terrina il pane con il formaggio grattugiato e la farina, sbattete le uova, il latte ed il sale e aggiungete il miscuglio al pane. Lavorate bene l'impasto e lasciate riposare per qualche minuto; formate dei Canederli con le mani bagnate e schiacciateli a forma di panetti. Metteteli in una padella con poco burro bollente e fate abbrustolire sui due lati, preparate un classico brodo con una pollastra giovane. Cuocete i Pressknödel 10 minuti nel brodo e serviteli accompagnati con la carne.

•• COME A CASA

L'atmosfera che si vuole ricreare è familiare, a partire dall'accoglienza. Sono Tjaša, Mihaela e Sara che curano il servizio, insieme al padre Avguštin, "ostiere" affabile e sommelier esperto. Una sintonia che si dirama fino in cucina, grazie alla piena collaborazione di tutti i componenti della famiglia.

•• LOKANDA

Acacia, Sambuco, Finocchio, Santoreggia, Roženkraut, Sommacco, Ginepro e Rosa Canina. Otto stanze con nomi delicati di piante da cui prendono i colori che distinguono l'una dalle altre, curate nei dettagli e nell'accoglienza. Con gli arredi in legno della tradizione carsica convivono i più moderni comfort, come docce idromassaggio e bagno turco. Due stanze sono attrezzate per accogliere disabili.

Un piccolo giardino indipendente, con il prato curato all'inglese, unisce la Lokanda all'Osteria, dove sono proposti anche pasti frugali, come un tagliere di prodotti tipici. Per gli ospiti è facile poi raggiungere la struttura dove riposare, immersi nella quiete del luogo.

•• LABORATORIO e KMETIJA

Sara ha ereditato con coraggio, sfidando una terra rossa compatta, con poca acqua e tanta pietra, il mestiere del nonno, **Renato**: insieme a lui ed al marito **Pavel** (apicoltore dagli anni '90) coltiva l'orto e il frutteto che, per tutto l'anno, danno i prodotti impiegati in cucina e nel laboratorio, dove vengono preparati sciroppi, nettari, sottaceti, salsa di pomodoro, sali aromatizzati e cinque varietà di miele. Nessun addensante o conservante. Solo i frutti del lavoro uniti a zucchero e limone. Non vengono usati trattamenti chimici e ogni anno viene effettuata la rotazione delle colture. A raccordare il territorio alla cucina ci sono le ricette e, soprattutto, gli ingredienti qui coltivati o raccolti, come le erbe officinali.

Ma per chi invece con la sua terra ci lavora, il Carso non riserva sconti. Non permette i risultati del lavoro in pianura e ne richiede il triplo e molta, molta dedizione. Una terra con prodotti solo in qualità e non in quantità. Ecco perché quando si riesce a coltivare è sempre una grande soddisfazione, anche a tavola.

•• TERRITORIO

San Michele del Carso è stato uno dei teatri della Grande Guerra. Ora invece, percorrendone i sentieri, se ne respira la pace agreste. Che forse non lascia indovinare di essere stata crocevia di culture e di avere un'anima gemella al di là dell'ex confine - il Kras, speculare a questo Carso. Così come la valle dell'Isonzo - Soča e il Collio - Brda. Il Carso, specie in alcuni periodi dell'anno, si tinge di colori carichi, vivaci. Sa così incantare il visitatore, invitandolo a passeggiare lungo i suoi percorsi prima di riposare, appagato, in una locanda od osteria. Per scoprire questi posti unici sono disponibili biciclette (mountain bike ed elettriche) e ogni genere di informazione per suscitare la giusta meraviglia nei visitatori di questo territorio.