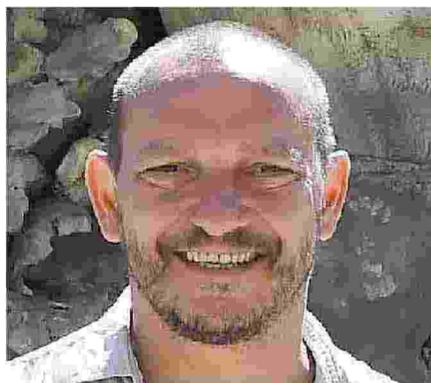


Georges il francese che rivela i segreti di Trieste

FRANCESCO CODAGNONE

«**C**hiunque visiti Trieste per la prima volta potrebbe facilmente farsi un'idea sbagliata». Georges Desrues, autore e fotoreporter di origini francesi, è un nuovo triestino che questa città ha saputo far sua. / APAG. 25



Georges Desrues FOTOBRUNI

L'autore e fotoreporter francese: «Grande fascino storico e culturale»

Le estati da ragazzo e il ritorno nel 2015: l'amore per una città «intreccio unico»

IL PERSONAGGIO

FRANCESCO CODAGNONE

«**C**hiunque visiti Trieste per la prima volta, aggirandosi in piazza dell'Unità d'Italia, potrebbe facilmente farsi un'idea sbagliata. Con i suoi palazzi, i caffè, l'apertura sul mare, l'orizzonte che nelle giornate limpide si chiude nelle Alpi, la piazza promette una città elegante e senza tempo. In realtà, Trieste non si rivela a prima vista, e anche per chi la conosce bene non smette di essere metafisica». La «scontrosa grazia» della città portuale richiede tempo, vuole essere vissuta, compresa. È questo che racconta Georges Desrues, autore e fotoreporter freelance di origini francesi, in Italia da diciassette anni e da sette a Trieste: un nuovo triestino, che

questa città ha saputo far sua, carpandone e restituendone le contraddizioni attraverso il suo lavoro.

Quello di Georges Desrues, nato a Parigi nel 1966 e cresciuto a Vienna, è un percorso fatto di luoghi, lingue e culture diverse: padre francese e madre austriaca, Desrues studia letteratura alla Sorbonne di Parigi per poi trasferirsi a Vienna, dove apre un bar, entrando per la prima volta a contatto con il mondo della ristorazione. Una breve pausa sabatica dal cuore dell'Europa - a Barcellona, per imparare lo spagnolo, e a Los Angeles, per amore - per poi trasferirsi in Piemonte, a Bra, dove studia scienze gastronomiche e collabora con alcune riviste austriache e tedesche nell'ambito del turismo e dello **slow food** (tra cui «Die Welt», «Der Standard», «Gourmet Traveller»): due passioni - ristorazione e giornalismo - che fanno da filo

conduttore in una carriera tra più mondi. Infine, dopo dieci anni in Italia, la necessità di un respiro più ampio, senza però allontanarsi dalle proprie radici: da qui la scelta di trasferirsi a Trieste, nel 2015. La città portuale non è stata una scelta casuale, bensì dettata da un'attrazione magnetica che la città esercita su di lui da oltre quarant'anni, da quando la «città azzurra» era meta delle sue vacanze al mare di ragazzo.

«Questa città mi ha sempre affascinato, con la sua storia complicata ma pur sempre ricca, un incrocio unico di culture tra passato e presente».

Nel 2015, dunque, Desrues arriva a Trieste, trovandola però diversa rispetto ai suoi ricordi: più «italiana» e al contempo più internazionale, dai confini aperti. Una città nuova, da scoprire da capo, e che allo stesso tempo ha saputo conservare quello spirito immune allo scorrere del tempo.

Da qui la necessità di raccontarla in un libro, «Triest für Fortgeschrittene» («Trieste per esperti», Styria Verlag, 2021), scritto a quattro mani con l'architetto e scrittore di origini austriache Erich Bernard. Una guida per esperti, un'opportunità per restituire la sua immagine di questa città contraddittoria: dall'architettura al mare, dalla cucina tipica alle tradizioni dialettali, dalle osmizze alle spiagge, luoghi famosi ma anche angoli nascosti. Una guida anticonvenzionale sui problemi della città dal punto di vista di chi a Trieste non è nato ma, di fatto, ormai sente la città come sua.

