

L'INCANTO DE LA SUBIDA

UN PICCOLO PARADISO FRIULANO

DI MARINA TAGLIAFERRI

Fra i vigneti e i boschi del Collio goriziano, appena fuori Cormòns, La Subida è un microcosmo di gusto, relax, cose vere. Un Country Resort composto da tante, intriganti, anime: il ristorante stellato *Al Cacciatore*, l'*Osteria* dall'anima contemporanea, le case nel bosco dove alloggiare nel più totale silenzio, l'*Acetaia* di Josko Sirk, il maneggio e angoli inconsueti per un relax del tutto particolare. A rendere veramente unico questo luogo, magico nella sua elegante semplicità e naturalezza, non sono però le cose, ma le persone che le hanno create (e continuano a progettarle), **Josko Sirk** e la sua famiglia. Senso innato, e cultura, dell'ospitalità è la loro: valori e modi che Josko ha saputo trasmettere ai figli Tanja e Mitja, oggi impegnati – con la madre Loredana - a portare avanti, evolvendolo e attualizzandolo, il suo progetto di fare della Subida un luogo di vacanza nella natura in cui l'ospite potesse godere di esperienze per lui inusuali, di cibi eccellenti, di atmosfere autentiche.



LA CUCINA, LA CANTINA, L'ACETAIA

Ecco che allora, invece di stanze dove far dormire i suoi ospiti, Josko creò piccole case in pietra nel bosco, arredate con rustici mobili della nonna e riscaldate da grandi fogolar, simbolo stesso della casa friulana. E, senza fretta, attingendo dalla grande sapienza culinaria della madre Emma, fece in modo che la genuina cucina del territorio della trattoria di famiglia, diventasse quella di un raffinato ristorante con solide radici nella tradizione. Merito di **Alessandro Gavagna**, talentuoso chef stellato il cui nome si è affermato di pari passo con quello de La Subida, dove è cresciuto e di cui è oggi una delle (creative) anime, dato che la sorte fortunata ha voluto che si innamorasse di Tanja. Ora abita con lei nella casa in legno dal moderno ed essenziale design

accanto al ristorante. **Tanja** (foto sotto) è il volto sorridente e gentile de La Subida, che illustra a chi si siede a tavola i menù preparati dal marito quasi fossero golosi racconti, o accoglie gli ospiti del resort, accompagnandoli nelle deliziose casette nel bosco dove soggiogneranno.

Compiti che condivide con il fratello **Mitja** (foto sotto), che – con **Michele Paino**, da anni attento e appassionato sommelier del ristorante - segue con passione e competenza la ricca cantina (che lascia fuori tutto ciò che è moda e standardizzazione, aprendo le porte alle espressioni più vere, e talvolta limitate nella quantità, del territorio e delle sue molteplici suggestioni, spaziando dal Friuli alla vicina Slovenia, con il Collio che fa da protagonista), altro testimone passatogli dal padre.

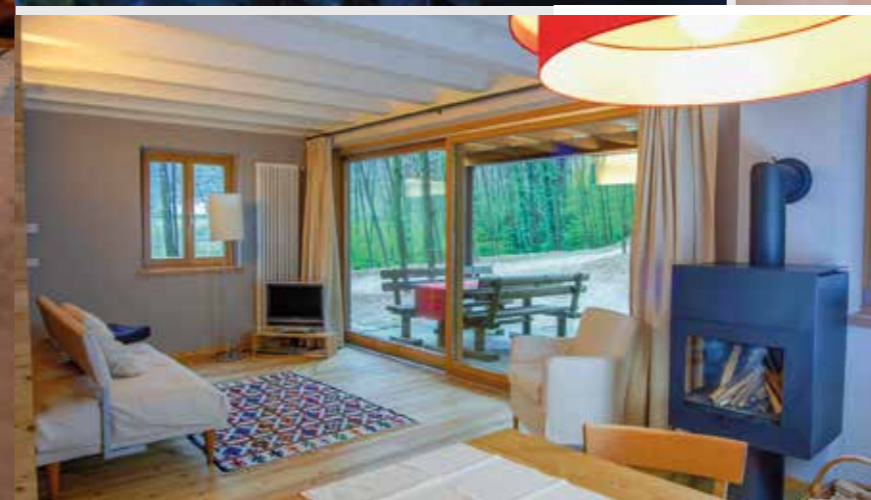




GOURMETFOOD



L A S U B I D A



Josko, infatti, dopo anni dedicati al ristorante, si è concesso il lusso di dedicarsi anima e corpo al suo amatissimo e finissimo aceto, che produce in modo naturale dalle migliori uve del Collio, nella sua scenografica Acetaia a gradoni, che ha voluto costruire accanto alle case per gli ospiti, al limite fra bosco e vigna. E guarda, sereno, al realizzarsi - giorno dopo giorno - dei nuovi tasselli del suo mondo, che intercettano gusti, tendenze, nuove esigenze e diversi modi di intendere il relax e la vacanza.

