



*al Savoy Restaurant regna la buona*

# TAVOLA

In un ristorante, a Trieste, dove il rapporto con i clienti conta al 90%, l'ambiente "coccoloso" (che alla triestina significa "accogliente, carino") diventa la cornice ideale per una cucina a 4 stelle

**A** Trieste, nella capitale della letteratura e della musica, tra il blu intenso dell'Adriatico e il verde e il bianco delle scogliere, spicca lo splendido Savoia Excelsior Palace. L'albergo, risalente ai fasti imperiali austriaci e completamente ristrutturato in chiave contemporanea, nasconde al suo interno un tesoro di grande raffinatezza.

Stiamo parlando del Savoy Restaurant, un prestigioso ristorante pensato per occasioni importanti, matrimoni e cene romantiche.

Noi non eravamo lì né per una cerimonia né per un tête-à-tête, ma bensì per una piacevole chiacchierata

con Susanna Citterio, la responsabile del Savoy Restaurant, alla ricerca del famoso "perché". Il perché di questo posto al posto di un altro, il perché del doverci tornare, il perché del doverne scrivere un articolo.

Sicuramente a fare la differenza è prima di tutto la collocazione esclusiva del ristorante. Trovarsi all'interno del Savoia Excelsior Palace, a suo tempo sede delle truppe austro ungariche e dimora dell'imperatore austriaco, oggi considerato museo per le Belle Arti - come ci racconta Susanna Citterio - è di per sé un elemento distintivo. L'hotel ha infatti un impatto veramente impressionante, da restare a bocca aperta quando lo si vede.

Per non parlare dell'atmosfera che si respira all'interno del ristorante, complici anche gli ampi finestrone che regalano alla sala, e ai presenti, un fantastico affaccio sul golfo di Trieste.

L'ambiente particolare, quindi, è la prima risposta ai nostri perché. Ma anche "la cucina e il servizio" - ci racconta Susanna e noi lo sperimentiamo di persona - sono altri due buoni motivi per accomodarsi su una delle eleganti poltroncine, sfogliare un menu e lasciarsi avvolgere dal calore e dal gusto che regnano tra i tavoli del Savoy. La cucina offerta dal ristorante è prima di tutto triestina e noi, che siamo cresciuti a cotoletta e risotto giallo, subito ci lasciamo tentare da una delle specialità del luogo: il prosciutto in crosta di pane, spolverizzato di cren grattugiato (antipasto tipico di origine boema). Delizioso!

Qui però si possono provare anche le più squisite ricette della tavola italiana e immancabile, per un ristorante che si affaccia sul mare, è chiaramente il pesce, sempre freschissimo e cucinato nel migliore dei modi. Ottimi sono anche i risotti, ci confida Susanna, o la carne, selezionata e freschissima anche quella. Abbiamo l'imbarazzo della scelta e prendiamo tempo parlando d'altro. Scopriamo con nostro immenso piacere che la stessa attenzione riservata alla preparazione delle portate, riguarda anche la scelta dei vini: accanto alle bottiglie più buone della zona, sulle tavole finiscono solo le migliori etichette del Paese, in puro stile italiano.

A rendere l'ambiente accogliente e a coccolare il cliente ci pensa invece lo staff giovane e attento alle esigenze di tutti.

A proposito, qual è la clientela che solitamente ospita il Savoy Restaurant?

"Business, ma anche coppie che ci vengono a trovare per una cena romantica o gruppi di amici", ci dice Susanna Citterio.

E quando le chiediamo come sarà secondo lei la ristorazione tra dieci anni, ci risponde: "Spero che possano rimanere ancora presenti i gusti genuini e si possa dare importanza al rapporto cliente-servizio che ultimamente è diventato molto freddo".

Quello che noi sappiamo fin da ora è che al Savoy Restaurant i gusti autentici e l'accoglienza non mancano di certo. Per tutto il resto ne riparleremo tra una decina di anni... magari seduti ancora una volta contemplando il mare dalle vetrine di questo incantevole ristorante.

*di Silvia Barlascini*



Nella pagina precedente, panoramica del ristorante, in tutta la sua eleganza. Sopra, una suggestiva vista dei tavoli e un dettaglio delle prelibatezze servite al Savoy Restaurant.