

**Riaprono le porte della trattoria al Cacciatore, accogliente e raffinato ristorante del country resort La Subida, nella campagna del Collio. Ad accogliervi, Tanja, seconda generazione della famiglia Sirk, con il fratello sommelier Mitja e il marito-chef Alessandro Gavagna**

# Tradizione a tavola

**U**na tavola apparecchiata nel mondo più accogliente e raffinato – senza perdere la genuina rusticità della campagna del Collio – un respiro mitteleuropeo che si unisce a classe ed eleganza internazionali, in grado di accontentare tutti e, soprattutto, di rinfrancare animo spirito e golosità. È l'incanto della famiglia Sirk, che ha riaperto le porte della sua trattoria al Cacciatore all'interno del country resort La Subida (Go). Un team composto in sala da Tanja e il fratello Mitja, giovane e brillante sommelier, mentre la cucina è affidata al marito Alessandro Gavagna, stellato dal 2008.

**Voglia di stare all'aperto e mangiare sotto il cielo, cosa si trova di speciale questa estate in casa Sirk?**

Le novità sono freschezza e leggerezza, attenta semplicità e decisione. Abbiamo fatto diventare le verdure protagoniste di alcuni piatti, come il Peperone in carpaccio, mari-



**TRATTORIA AL CACCIATORE**  
Via Subida, 52 - 34071  
Cormons (Go)  
[Lasubida.it](http://Lasubida.it)



LA RICETTA



In senso orario, partendo da sinistra: il lombo di capriolo in crosta di polenta di Trussio e fiori del finocchio selvatico; il sommelier Mitja Sirk e la sala della trattoria al Cacciatore. Nella pagina accanto, Tanja Sirk



nato in miele e aceto di uva Sirk, condito di ciliegie del Collio, maionese al profumo di acciughe del golfo e il verde dei piselli. O il Filetto di melanzana marinato al pesto di basilico, in crosta di pane ai cereali e il fresco del cetriolo.

**Slovenia, Italia ed Est Europa: come si sposano queste aree d'influenza?**

La nostra cucina nasce dalla cultura mitteleuropea, che porta nei piatti un concetto diverso dalla classica tradizione mediterranea: l'uso della frutta con piatti salati, lo sposalizio della selvaggina con il pesce d'acqua dolce. Un concetto concreto di agro-dolce.

**La cacciagione è un piatto di moda, ma in controtendenza con alcune richieste del pubblico: come gestite questa contraddizione?**

La selvaggina alla Subida è sempre stata di casa. Negli anni abbiamo cercato di approvvigionarci nel modo più etico possibile, grazie alla collaborazione con la famiglia Aleotti, titolare di S. Uberto, che ci fornisce selvaggi-

na sparata in natura, da caccia di selezione da censimento della popolazione nei parchi naturali. Cosa c'è di più naturale e sostenibile di un animale, nato libero, vissuto allo stato brado e cacciato nel suo habitat naturale fino alla fine, senza lo stress procurato dagli allevamenti intensivi?

**Quali sono gli elementi che si possono trovare solo nel Collio a tavola?**

Uno dei prodotti principe del Collio è la Rosa di Gorizia, tipico radicchio invernale, ha un processo di maturazione lungo e laborioso che lo rende molto particolare. In inverno troviamo anche la Brovada (rape inacidite nelle vinacce). In primavera si usano molto le erbe spontanee come lo Sclopit (silene), gli Urtisons (germogli del lupolo selvatico) e i Rusculins (germogli del pungitopo).

**Com'è impostata la carta dei vini?**

Mitja ha voluto rispettare la linea disegnata da papà, ovvero dare molto spazio a una scelta di vini locali e con peculiarità e storie da raccontare. Sempre più presenti sono le

piccole aziende agricole con vini di nicchia e gusti da riscoprire. Oltre a questo c'è anche spazio per la sua passione, il vino in senso più ampio. Territori e vignaioli che ha avuto il piacere di conoscere e che apprezza, ma che provengono da diverse parti del mondo. Dall'Argentina al Rodano, dal Piemonte alla Ribera Sacra. Gli piace organizzare serate dove raduna pochissime persone per stappare bottiglie di pregio, annate storiche, vini difficili da reperire.

**Qualche abbinamento riuscito tra vini locali e vostri piatti storici?**

I Girini, le briciole di pasta con la rosa di Gorizia, la salsiccia sgrassata accompagnata dal Friulano Ronco della Chiesa di Nicola Manfredari al Borgo del Tiglio. E poi il Cervo con le uova di trota e il pistacchio, accompagnato dal Rosso Riserva della famiglia Bensa, La Castellada; infine gli Zlikrofi, tortelli della Valle d'Idira ripieni di patate, accompagnati dal sugo dell'arrosto e dal vecchio Montasio con la Ribolla di Josko Gravner. **7**