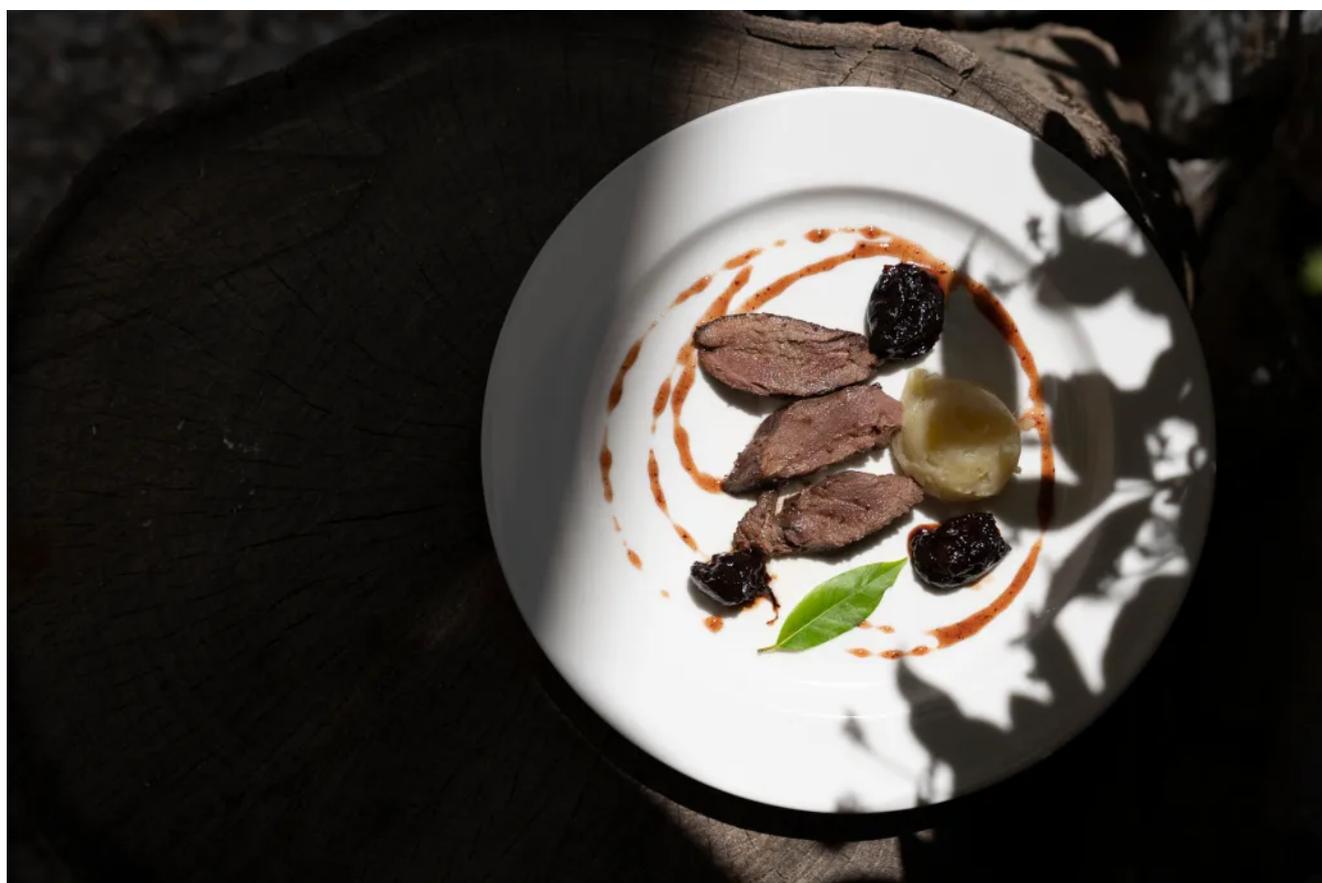


Lokanda Devetak: dal 1870 punto di riferimento e di ristoro, sempre al servizio del cliente

23 Dicembre 2021



Testo di Alessandra Piubello

Foto di Fabrice Gallina

Splende la Lokanda Devetak nell'abbacinante luce del Carso. Ma brilla di luce propria, e lo senti al varcar della soglia, appena incontri gli occhi di Avguštin Devetak, l'ostiere, come si definisce. Un oste patron che trasmette con serenità tutta l'esperienza delle

cinque generazioni che l'hanno preceduto, dal 1870, e tutto l'amore per il lavoro che fa, un tutt'uno con la sua vita. Lo vedi nel sorriso di Gabriella, la moglie cuoca che da quarantun anni vive con lui ogni giorno questo sogno.