LE CASETTE NEL BOSCO

Le nuove case in pietra squadrata, ad esempio che si aprono sulla natura con le pareti retrostanti (a garantire la privacy) in vetro, l'arredo essenziale fra il nordico e l'orientale e i mille dettagli di stile, i grandi spazi guadagnati al benessere con enormi vasche, percorsi e saune insoliti.

Ognuna diversa dall'altra, in tutto e per tutto, per il piacere degli ospiti di scegliere quella che più si confà al proprio gusto o all'estro del momento, in un piacevole gioco.

Oppure il Nido, la "piccola stanza nel bosco" tutta di legno con una parete in vetro, completamente apribile su una terrazza che dà su una valletta appartata, dove rifugiarsi dopo una piacevole cena: un grande letto, una grandissima vasca e nulla più. Proprio quello che ci si aspetta in un nido: in una semplicità ancestrale, il sentirsi protetti, il caldo, l'intimità.

"Vogliamo far provare ai nostri ospiti l'esperienza di "sentire" il bosco - racconta Tanja - Perciò facciamo calzare loro delle morbide babbucce in pelle, in modo che sentano la terra sotto i piedi, e li accompagniamo lungo un sentiero senza usare torce, ma lasciando che i loro occhi si abituino poco alla volta e riescano a intravedere la natura che li circonda. Il silenzio è d'obbligo, per sentire i rumori del bosco. Una volta arrivati, li invitiamo a non accendere la luce, per provare la piacevole sensazione di dormire abbracciati dalla natura."

Svegliarsi al canto del gallo, con la luce dell'alba, è invece l'esperienza che si può provare dormendo nel grande letto collocato, sotto un ampio baldacchino, nel fienile. Il profumo è quello, inebriante e rilassante, del fieno.

I tappeti, la cassapanca dipinta e il grande candelabro in cristallo creano un piacevole contrasto.

Così come, piacevolissimo e sicuramente estraniante e insolito, può essere un bagno tiepido nella vecchia vasca da bagno smaltata che i Sirk hanno sistemato nel folto di alte felci, nel cuore del bosco. "Natura e relax, il vivere consapevole, il lusso del meno: è questo, secondo noi, il benessere, e lo vogliamo condividere con i nostri ospiti" dice sorridendo Tanja "Stiamo pensando anche ad altri progetti, tutti in linea con questa filosofia." Ma questa è un'altra storia. Che vi racconteremo.





IL RISTORANTE AL CACCIATORE

Sapori di confine che interpretano, sul fil rouge dei sapori, l'anima di queste terre di confine, da sempre crogiolo di popoli e punto d'incontro fra civiltà mediterranee e mitteleuropee. Il ristorante **Al Cacciatore** de La Subida rappresenta al meglio lo spirito di questi luoghi. Una cucina resa attuale – e questa è l'alchimia che ti conquista - senza aver perso la sua origine, e che ha saputo rendere nobile la semplicità della tradizione.

Merito di Alessandro Gavagna (foto qui sopra), chef stellato di rara sensibilità, che la caratterizza con firma sicura. Erbe spontanee, fiori, prodotti dell'orto, carni e formaggi di piccoli artigiani locali sono gli ingredienti principe dei piatti di Alessandro, che ha il dono di saper interpretare ad arte le mille suggestioni che arrivano in que-

I GIRINI

Briciole di pasta buttata condite dall'orto.
Funghi porcini, quasi crudi

INGREDIENTI

Per i girini

4 uova
g. 150 di farina 00

Per le verdure

g. 120 di zucchine piccole
g. 80 di funghi porcini
8 fiori di zucca

Per il condimento

formaggio caprino stagionato
burro
olio extra-vergine d'oliva del Carso
sale e pepe
4 foglie di vite

PROCEDIMENTO

Romperle le uova in una terrina e mescolare, quindi lasciare in riposo una decina di minuti. Aggiungere la farina setacciata e con l'aiuto di una frusta mescolare vigorosamente. Lasciare riposare ancora 15 minuti, versare l'impasto ottenuto nel colapasta e colare i girini così formati in acqua bollente. Appena vengono a galla scolarli in acqua fredda.

Mettere una padella sul fuoco, far sciogliere il burro, aggiungere i funghi e le zucchine tagliati molto fini, i fiori di zucca aperti in quattro e insaporire di sale e pepe. È molto importante che le verdure siano appena scottate e non cotte.

A questo punto fare saltare nelle verdure i girini. Per ogni commensale prendere un piatto piano (in ristorante Alessandro Gavagna utilizza un vaso ermetico). Adagiare la foglia di vite ben lavata ed asciugata e disporre quindi i girini. Bagnare con un filo di olio e aggiungere qualche scaglia di formaggio caprino.

A piacere aggiungere, come guarnizione, alcune foglie di origano o basilico, o i fiori di aglio ursino.



