

DEVETAK

LOKANDA

IN SAN MICHELE DEL CARSO

San Michele del Carso ,in comune di Savogna d'Isonzo, vicino Gorizia.
E che cos'ha questo piccolo sperduto paesino di tanto speciale?
Tutta la bellezza del Carso, la vista sul mare, le caverne della Prima guerra mondiale, il vicino confine con la Slovenia, le case avvolte nei boschi, la pace, la bora , il cinguettio degli uccelli, il belare delle capre, la vita nella natura... la tradizione che ha profonde radici nella storia, cultura ed enogastronomia slovena...

la famiglia

Devetak è il cognome della famiglia che gestisce da 5 generazioni, dal 1870, questa *lokanda* che negli anni è diventata ormai un luogo di culto della cucina carsica.



I DEVETAK

In sala c'è il patron Avguštin (Ustili per gli amici) , la sorella Nerina e la figlia Sara. Ai fornelli, dopo 17 anni di scuola della mamma di Avguštin, Michela, c'è la moglie Gabriella (bresciana di nascita), autodidatta e appassionata della cultura culinaria tipica del posto, che sta già insegnando alla figlia Tatjana i trucchi del mestiere.

La vicinanza dei confini con la Slovenia e con l'Austria ha avuto notevole influenza sulle tradizioni culinarie della trattoria. Rimanendo nel tempo tipica "gostilna", la trattoria offre alla clientela i migliori piatti tradizionali carsici sloveni e mitteleuropei unendo a loro nuovi sapori del momento. Pane fresco fatto in casa come del resto la pasta, non mancano mai, sempre farciti con verdure che provengono dall' orto di casa curato dal padre di Avguštin, Renato (che con Sara ha un' azienda agricola) e dal cognato Claudio. E poi il menù segue rigorosamente le stagioni.



Agostino e Gabriella Devetak

i piatti tipici

Con il prosciutto tipico tagliato a mano, tra le ricette più tradizionali, possiamo citare la " Šelinka" che è un minestrone a base di sedano e di maiale cotto su forno a legna per minimo di 6 ore, i "mlinzi" (pasta fatta in casa abbrustolita al forno), il risotto con il formaggio saporito del Carso "Jamar", la "supeta" (spezzatino di gallina), il capretto e l'agnello del Carso, la selvaggina del posto accompagnata dalla frutta o il filetto di vitellone alla carsolina, i dolci tipici tra cui la "GIBANICA" (Ghibanizza), gli "ŠTRUKLJI KUHANI" e la "BELA POTICA" che sono tutti tramandati da generazioni... e altro ancora...

....E tutto questo è possibile abbinare a qualche buon vino...

la scelta è vasta.. si ha molta cura della lista dei vini, circa 600 referenze, con particolare attenzione ai vini del territorio - Carso - "Kras", del Collio - "Brda", dell'Isonzo e della Valle del Vipacco - "Vipavski okoliš" in Slovenia. Sicuramente non mancano la Vitovska ed il Terrano (i due vini autoctoni del Carso) ed altri vini di TERRITORIO.

Tutti questi vini sono conservati nella cantina scavata nella pietra carsica ideata dal papà di Avguštin...

com'è strutturato questo tipico ristorante..

Ha tre sale rispettivamente di 18, 25, 35 posti, un portico per pranzi e cene all'aperto, un osteria per degustare i vini e prodotti tipici, servizi per portatori di handicap, aria condizionata e depurata dall'esterno ed ampio parcheggio custodito.

Dall'estate 2007 è aperta la Lokanda (albergo) di 8 stanze autonome arredate in vecchio stile del Carso con tutti i comfort, che è stata ricavata dalla vecchia stalla.

A questo punto è d'obbligo raccomandare ai migliori amici d'andare a fare un visita ai Devetak sul Carso (Goriziano) per passare un po' di tempo in relax, assaporando ancora quella sensazione di vecchia tradizione e fuggire un po' dal mondo reale!



I Devetak con la delegazione ONAV, 26.03.2010

USTILI ED IL BUON VINO

“Una pietanza buona e gustosa – *esordisce Ustili* -può essere ulteriormente insaporita se viene accompagnata e servita con un vino adatto. Le loro "anime" produrranno una fusione che darà vita ad un'accoppiata indivisibile tra gli allegri balletti dell'offerta gastronomica. Di una cosa però dobbiamo essere certi: che il tutto sia di ottima qualità e la sua origine conosciuta e controllata.