Lo percepisci dal modo di prendersi cura di noi di Tjaša – sommelier come il padre, che lo supporta in sala – e da quello di Mihaela, che affianca la madre in cucina. La sesta generazione è tutta all'opera, ognuno con un ruolo: Tatjana segue l'amministrazione e Sara l'azienda agricola con fattoria didattica, dalla quale la famiglia attinge i prodotti biologici dell'orto, la frutta, il miele, le confetture. I genitori sono autentici messaggeri e interpreti di una cultura enogastronomica carsolina e friulana, calati nella tradizione che proteggono e perpetuano non senza però apportare la propria visione e conoscenza.



Avguštin, dai modi naturalmente eleganti, con uno sguardo sa già capire chi ha di fronte e come metterlo a proprio agio. Perché il senso delle loro vite è rendere l'ospite felice, rasserenandolo in contesto di beato rilassamento e accudendolo a tavola in un luogo caldo e accogliente che trasmette il senso di casa. Ti accolgono in famiglia e riescono a fartene sentire parte, questo è il loro segreto. Senza finzioni o ruffianerie ma con umana dignità. Siamo a San Michele del Carso, paese che porta ancora le ferite della Grande Guerra (a Monte San Michele, "zona sacra alla patria", sorge un museo di guerra all'aperto), dove il soldato Giuseppe Ungaretti vergò la poesia *Sono una creatura* descrivendo la dura, fredda pietra sulla quale scriveva.



I Devetak, con amorevole professionalità, trasmettono il loro essere ristoratori oggi. Il che significa essere innanzitutto espressione della storia e della civiltà del proprio territorio, da comunicare a chi siede ai tavoli del ristorante, oltre che tradurre in bontà e bellezza i prodotti locali, con ricette rispettose dell'identità del luogo. Fatevi condurre per mano a scoprire lo *Zuff*, un piatto tipico della tradizione contadina a base di farina di mais e zucca, reinterpretato in una farinata con aggiunta di un flan del formaggio Jamar (nome che deriva dalle tipiche grotte carsiche e infatti è un formaggio affinato in grotta) di Dario Zidarič, noto produttore di formaggi carsolino. I *Tagliolini alla farina di vinaccia di ribolla di Oslavia*, "supeta" (uno spezzatino di gallina a lunga cottura, un'antica ricetta), speck

croccante del Carso appagheranno i vostri sensi (al solo ripensarci mi torna l'acquolina in bocca).



Tirime su o Coppa Vetturino

Per concludere in dolcezza, provate il *Tirime su* o Coppa Vetturino, una ricetta originale del 1935 di Mario Casolo dalla quale è nato successivamente il tiramisù. La versione che abbiamo assaggiato, infatti, prevede uova, zucchero, panna, marsala, cacao, lievito in polvere ma senza caffè, mascarpone o savoiardi. Fatevi accompagnare nella cantina scavata nella roccia sotto il locale da Avguštin e dal padre Renato per vedere i tesori nascosti: oltre tredicimila bottiglie, molte di produttori del Carso, del Friuli e della vicina Slovenia. Provate poi a fare qualche domanda ad Avguštin su questo o quel produttore. Scoprirete che li conosce personalmente e che li ha visitati tutti. La sua carta dei vini è viva, fatta di amici e conoscenti, che vi racconterà al momento della scelta dei vini. Nulla viene lasciato al caso, potete anche fermarvi a riposare nelle otto stanze in tipico stile carsolino. La porta di casa Devetak sarà sempre aperta e un sorriso sempre pronto ad accogliervi.

Lokanda Devetak

Via, Brežiči, 22

34070 San Michele del Carso (GO)

tel +39 0481 882488

www.devetak.com