DADOLATA DI CERVO

il finocchietto selvatico e i vecchi aceti

INGREDIENTI

g. 210 di filetto di cervo

1 spicchio d'aglio

1 rametto di timo e maggiorana

g. 5 di pepe nero schiacciato

Per il condimento

g. 3 di paprika dolce

sale

1 cucchiaino di aceto di vino invecchiato

olio extravergine d'oliva del Carso

Per guarnire

fior di sale marino

finocchietto selvatico tritato grossolanamente

Asperum (aceto balsamico friulano)

Per l'insalata di finocchi

1 radice di finocchio

succo di ¼ di limone

1 pizzico di sale

1 filo di olio extravergine d'oliva

PROCEDIMENTO

Privare il filetto di cervo da tutte le nervature e dalle pellicine. Mettere quindi a marinare la carne con l'aglio, il pepe, il timo e la maggiorana; chiuderla in un sacchetto sottovuoto e lasciarla riposare per almeno 24 ore. Pulire e lavare il finocchio e tagliarlo a fettine sottili. Condire l'insalata così ottenuta con il succo di limone, l'olio extravergine d'oliva e il sale. Tagliare il filetto già marinato a piccoli dadi, condirlo con la paprika, l'aceto di vino della Subida invecchiato, l'olio extravergine di oliva e il sale. Mescolare quindi la carne così condita con un cucchiaino fino a che tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati.

Per comporre il piatto, disporvi un bel ciuffo d'insalata di finocchi nel centro. Adagiare una quenelle di dadolata di cervo e guarnire con il fior di sale, il finocchietto tritato, un filo di olio extravergine d'oliva e qualche goccia di Asperum.

sta terra di confine dalla gastronomia friulano-veneta, slovena e austriaca che rielabora con raro equilibrio, senza nulla concedere alle mode effimere e senza tradire il passato. Ed ecco così, dal Menu d'inizio estate 2016, ecco fra i primi *Girini, Briciole di Pasta Buttata* (con fiori di zucca, zucchine e i primi porcini), *Zlikrofi, Piccoli Tortelli della Valle d'Idrja* (ripieni di patate ed erba cipollina, con sugo d'arrosto e le scaglie di Montasio vecchio), *Fresca e umida notte estiva* (gnocchetti di ricotta e finocchietto selvatico con guazzetto rosso di rane), *I Fiori nel Bosco* (pasta ripiena di fiori di zucca e funghi porcini con crema di peperone rosso). Fra i secondi, *Il Cervo, la Trota e il Pistacchio* (filetto di cervo scottato alla brace, con uova di trota e aroma del pistacchio), *Il Capriolo, l'Aglio Orsino e il Finocchietto Selvatico* (coscia rosata di capriolo in crosta di polenta con porcini e l'aroma dell'aglio orsino), *Percorrendo l'Alto Isonzo insieme a Faronika...* (raro trancio di Temolo, che finisce la sua cottura in tavola, sulla pietra di Aursina rovente),

L'Agnello in Vaso (bocconcini di agnello scottati al tegame, serviti caldissimi al profumo di timo con olive del Carso).

I dolci sono un golosissimo capitolo a parte e vengono raccontati in un menu ad essi dedicato: una poesia che fa cadere in tentazione anche chi goloso non è.

D'estate si pranza nella fresca veranda dalle pareti in vetro da cui entra prepotente il verde del bosco o all'ombra di un frondoso albero secolare; d'inverno al calore del fogolâr, il tradizionale cammino simbolo della casa friulana, dove viene preparato ogni giorno una fumante polenta. *"Questa è la nostra casa - dice Tanja Sirk - e qui vogliamo che i nostri ospiti si sentano a casa"*. Come in una casa arredata con amore, le decorazioni e fiori, solo di campo e di orto, cambiano con le stagioni e ogni volta stupiscono per la loro semplice eleganza e raffinatezza.



LA LEPRE E LE CASTAGNE

briciole di fave di cacao, purea di mele e finocchi

INGREDIENTI

g. 800 di lombo di lepre marinata

g. 100 di fave di cacao sbriciolate

g. 80 di burro

20 castagne lessate e spellate

Per il purè

3 mele seuke (o mele acide)

1 finocchio medio-piccolo

1 noce di burro

sale e pepe

PROCEDIMENTO

Il giorno prima curare la carne in modo molto scrupoloso e marinarla con pepe e maggiorana.

Per il purè di mela e finocchi, lavare, pelare e tagliare le mele a pezzetti, quindi procedere nello stesso modo anche per i finocchi. Sciogliere il burro in una cas-

seruola e mettere a cucinare il finocchio. Dopo qualche minuto aggiungere le mele. Lasciar cucinare per una decina di minuti a fuoco moderato, salare, pepare e passare il tutto al mixer.

Rosolare la sella di lepre nel burro a fuoco vivo assieme alle castagne; girare e salare la carne man mano, in modo che si formi una croccante crosticina di rosolatura. La cottura dev'essere rosata, tendente al sangue. Una volta cotta, lasciarla riposare per alcuni minuti. Farla rotolare nella granella di fave di cacao sbriciolate, facendo in modo che le briciole vi si attacchino.

Scaloppare la sella e disporla su un piatto piano a scalare. Condire con un filo del suo burro di cottura, guarnire con le castagne e accompagnare la carne con una generosa cucchiata di purè.

LA SUBIDA

Via Subida, 52 - Cormòns (GO)

Tel. 048160531

www.lasubida.it