

Il piatto emblema del ristorante è nato nel mitico "Rondinelle"

Una stagione di nuovi sapori in tavola all'Harry's Grill

Conquistarsi uno spazio significativo nel cuore della città era un sogno che Stane e Vlada serbavano da lungo tempo. Fin da quando, al "Rondinelle" di via Orsera, il massiccio e baffuto Stane deliziava i gurmettari di Trieste e dintorni con i primi accostamenti inconsueti.

Nel locale (tutt'ora esistente con altra gestione) allegro, seppure incastrato tra l'ospedale infantile, l'inceneritore e i cimiteri, il corpacciuto cuciniere si affacciava ai fuochi, mentre Vlada pigliava le comande e consigliava gli accostamenti al vino. Stane, dalle mani come pale meccaniche, sgusciava vongole quasi fossero bon bon, le spadellava e, legando con olio extravergine del nostro Carso, basilico e pinoli, confezionava spaghettoni da brivido.

Là si rischiava di mangiare veramente bene, a partire da quell'infinita sequenza di antipasti presentati fortunatamente in porzioni tali da permettere di giungere al dessert con leggerezza. Là non esisteva lista scritta, e la cucina dipendeva strettamente dal pescato dell'alba, ma la fiera Vlada se la cavava egregiamente a voce, poi, quando la sua parola non bastava, Stane usciva dalla cucina esibendo branzini, ombrine, orate e saraghi argentei e ancora lustri dei loro umori.

Ricordo dei succulenti gamberoni bolliti adagiati su una morbida crema di finocchio seguiti da tagliolini al riccio di mare, ma non provo alcuna nostalgia,

perché li posso assaggiare ogni volta che voglio.

Infatti la "passatina di finocchio con mazzancole al vapore" è diventato il piatto emblema del ristorante dove Stane e Vlada regnano oggi: quell'Harry's Grill del Hotel Duchi d'Aosta la cui fama, sostenuta dal gran vecchio Cipriani e da altri nobili frequentatori, ha subito alcune battute d'arresto, prima di risplendere di nuovo grazie all'operosa coppia che da sempre ha come obiettivo quello di soddisfare le esigenze dei clienti.

Se Stane ha partecipato a stage dai grandi maestri cuccinieri, Vlada ha affinato l'arte della pasticceria e della sommellerie e, nelle loro rare vacanze, piuttosto che oziare all'ombra di una palma organizzano visite e degustazioni nelle migliori cucine e cantine del mondo.

Oggi, che trovarsi nel bel mezzo di Piazza Unità non è più una chimera per Stane, vanno premiati gli sforzi per mantenere quattro chef, un pasticciere, un maitre e un buon livello di servizio.

Va sottolineata l'alta percentuale dei piatti centrata e va celebrato il sacro rispetto per il territorio (il Carso è davvero ben rappresentato). Va incoraggiato infine chi talvolta è costretto a solleticare palati annoiati, gole secche, lingue avvizzite e cuori aridi.

Questione di stile....

Rossana Bettini