Si fa presto a dire: "ma si... va bene.. .il vino non è altro che una bevanda: con la selvaggina si beve il rosso, con il pesce e le carni bianche si abbina il bianco e con i dessert ci va il vino dolce... se è acido o ha un cattivo odore, vuol dire che non è buono... ma si, occuparsi di vini penso che non sia una scienza e credo che non ci sia nulla di particolarmente complicato...".

Personalmente però sono convinto che chi non ama il vino non riuscirà mai a scoprirne il suo vero mondo. E non gli verrà mai in mente di pensare al duro lavoro, alla dedizione, al piacere e, talvolta, anche al dolore che sono racchiusi in quel calice che viene sollevato per brindare in allegra compagnia. Sono convinto che, dopo il primo entusiasmo, subentrerà ben presto lo sconforto, perché intraprendere questa particolare occupazione, oltre al normale lavoro quotidiano, il più delle volte comporta anche un'incessante ricerca dei diversi tipi di vino, produttori e mercati.



I Devetak con la delegazione ONAV, 27.03.2010

Ho mosso i miei primi passi in questo mondo magico appena nella seconda metà degli anni '80. Prima mi era del tutto indifferente quale vino bevessi a pranzo o a cena, o meglio, non mi rendevo nemmeno conto di berne.

Come furono dunque i miei esordi?

Incominciai a diventare sempre più consapevole del fatto che le parole e i pareri di coloro che conoscevano già molto bene il mondo soave di questa antica bevanda mi affascinavano sempre di più, lasciando in me quel briciolo di curiosità in più.

Come primo passo pensai di sostenere l'esame di degustatore di vini (sommelier), acquisendo così le nozioni più rudimentali, con le quali iniziai a scoprire questo incredibilmente interessante e complicato mondo fatto di colori, profumi, sapori, acidità, zuccheri, densità, ma anche di mosto, piantine, viti, regioni vinicole, viticoltori, di produttori e cantine.

Verso la fine degli anni '80 iniziai a scoprire la nostra regione vinicola, in parte però aiutato da amici di famiglia. Conobbi i due famosi viticoltori, Gravner e Kante, che mi svelarono quanto lavoro e dedizione fossero necessari affinché una piantina cresca e si sviluppi nella fertile vite che ci regala il grappolo, da cui otteniamo quel particolare liquido che deve essere appena sottoposto al processo di vinificazione, che lo trasforma in vino da

imbottigliare e fornire ai consumatori. Verso nuove regioni vinicole, dopo aver conosciuto bene quelle locali, fui portato dagli amici Bruno Bevilacqua, fiduciario della Slow Food, e Andrea Valantig, delegato dell'associazione sommelier, che mi condussero in Piemonte, aprendomi la finestra sul mondo di quella che è la produzione vinicola mondiale.

Proseguendo nella mia scoperta di questo particolare mercato ebbi modo di visitare numerose cantine vinicole, ciascuna di esse con delle proprie caratteristiche. Mi fu ben presto chiaro che il vino deve essere collocato nel posto giusto e che non può essere conservato semplicemente in una qualsiasi dispensa. Ma che genere di cantina sarebbe la più idonea per il nostro ristorante? In questa scelta mi è stato di grande aiuto anche il giornalista Claudio Fabbro con i suoi numerosi articoli e consigli.

Così è nata la nostra cantina vinicola: in stile carsico, di pietra, tutta sotto terra.

Mio padre Renato ha scalpellato a mano, pietra dopo pietra, finché ha creato la nostra cantina, che si trova proprio sotto il nostro ristorante e di cui ne siamo veramente fieri.

Nei suoi ambienti, freschi e bui, rudi ma conosciuti – *conclude Ustili*- hanno trovato posto più di 14.000 bottiglie di quasi 200 produttori mondiali “ .



Agostino Devetak e Vito Intini, 27.03.2010

Orari cucina:

Orari cucina: pranzo 12.00 – 15.00; cena 19.00 – 22.30

Turno di chiusura ristorante :

lunedì e martedì tutto il giorno; mercoledì, giovedì e venerdì a pranzo

Periodo di ferie:

Variabile

Prezzo indicativo x persona:

35/40€ bevande escluse

Carte di credito: tutte

Tel. +39 0481- 882488

Cell.:+39 331 9846067

Fax +39 0481 - 882964

Turno di chiusura locanda :

sempre aperta

Tel. +39 0481 882756

Fax +39 0481 - 882964

Cell. +39 331 – 9846067

E-Mail : info@devetak.com

Info: claudiofabbro@tin.it

GO 27.03.2010