

SLOVENIA

Giovani cuochi e antichi sapori

Grand tour fra vini, salumi, formaggi e pesci, rivisitati con fantasia



Capasanta con porcino e lardo cotta su un sasso di fiume. Chef Tomaz Kavcic



Il Castello duecentesco di Otocec, su un'isola del fiume Krka, nel nord-est della Slovenia. E' un albergo di charme con l'ottimo 'Ristorante Grad' diretto dal giovane chef Robert Gregoric



Capriolo al cioccolato nero dello chef Robert Gregoric

di DAVIDE EUSEBI

SE AVRETE la fortuna di attraversare la Slovenia a bordo di una Porsche sentirete due rombi, quello dell'auto e quello dell'orso che abita questi straordinari boschi, con un sottile ma incisivo sottofondo comune: la straripante ospitalità e voglia di comunicare cibi, vini ed emozioni di chef e cantinieri locali. L'occasione per scoprire un Paese insospettabile, è stata il 'Grand tour of taste' disegnato per il nono anno consecutivo da Bruno Damini, direttore comunicazione e marketing dell'Arena del Sole di Bologna, in collaborazione con Porsche Italia, Alessi ed Ente sloveno per il turismo, il quale ha aperto il sipario su un teatro dei sapori di primissimo livello. Tomaz Kavcic (nella foto in basso) è la faccia pulita della bontà a tavola: il presidente sloveno dei giovani ristoratori d'Europa vi aspetta al Pri Lojzetu (368 53687007), nel castello di Zemono, una terrazza che galleggia nel mare di verde di Dvorec Zemono.

QUI vi accoglie con un tozzo di pane giallo a base di mais, che spezzerete e metterete in bocca con latte acido dei pascoli della Valle Vipaca: un morso di civiltà contadina. Se invece volete 'addentare' un pezzo di comunismo evoluto, assaggiate la tartara Lubjanska, fettina ripiena di formaggio dell'era di Tito, un tempo divorata dagli italiani che qui venivano a fare benzina (perché costava meno) e che Tomaz ha convertito in tre bocconcini calibrati e solari: beef macerato in olio di oliva e pepe, arrostito in briciole di pane, su crema di formaggio con prosciutto, pomodori piccanti e patate novelle.



Petto di piccione con asparagi e mela marinata Chef Robert Gregoric



Filetto di branzino cotto su una lastra di sale di Pirano Chef Tomaz Kavcic

Bologna, gli chef si sfidano a teatro

I prodotti di eccellenza sloveni selezionati da chef emiliano romagnoli con Tomaz Kavcic, presidente dei giovani ristoratori d'Europa per la Slovenia, saranno i protagonisti della serata di gola e 'dopoteatro con gli chef', martedì 8 giugno alle 20 nel chiostro dell'Arena del Sole del teatro stabile di Bologna. Regista dell'iniziativa è Bruno Damini. Ci sarà un ricco buffet con piccoli antipasti caldi e freddi sloveni, anche a base di pasta Latini, caccagione e barbecue. Quindi, nella sala grande, la cena, con prodotti sloveni, preparata dai ristoratori italiani che hanno partecipato al progetto: Mario Ferrara (ristorante Scacco Matto), Ivan Poletti (Cantina Benivoglio), Massimiliano Poggi (Al Cambio), con Gianni Guizzardi, esperto di barbecue. Le elaborazioni saranno presentate ed impiattate sul palco: pesce dell'Adriatico preparato da Aurora Mazzucchelli del ristorante Marconi e Giacomo Galeazzi del Centro di cultura gastronomica di Bologna. Poi due piatti di carne: uno di Marco Fadiga dell'omonimo Bistrot (maiale di razza autoctona), e uno di caccagione di Vincenzo Camerucci del Lido Lido di Cesenatico. Concluderà un dessert a quattro mani preparato dal più grande pasticciere italiano, Gino Fabbri della Caramella di Bologna, e dal gelatiere Andrea Bandiera della cremeria Sirocco. Infine il Gin Tonic show di Tomaz Kavcic.

Tomaz Kavcic è un genio dell'essenziale ed è capace anche di cucinare «molluschi di bosco» come la capasanta con lardo e porcini sulla pietra calda, o il branzino sul sale grosso con spezie dell'orto, o l'orso in gulash. Già, l'orso. Ne vivono 600 esemplari nella foresta di Kocevski Rog, nella regione di Grajska Cesta, dove c'è il castello

di Otocec, storico baluardo eretto tra fiume e selva per arginare l'avanzata dei turchi. Oggi il maniero, con centro benessere (386 73848900) è abitato da un 'cavaliere' della cucina come Robert Gregoric, che suona piatti di fascino gitano come il petto di piccione con erbe e polpa di asparagi sulla fetta di mela marinata (equilibrio perfetto) o l'orso con funghi di marzo, ortica e aglio orsino. Chiedete lo

Chardonnay Letnik 2007 Kartuzija Pleterje, prodotto da frati francescani nel vicino e millenario convento: grande pulizia e freschezza al palato. E del resto sono queste le prerogative dei vini sloveni: scuola francese, niente solfidi, finezza, freschezza e sana complessità. Due sostanziosi testimoni di questa benedetta filosofia sono le cantine Marjan Simcic (386 53959200) e Movia (386 53959510) di Ceglo. La prima insiste sulla linea di confine con l'Italia nella zona del Collio Sloveno, che produce, tra l'altro, un Savignonnas di grande finezza, armonia e persistenza, un Pinot grigio di bella acidità e pulizia e un Ribolla 'Opoka 2006' di notevole equilibrio.

MOVIA è stato invece 'salvato' da Tito: il nonno di Ales Kristancic infatti finanziò i partigiani contro i nazisti e Tito per riconoscenza evitò di nazionalizzare la sua azienda tagliando in due la proprietà al momento di disegnare i confini con l'Italia e nominando Movia fornitore ufficiale del protocollo. Oggi qui si producono il celebre 'Puro' (Pinot nero e Ribolla) e altri vini di grande finezza come il Veliko 2005 e il Lunar 2007 che valorizzano proprio la Ribolla. Altre tappe golose irrinunciabili sono il prosciutto del Carso del ristorante Kraljevstvo Prst di Kobjeglava, che serve i salumi della razza autoctona allevati da Janez Kodila oltre ai prelibati vini di Sutor creati dal giovane Primoz Lavrencic e al Chateau «Intanto» di Silvija Josko Jazbek; inoltre il rinomato sale di Pirano e gli straordinari spumanti della cantina Istenic (386 74951559), infine, a Brezice, l'osteria di Jure Tomic (3860 74961070), dove brilla lo splendido olio di semi di zucca tostati di Kocbek.

