



Buffet “L’Approdo” a Trieste: quando ristorazione veloce non vuol dire bassa qualità

Il locale in via Carducci, a pochi passi da piazza Goldoni, è la sintesi della tradizione dei “fast food” ante litteram. Con un’anima genuinamente triestina offre un’esperienza gratificante a chi vuole spaziare tra i sapori del territorio

Sulla concitata e trafficatissima via Carducci, a pochi passi dalla centralissima piazza Goldoni, leggermente appartato rispetto alle principali direttrici di una Trieste che – da non molto – ha scoperto la sua vocazione turistica, sono in molti ad affollare il buffet “**L’approdo**” fin dalle prime ore del mattino.



Alcuni panini del Buffet L'approdo (Foto © L'Approdo).

Buffet L'approdo a Trieste, dove fare la tipica merenda

A Trieste la “merenda” – in dialetto “*rebechìn*” – è quasi un precetto cui i triestini, ma non solo, generalmente adempiono di buon grado: è un vero e proprio rito in cui approfondire tutto il miglior zelo. Sì, questo perché nei caratteristici “buffet” si mangia (e si beve) a quasi tutte le ore.

È questa una tradizione ormai plurisecolare che crebbe da un'esigenza concreta di quel mondo multiforme e variegato legato ai traffici emporiali che la città, unico porto commerciale del multietnico Impero degli Asburgo, si trovava a svolgere con il centro Europa. Da qui la necessità – anche in orari non canonici – di un nutriente pasto caldo, ma soprattutto veloce, prima di imboccare la lunga strada verso Nord, alla volta di Vienna o altri grandi centri della Mitteleuropa.

Senza tema di smentite, al netto di campanilismi, il triestino può, con scientifico rigore, asserire che prima che i “fast food” fossero anche solo pensati a Trieste già prosperavano. Essi sono appunto i “*buffer*” (che talvolta anticamente erano indicati con la grafia “*bifè*”) e “L'Approdo” ne incarna pienamente la tradizione e ne costituisce paradigma.



Una ricca vetrina con le specialità del territorio (Foto © L'Approdo).

Veloce non è sinonimo di scadente

Ristorazione veloce non è sinonimo di ristorazione scadente o sciatta ed offerta limitata e banale. Basterà assaggiare un *"misto caldaia"* a "L'Approdo" per convincersene, avvolti in una esuberante sinfonia di sapori e profumi sui quali si stagliano le note pungenti del *"kren"*, la radice di rafano – energicamente grattugiata, *"ad libitum"* dell'avventore – sopra a ben disposte **salsicce di Cragno** (da Kranj, città slovena rinomata per la produzione di tali insaccati) e di Vienna (*würstel*). Completano il piatto la **"porcina"** (da non confondere, pena il bando dalla città, con la porchetta (qui si tratta del collo del maiale bollito con aromi), qualche fetta di cotechino e altre succulente componenti suine che rendono la pietanza veloce e robusta, accompagnata da **patate "in tecia"** (al tegame) e crauti, una profonda e difficilmente dimenticabile esperienza sensoriale, così gratificante da voler ripetere quanto prima.



Misto caldaia (Foto © L'Approdo).

Il prosciutto cotto in crosta

Ma al ristorante “L'Approdo” si potrà assaporare ed apprezzare anche un altro emblema della triestinità, secondo solo alla celebre alabarda del compatrono San Sergio che da secoli la simboleggia campeggiando nel suo blasone: il **prosciutto cotto in crosta** tagliato, pena la scomunica, rigorosamente a mano. Usato per farcire il panino o servito come “**rodoletto**” (in un piccolo piatto con del pane), costituisce spesso il primo approccio del turista con le tipicità triestine: saranno gli starnuti provocati dal kren a renderlo identificabile dagli altri avventori autoctoni che probabilmente lo adotteranno nell'allegria comitiva, coinvolgendolo a bere in compagnia.

