Ristorante Divina: la nuova meta del gusto in Slovenia

All’interno del castello di Dobrovo, nel cuore del Collio Sloveno, c’è un ristorante dalla cucina creativa e squisitamente cosmopolita, realizzata dal cuoco autodidatta Primoz Bajt

L’esterno del castello di Dobrovo (Foto © Kevin Feragotto).

La distanza dal confine italiano è breve: ci vogliono solo **dieci minuti di auto dal Valico di Vencò** per raggiungere il **piccolo centro di Dobrovo**, nel cuore del Collio Sloveno – altrimenti noto come *Brda*. Il borgo è facilmente riconoscibile anche a chilometri di distanza, grazie al profilo del suo castello secentesco che, in passato, ha ospitato – tra gli altri – anche il conte di origini catalane **Silverio de Baguer**, la cui memoria è ora custodita all’interno di un museo ben allestito, che accoglie gli unici cimeli “superstiti” dopo la depredazione della Seconda Guerra Mondiale.

Ristorante Divina in Slovenia: atmosfera regale, tra colline e vigneti

Tuttavia, a rendere l’antica dimora ancora più meritevole di una visita è il suo raffinato **Ristorante Divina**, inaugurato appena lo scorso settembre e che ora, dopo alcuni mesi di chiusura dovuti alla pandemia, è finalmente pronto a spalancare le sue regali porte.

La sala con unico tavolo da 12 posti (Foto © Kevin Feragotto).

Oltrepassato il maestoso ingresso, ci si trova di fronte a **due sale**: una più ampia e luminosa, con un pavimento in cotto e pochi tavoli di forma circolare, allestiti con eleganti tovaglie color avorio e posate d'argento; una più piccola e austera, con al centro un **unico tavolo da dodici posti**, circondato dagli affreschi – perfettamente conservati – del noto pittore goriziano **Clemente Del Neri**. Entrambe, al tramontare del sole, vengono illuminate dalla luce soffusa di sottili candele, inserite in vecchi candelabri appartenenti alla collezione privata del castello. Nelle belle giornate di sole, invece, è possibile sedersi in uno dei tavoli esterni all'ombra di ulivi secolari, perdendo lo sguardo tra colline e vigneti.

La cucina cosmopolita dello chef Primoz Bajt

Lo chef Primoz Bajt (Foto © Kevin Feragotto).

L’atmosfera signorile che si respira negli ambienti del castello aleggia anche in cucina dove armeggia, sulle note del Jazz e con la curiosità tipica dell’autodidatta, lo **chef Primoz Bajt** che propone **piatti creativi e cosmopoliti**: non esistono confini e la fantasia diventa strumento di emancipazione anche culturale. E il delicato *“benvenuto” a base di scampi crudi, fragole biologiche, pistacchi di Bronte e menta in tempura* ne è un delizioso esempio.

Il cestino del pane e l'aragosta del Mediterraneo (Foto © Kevin Feragotto).

Si può continuare con un'*aragosta del Mar Mediterraneo, servita con una mousse leggera alle mandorle, delle punte di asparago selvatico fritte e un anello croccante all'aglio*, su cui vengono disperse alcune gocce di olio-extravergine d'oliva da varietà locali – in particolare, dell'Oleificio Bucinel di Gradno (Brda Est).

Dalla costa si passa poi all'entroterra, con un *filetto di cinghiale, fondo di ossa e porro croccante*, dove le note "selvatiche" e di *hummus* tipiche della carne di cinghiale – cacciato pochi giorni prima – incontrano la gradevole piccantezza del porro. E per finire in dolcezza, il *cremoso al limone, crumble di cocco e marmellata di fragoline selvatiche*.

Il filetto di cinghiale e il cremoso al limone (Foto © Kevin Feragotto).

Una proposta gastronomica intrigante, costantemente accompagnata dal profumo del **pane fresco** , che Primoz prepara ogni mattina, utilizzando solo farine locali. La ricerca e la valutazione delle materie prime, infatti, rappresenta per lo chef un momento fondamentale che ama condividere con la moglie Julia, la cui gentilezza e spontaneità rendono la permanenza al tavolo ancora più piacevole.

La carta dei vini del ristorante Divina

L’esperienza non sarebbe la stessa senza l’accurata selezione dei vini, a cui va assegnata una nota di merito. Attualmente le **etichette sono 66** e provengono esclusivamente da **piccole realtà del Collio Sloveno**, con una **preferenza per i vini macerati e in anfora**, come il “*Belo*” 2017 dell’ **Az. Agricola Erzetic**: un blend di Ribolla Gialla e Pinot Bianco che, dopo 7 mesi di macerazione in anfora, affina per altri 18 mesi in barrique, rivelando al naso sottili note di miele, cannella e fiori di campo essiccati.

La cantina che ospita i vini di Ralf Schumacher

La digressione enologica però non si ferma qui: su richiesta, infatti, **è possibile visitare la cantina del castello**, dedicata al conte De Baguer, dove riposano un centinaio di botti – rigorosamente in rovere francese – da 300 e 250l, comprese quelle di **Ralf Schumacher**, che qui ha deciso di affinare i propri vini.

La cantina del Divina (Foto © Kevin Feragotto).

Per le occasioni speciali, la tavola è allietata da bottiglie d'annata, attinte direttamente dall'archivio della Cantina Sociale "Klet Brda", la cui linea del tempo inizia nel 1957.

Una storia importante, dunque, quella che avvolge **Castel Dobra** eppure, se guardiamo alla cucina, siamo solo al primo capitolo di un libro che esalta tanto il passato quanto il presente, e la "calligrafia" non può che migliorare nel tempo.

Ristorante Divina
Grajska cesta 10, 5212 Dobrovo
Tel: +386 70 820 603 – E-mail: divina.restavracija@gmail.com
Facebook

Data di creazione
26/05/2021
Autore
kevin-feragotto