

## TAPPA ALLA SUBIDA

La Subida è uno degli angoli più nascosti del Collio. Tre chilometri dietro di noi c'è Cormons, una quindicina davanti a noi la Bainsizza, dove nei momenti di ipercinesi Cadorna mandava le sue divisioni a sfoltire i ranghi. E due o tre curve più in là c'è il confine, che ai tempi della Jugoslavia non era, come oggi, un cartello ai lati della strada. Eppure, ancora prima che il Maresciallo Tito finisse di spiegare nei dettagli il suo concetto di proprietà privata, la nonna di Mitja Sirk aveva caricato su un camion la cassaforte della piccola banca di famiglia e lo aveva passato, fermandosi nel primo casolare lungo la strada – questo, che tre generazioni di Sirk hanno trasformato in un'osteria, poi in una trattoria, poi in uno dei

pochissimi ristoranti cui vale la pena di dedicare un viaggio. Non solo per i vini, in arrivo da produttori irreperibili su Trip Advisor, o per la deliziosissima cucina, fedele al territorio – un'Austria-Ungheria della mente, dove la frutta di stagione si insinua nella selvaggina come nella pasta fresca. Anche e soprattutto per stare qui – con Mitja, Tania, e gli altri Sirk, che sono una famiglia straordinariamente creativa. Oltre a costruire negli anni un minuscolo e incantevole borgo per gli ospiti, infatti, hanno capito per primi a cosa in realtà potessero servire, le minuscole casematte cui il nostro esercito pensava di fermare l'Armata Rossa, e che abbiamo tutt'intorno: a stagionarci i formaggi.