

La Tavola di Enzo Vizzari

ALTRO CHE CAPORETTO

AL CONFINE
SLOVENO CUCINA
DI TERRA E DEL
TERRITORIO. UN
INDIRIZZO CALDO
E ACCOGLIENTE



Una tappa dell'Alpa Adria Trail, l'entusiasmante cavalcata trekking (e per fortuna non solo trekking) senza confini fra Italia, Slovenia e Carinzia, consente, anzi impone una minima deviazione per scoprire una tavola d'eccezione, purtroppo fuori degli itinerari consueti delle vacanze. A Kobarid-Caporetto. L'hai incontrata in tanti congressi gastronomici, ne hai ammirato la chiarezza delle idee, la padronanza del linguaggio, la capacità di tenere il palcoscenico. Ma solo quando ti siedi alla sua tavola puoi comprendere davvero quanto è brava la cuoca, quanto spesso è la cultura e quanto solida la tecnica che sposa all'amore per i prodotti della sua terra, per le erbe e i funghi raccolti nei campi e nei boschi che circondano l'accoglientissimo Hisa ("La Casa") Franko, albergo e ristorante.

Ana Ros: poco più che quarantenne, una laurea, cinque lingue, una promettente carriera in diplomazia troncata in nuce per dedicarsi alla cucina. E un marito, Valter Kramar, figlio del fondatore di Hisa Franko, bravo almeno quanto lei nel promuovere i valori di quelle valli solcate dall'Isonzo e limitate dal profilo delle montagne. Valter non ha uguali nel

procurare i vini (in cantina tutto il meglio del Collio sloveno, e non solo), i formaggi di Tolmin affinati con cura, le trote marmorate e i finissimi, squisiti temoli che l'Associazione dei Pescatori di Tolmin protegge. E Ana fa il resto, padrona di una cucina tutta personale in cui l'esperienza cosmopolita e l'apertura mentale sono messe al servizio dei prodotti che sente come suoi. Nei tre menu proposti (a 42, 60 e 80 euro) si viaggia fra la tartare di manzo, ostrica e midollo affumicato e l'orzo con finferli, patate e mortadella; tra i ravioli di barbabietola liquida con ricotta fermentata e anguilla affumicata e l'agnello con salsa "romanesco", curry e melanzana bruciata. I sapori sono nitidi, intensi, inusuali, in nessun caso cervellotici negli accostamenti, ma giustapposti con evidente sensibilità. Tutto si tiene, ogni dettaglio contribuisce a creare l'armonia. Assaggio dopo assaggio non si lascerebbe mai questa grande tavola, contemporanea e "identitaria".

HISA FRANKO
Kobarid-Caporetto, Staro Selo 1
Tel. +386 5 389 4120
Chiuso lunedì, martedì a pranzo
www.hisafranko.com

Altre tavole

DIVINIS
Bologna, Via Battibecco 4/C
Tel. 051 2961502
Chiuso la domenica

Locale semplice e riuscito, che a una vasta e prestigiosa selezione di vini al bicchiere affianca una goduriosa proposta di salumi e formaggi. Oppure una semplice ma ben eseguita linea di piatti cucinati, fra cui spiccano le tagliatelle con il "gambuccio". Servizio a modo e conto gradevole sui 20 euro.

SASÀ IL PESCATORE
Cirò Marina (Crotone)
Via Lungomare Stefano Pugliese
Tel. 348 7622299

Chiusura variabile
Quando un pescatore come Sasà apre il suo ristorante, freschezza e rispetto per la materia sono garantiti. L'offerta spazia da crudi ben marinati, a primi piatti come gli spaghetti spezzati nel brodo di pesce, a composizioni orto-mare, per esempio l'eccellente polpo con fagioli. Vini locali e conto sui 40 euro.