

# Ristorante DAM: il nuovo riferimento gourmet per Nova Gorica

scritto da Kevin Feragotto | 26/04/2019



**Locale di rara eleganza, con cucina ricercata e piatti ben curati. Tecnica ed entusiasmo, un connubio vincente. Ecco come lo chef Uros Fakuc ha conquistato la Slovenia.**

A ridosso del **confine tra Italia e Slovenia**, nella piccola città di **Nova Gorica**, si trova il **ristorante DAM** del giovane **chef Uros Fakuc**, uno dei principali esponenti della **JRE - Jeunes Restaurateurs of Europe**, l'associazione che incentiva la solidarietà, l'amicizia e lo scambio di idee ed esperienze fra i cuochi più innovativi.

Dopo varie esperienze, tra cui uno stage da Gualtiero Marchesi, Uros matura l'idea di dare forma alle proprie passioni e così apre il DAM, **ristorante minimalista e dalle luci soffuse** dove ogni pasto è accompagnato da una piacevole musica classica di sottofondo, da Beethoven a Mozart.

L'atmosfera che si respira all'interno del **locale è sofisticata e di classe.**

## **Ristorante DAM a Nova Gorica: la nostra esperienza**

Su consiglio dello chef, proviamo il **menù degustazione "Tradizione DAM"** che prevede 8 portate con vini abbinati e che si rivela improntato su sapori delicati e armonici, con qualche provocazione.

L'olio e il sale di Pirano, serviti con un filetto d'acciuga, fanno da prologo e sono seguiti da una scenografica *entrée* con **tramezzini croccanti a base di olive e rosmarino, "finti tartufi"** (cuore di formaggio morbido con granella di tartufo) e **baccalà mantecato su nuvole di polenta** .

Dopo l'entrée, è il turno della **crudité**: molluschi, crostacei e pesci di prima qualità, accompagnati da una **granatina al frutto della passione** la cui leggera acidità rinfresca il palato, preparandolo alle portate successive.

Il pranzo prosegue con un'**insalata calda di capesante**, colorata e dal sapore deciso. Poi, per un attimo, ci allontaniamo idealmente dalla costa per dirigerci verso l'entroterra, per assaggiare un **uovo cotto in crosta integrale su crema al tartufo**.

Siamo appena a metà del nostro viaggio sensoriale, quando al tavolo giunge anche la quinta portata: un **risotto fumante e perfettamente mantecato**, con gamberoni e polvere di prezzemolo. A concludere le pietanze salate, un filetto di tonno cotto in crosta di nero di seppia.

Un **sorbetto al mojito**, fresco e rigenerante, precede il dessert: una millefoglie al cioccolato con fior di sale, arancio e olio d'oliva.

## **Ristorante DAM a Nova Gorica, la seduzione dello chef Uros Fakuc**

**Uros Fakuc** è uno chef curioso ed eclettico, nonché un ottimo sommelier; dietro ai suoi abbinamenti c'è logica e voglia di osare. La cantina, piccola e curata, accoglie i vini del Collio-Brda: dalla **Ribolla Gialla di Damijan Podversic** al **Friulano di Movia**.

Il servizio è cortese e discreto, mai invadente mentre i prezzi sono in linea con quanto offerto; **abbiamo speso 74 € a testa**.

Prima di andarcene, scambiamo quattro chiacchiere con lo chef che, orgoglioso, ci accompagna nella sua cucina, rivelando una grande passione per il proprio lavoro. Lo **chef mantiene viva la propria componente fanciullesca**, dando libero sfogo alla fantasia e alle proprie emozioni.

Il DAM è il luogo giusto per chi è alla ricerca un posto chic e desidera farsi sedurre da un'ottima cucina.

**DAM restavracija in vinski bar**  
Ulica Vinka Vodopivca 24 -Nova Gorica  
**Sito web**