E proprio in quanto nuovo triestino, se c'è una cosa che Georges non capisce della città, è la presenza di meraviglie nascoste che non vengono sempre sfruttate: spazi persi nel tempo ma dall'incredibile potenzialità. Un esempio è l'ex palazzo Fs di piazza Vittorio

Veneto, che dal 2025 ospiterà il nuovo residence della catena alberghiera tedesca “25 Hours Company”, la seconda inaugurazione in Italia. Una sfida per Desrues, che sta progettando la nuova struttura in collaborazione con lo studio di architettura viennese “Bwm Architekten”, gestito da Bernard. Il progetto è ambizioso, e conterrà al suo interno più di 160 camere d'albergo e appartamenti, oltre che bar, ristoranti e negozi al piano terra, e dovrebbe accompagnarsi a una valorizzazione della piazza e dell'intero Borgo Teresiano.

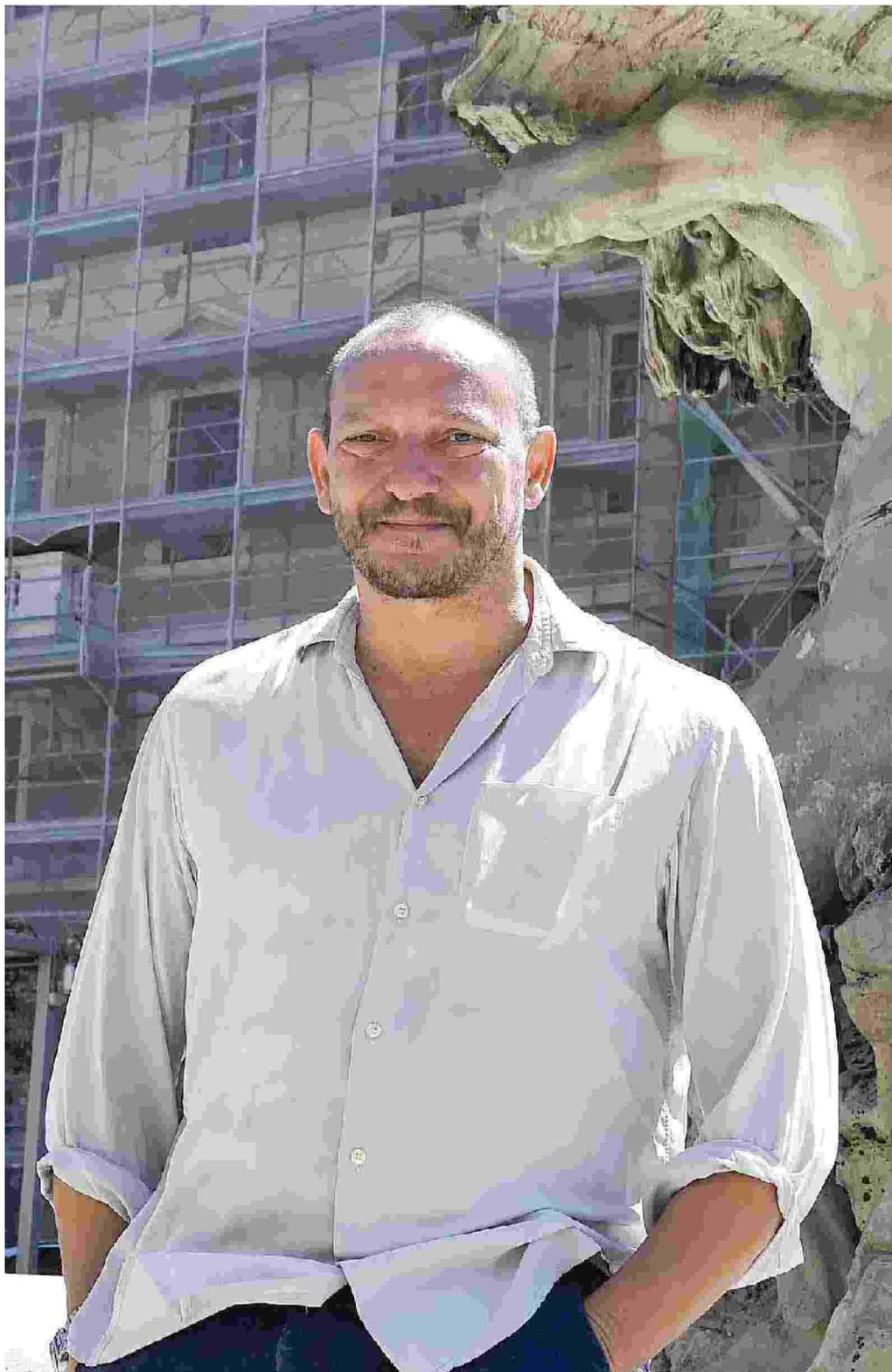
«Dopo città come Dubai, Copenhagen e Firenze, Trieste, piccola, provinciale, è una scelta atipica per progetti come questo. Convincerli (25 Hours) ad aprire una sede qui non è stato semplice, ma è una sfida in cui credo, perché penso che questa città abbia molto da svelare». Importante è scegliere quali ristoranti e bar offrire agli ospiti, perché quando si parla di cibo è impossibile operare una sottrazione dell'identità storica della città: così come tante realtà culturali si sovrappongono in un unico scenario, così in un tipico locale triestino è possibile mangiare pesce fresco ma anche maiale affumicato e crauti o čevapčići. «In questo Trieste è una realtà unica in Italia: non esiste una sola cucina locale, ma la cucina è il risultato della sua storia e dell'incontro di tante lingue. Insomma, un casino».