La carta dei vini e delle birre al ristorante L'approdo a Trieste

Già, non si può mangiare senza bere – o per lo meno dovrebbe essere punito dai rigori della legge – e a “**L' Approdo**” si beve davvero bene: fin dal 1993 i simpaticissimi **titolari Paolo ed Anna**, rilevando il locale che già esisteva dal 1920, sono stati tra i primi a portare a Trieste la **birra “Augustiner”** che delle monacensi è forse la più aristocratica.

La spillatura qui, specialmente nel “*krüger*” (il boccale di ceramica), è un rito cui assistere in silenzioso e meravigliato raccoglimento fino a quando il cappello di schiuma consistente si plasma in una forma piacevolmente convessa che spicca oltre l’orlo del recipiente.

Da molti anni il locale è uno dei principali protagonisti dell’Oktoberfest triestino che riesce a catalizzare la partecipazione numerosissima di gaudenti appassionati capaci di rendere bavarese la città per qualche giorno.

“**L’Approdo**” però non è solo birra: **la cantina è fornitissima** e fanno bella mostra, allineate in modo quasi marziale su un’intera parete, le migliori etichette regionali, cui si aggiungono gli esiti di vari sconfinamenti che vanno dalla Toscana, con i suoi profumati Chianti, alle vellutate bollicine di Franciacorta, passando per i generosi rossi della Valpolicella.



La ricca cantina del locale (Foto © L’Approdo).

Gli spuntini fino all’ora di pranzo

E per accompagnare un buon calice di vino cosa c'è di meglio di un **ottimo formaggio o qualche pregiato insaccato**, nel mentre lo sguardo si perde incredulo tra numerosi stuzzichini disposti armoniosamente sul banco? Polpette, tartine con il "liptauer" (una spuma di formaggio speziata con la paprica) e tanto altro ancora, renderanno possibile – e verosimilmente necessario – anche il "secondo giro" di calici (e probabilmente anche il terzo).



Formaggi e pregiati insaccati (Foto © L'Approdo).

Tra un assaggio e un brindisi si fa ben presto ora di pranzo. Qui il locale di Paolo e Anna tende a riempirsi all'inverosimile: chi vorrà concedersi questa genuina esperienza edonistica farà bene a prenotare perché i posti non sono molti. In quelle ore la tavolozza degli invitanti olezzi – ammalianti come le sirene per Ulisse – si rende straordinariamente complessa, con l'effetto collaterale di provocare dubbi amletici anche al più risoluto tra gli avventori: decidere tra una "jota" (una zuppa locale con crauti e fagioli), gli *gnocchi col goulash* o altre prelibatezze non è affare da poco. In simili circostanze sarà opportuno affidarsi alla straordinaria pazienza e simpatia del competentissimo staff che saprà far coincidere il proprio gusto ed il proprio desiderio con l'offerta del locale.



Da sn, Gnocchi di pane e Gnocchi di albicocche (Foto © L'Approdo).

A L'approdo non manca la buona proposta di pesce

Ma Trieste è città di mare e questo ben lo sanno a "L'Approdo": il venerdì infatti la "caldaia" resta spenta per lasciare spazio ad un'**offerta ittica** – che va dalla maggior parte dei veloci stuzzichini ai piatti – che mantiene ottimo il livello, sempre all'insegna della qualità e tipicità.

Il **Buffet L'Approdo a Trieste**, di cui qualche mese fa si sono accorti anche al "Gambero Rosso", è un'esperienza gratificante per chi vuole davvero spaziare tra i sapori del territorio, un locale con anima genuinamente triestina, un'anima calorosa che saprà affascinare e coinvolgere l'occasionale visitatore e fidelizzare il cliente locale.

Buffet L'Approdo

Via Giosuè Carducci, 34 – Trieste | www.bufferapprodo.it

Data di creazione

16/10/2023

Autore

francesco-tolli