

G20H NEWS

ottobre duemilaundici



Notiziario del
Club dei Venti all'Orsa
a Trieste dal 1961

I Venti Gourmet e Raduno notturno 2011

I VENTI GOURMET 2011
PRI LOJZETU
DVOVEC ZEMONO 30 OTTOBRE 2011

... Tomaz Kavcic, il cuoco metà mago metà bambino...
... La storia dello chef nato dalle saline della Slovenia...
... Un pizzico di sale, e il gioco è fatto...

Questo raccontano le più rinomate riviste e guide gastronomiche dell'enfant prodige della cucina slovena ed internazionale che ha portato il suo "Pri Lojzetu", alle porte di Vipacco, in località Zemono, a diventare uno dei templi della gastronomia slovena. Non per nulla la guida de L'Espresso 2012 lo posiziona al secondo posto, con un bel 16/20, fra i migliori ristoranti del... Friuli Venezia Giulia!

Stilare una lista dei piatti principali è quasi un'impresa. Tomaz, malgrado la mia insistenza, non ha voluto darmi un menù preciso per il pranzo di domenica 30 ottobre. Questo perché i piatti cambiano di continuo a seconda delle stagioni e dell'estro dello chef.

Per non lasciarvi con l'acquolina in bocca possiamo dirvi che sarà un menù a base di carne con nuovi abbinamenti per i funghi porcini ed il tartufo, rigorosamente istriano. Senza dimenticare un menù vegetariano per chi lo desidera. Tomaz però ama accompagnare i piatti in sala e scendere tra i tavoli per non trascurare l'"ingrediente umano" e qualche idea gli è sfuggita. Materia prima, sale, erbe, spezie... cavallo di battaglia di tradizione slovena, le minestre, in primis la jota con crauti o rapa, fagiolo, patate e carne affumicata... il pane fatto in casa e con un gesto antico spezzato con le mani, l'olio extra vergine d'oliva e un tagliere con le fette del salame che ancora prepara mio papà... lecca-lecca di formaggio con semi

di zucca e radicchio... crema al rafano con cipolla rossa caramellata e prosciutto cotto... gelato di ribolla servito con profumo d'uva... minestrone di frutta e verdura con gelato... biscottini della tradizione slovena.

VENERDÌ 7 OTTOBRE 2011 IL PICCOLO

I migliori ristoranti Friuli Venezia Giulia

| | |
|-----------------------------|------------------------------|
| > Agli Amici 17,5 | > Taverna 14 |
| > Pri Lojzetu 16 | > Borgo Colnaffe 14 |
| > Altra 16 | > Ruj 14 |
| > Aquila d'Oro 15 | > Il Padrocinio 14 |
| > Il Cecchini 15 | > 1873 Severak 14 |
| > Al Farnet 15 | > Toma 14 |
| > La Primula 15 | > Boschelli 14 |
| > Al Giardino 14,5 | > Antica Trattoria Subasi 14 |
| > Subida Al Cacciatore 14,5 | > Banderette 14 |
| > Andriola 14,5 | > Chimera di Sacco 14 |
| > Risorta 14,5 | > La Bottega di Tronçione 14 |
| > Blandum 14,5 | > Pikot 14 |
| > Hotel Campello 14,5 | |



Tomaz ha ereditato la passione per il gioco del cibo dai genitori, che a loro volta hanno appreso dai nonni e prima ancora dai bisnonni.

Visto il posto, il ristorante Pri Lojzetu si trova nel castello di Zemono, un'antica villa padronale appartenuta ai conti Lantieri di Gorizia, che sorge su una collinetta attornata da vigneti, non c'è assolutamente di che preoccuparsi per i vini. Partendo da quelli del Vipacco, per arrivare fino a quelli del Collio sloveno, costituiscono un "di più" molto ma molto interessante. I vini del cuore di Tomaz sono quelli consumati con



gli amici, sono le bottiglie che finiscono presto... fra tutti Movia, Marjan Simcic e Plenina Melena, spumante demi sec. Piccola, piacevole annotazione finale, dice una guida gastronomica: "visto che la Slovenia continua a mantenere, anche con l'euro, prezzi... sloveni, non è solo il vostro stomaco ma anche il vostro portafoglio a non rischiare". Ne abbiamo avuto conferma anche noi. Per gli amici del Club dei Venti all'Ora Tomaz farà un prezzo speciale di 50 euro a persona tutto compreso, menù, acqua, vini, caffè e digestivo! Dopo pranzo, smaltiti i fumi dell'alcool, breve visita a San Daniele del Carso. La parte antica del paese è costituita da un piccolo borgo di origine medievale posto poco sotto la sommità del colle Thurn, 364 m. Da segnalare il castello, ricostruito nel XVI sec., la parrocchiale e la tipica casa carsica adiacente ad uno dei pozzi monumentali.

Il menu prevede:

Benvenuto con bicchiere di spumante e salute dalla cucina

Trota affumicata al momento

Porcini cucinati su pietra con formaggio e lardo

Vendemmia tardiva (gnocchetti con radicchio e formaggio)

Anatra disossata con polenta bianca

Invito al dolce (Gin Tonic con profumo di ginepro)

Dolce (minestra di frutta e verdura con gelato alla crema e basilico essicato)

Il tutto accompagnato con vini, acqua e succhi naturali

Iscrizioni entro venerdì 28 ottobre, telefonando al segretario del Club, Paolo Grava, cell. 3332353231 o in sede.

Ritrovo domenica 30 ottobre alle 10h30 al parcheggio dell'Hotel Daneu ad Opicina, per partire alle 11h00 alla volta di Zemono, passando per Monrupino (619), Dutovlje (204), Kopriva (204), Kobjilj (614), Vipava (444), Dvovec Zemono.

Achi e Gio.

IV RADUNO CON PROVE "IN NOTTURNA"

Anche quest'anno terminiamo la nostra attività "sportiva" in notturna. La data prescelta è domenica 13 novembre.

Il programma prevede:

Ritrovo alle ore 17:30 in Piazzale Europa
Trasferimento in colonna verso Borgo Grotta Gigante
Mentre le Signore saranno impegnate con l'aperitivo e gli stuzzichini al ristorante "Salvia & Rosmarino" recentemente riaperto con una nuova gestione, gli "sportivi" si cimenteranno con le prove cronometrate con partenza dal parcheggio del ristorante stesso.

Alla fine cena conviviale con:

Antipasto con salumi e formaggi del Carso
Tortelli con formaggio Tabor e pere
Stinco al forno con le patate
Dolce

Poichè questo sarà l'ultimo appuntamento valido ai fini del Campionato Sociale, si invitano tutti i Soci a partecipare per consolidare o migliorare la loro posizione in classifica.

Seguiranno le premiazioni.

Prenotazione ENTRO e NON OLTRE il giorno venerdì 11 novembre telefonando al segretario Paolo Grava (tel. 3332353231) o direttamente in Sede ogni venerdì dalle 19:30 alle 20:30

Il costo è di € 35,00 per il pilota e di € 30,00 per ogni passeggero.