Il ruolo di Desrues nel progetto è dunque quello di consulente esperto di turismo e gastronomia, poiché tutto - dal design della struttura al tipo di esercizi presenti - dovrà ricordare la storia e l'eleganza triestina e restituirne un'immagine fedele.

«Vivo in Italia da molti anni. Voto a Trieste, partecipo alla vita culturale della città, e nei triestini ho trovato accoglienza. Sento la città come mia, ma allo stesso tempo riesco a notare dettagli che chi qui c'è nato, spesso, si dimentica. La mia missione è quella di valorizzare e far conoscere Trieste all'estero per come ho imparato a conoscerla anch'io». Raccontare le meraviglie nascoste, le

contraddizioni uniche, le tradizioni sovrapposte, le lingue intrecciate: il “casino” di Trieste, che è poi la sua bellezza. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



093077

I nuovi triestini



«Durante le mie passeggiate estive tra le mura cittadine, prendo un gelato dalla **Gelateria Soban** per i prodotti locali e stagionali che Chiara, la proprietaria, sceglie per realizzare qualsiasi gusto. Anche al cren!».



«Quando si parla di cucina tipicamente triestina, amo il **Buffet da Siora Rosa**, che in realtà offre ben più di un semplice buffet: tradizione, storia e l'accoglienza di una famiglia calorosa che mi fa sentire a casa».

GEORGES DESRUES

È NATO A PARIGI NEL 1966, SETTE ANNI FA IL TRASFERIMENTO A TRIESTE. BRUNI

Ha trovato una realtà nuova, dai contorni più internazionali, e l'ha descritta nel libro "Trieste per esperti"



«Per una serata diversa, tra calici di vino biologico e una cucina unica che sappia di Trieste ma anche di mille altri luoghi, di viaggi, scoperte, ricerche, mi ritrovo con gli amici di **Mimi & Cocotte**, in estate, sulla terrazza del **Museo Revoltella**».

Sta lavorando alla riqualificazione dell'ex palazzo Fs con lo studio dell'architetto Bernard

«Sento questo posto come mio, ma riesco a notare dettagli che chi qui c'è nato, spesso, si dimentica»

