



# La Subida: pagine di storia, passata e attuale

TESTO di ALESSANDRA PIUBELLO  
FOTO di SOFIE DELAUW

**V**ieni, fatti prendere per mano. Ti porto a scoprire un mondo unico che vibra nella dimensione dei sogni, sospeso in uno spazio tempo percepito come irreale. Shangri-La con salde radici in terra friulana, eden di discendenza slovena per ritemperti dal quotidiano. Per lasciarti fluire nei piaceri del gusto autentico, del riposo fra i boschi, dello sport a contatto con la natura. Curioso di sapere dove stiamo andando? Ancora un po' di pazienza, il tempo è il signore dei luoghi magici...

## Cormòns

Ecco, sì. Siamo nel Collio friulano. Un tessuto luminoso di sole, trapuntato di viti, campanili e chiese, resti archeologici, boschi. Le colline qui, sono disegnate da una natura madre e generosa, rispettata dall'uomo. Dalle loro alture, lo sguardo corre fra panorami rinascimentali e poi resta incantato, laggiù, dalla potenza espressiva del mare. Il Collio, automaticamente associato al vino, comprende ben altro: è un punto d'incontro di cultura, di storia e di storie.

Placidamente adagiata all'ombra del Monte Quarin, Cormòns attinge ai tempi dei Celti le proprie origini. Nel cuore del Collio goriziano, tra i monti, come suggerisce un'interpretazione suggestiva del toponimo (in realtà sembra derivi dall'animale totemico delle tribù galliche, la donnola, chiamata "carmo"). La cittadina, caratterizzata da un centro storico raffinato con eleganti palazzi e chiese raccolto in un'atmosfera dalla marcata impronta asburgica, sorge in questo impressionante paesaggio dalle tinte bucoliche. Solo tre chilometri la separano dalla Slovenia, una delle poche nazioni al mondo che ha destinato una giornata della cultura a festa nazionale, celebrando l'anniversario del suo più importante poeta, France Prešeren. Fu lui a creare il Brindisi (Zdravljica), l'inno nazionale sloveno, che propone di brindare a tutti i popoli del mondo superando le discordie, nella libertà consapevole di riconoscere nell'altro un amico.

## La Subida e Joško Sirk

Oltre il centro, pochi chilometri per ritrovarci nell'occhio della galassia La Subida, spazio per contemplare l'infinito. Il primo stadio è valicare un cancello e camminare sulle pietre della tradizionale concolada. Un pozzo, un monolite carsolino, per esprimere i tuoi desideri prima di entrare nell'universo firmato Sirk. Animali scolpiti e un taglio centenario vegliano sulla casa, ammantata di verde. Non ti sfuggirà il simbolo, un ragazzo che rincorre un cerchio. Pochi passi e sei dentro, catturato da questa veranda dalle ampie vetrate, un avamposto sui prati e sui boschi, calda di cotto carezzato da morbidi tappeti e da un moderno camino, protetta da un tetto spiovente di legno naturale. Ad accoglierti due lampi azzurri e una stretta

di mano franca e vigorosa. Sguardo fermo che ti inchioda, quanta vita vissuta in quelle pupille sessantenni, vortici di energia potente. Cammina come chi è abituato a scalare le vette, mentre il sorriso s'increspa d'innata riservatezza. "L'uomo dei boschi" è una leggenda vivente per questi luoghi e non solo. Joško Sirk ha tante storie da raccontare, ma non sempre è disposto a narrarle. Perché è persona autentica e viscerale: a volte è meglio cavalcare il vento sulla potente moto per lasciar correre liberi i pensieri che parlare di sé. Ma Joško ci apre le porte della sua casa e della sua vita. E ci fa strada nell'altra sala, quella del ristorante. Facciamo in tempo a notare il vecchio pianoforte all'ingresso, il bancone in legno sovrastato da suppellettili d'epoca, i bianchi tavoli con le ceramiche di Cividale al centro e già ci siamo accoccolati sulle sedie impagliate, di fronte al camino schioppettante, pronti ad ascoltare il suo racconto. Notiamo la raffica di macinini da caffè sulla mensola del focolare prima di farci assorbire dal crepitare del fuoco ipnotico, mentre la memoria ci rimanda a immagini del filò.

"Mia madre, morta poi a 106 anni, mi partorisce che aveva cinquant'anni. Oramai mio padre, dopo tre femmine, non sperava più. Nasco a Cormòns da una famiglia di minoranza slovena. La loro storia è presto fatta: dalla cittadina di Višnjevik nel 1947, dopo il trattato di Parigi, per non restare nella Jugoslavia comunista si trasferiscono qui. I miei da parte di madre, venivano da generazioni di osti, da parte di padre erano contadini (testardi e caparbi, forse da qualcuno avrò pur preso, no?). Nel 1950 danno vita a un bar con tabacchi e osteria. Accade poi che a sedici anni, nel '69, mio padre muore e mi ritrovo con tutto da portare avanti. Diventare oste è stato come prendere i voti. Mi è capitato più volte, poi, nella vita, in settori attinenti alla mia professione, di cominciare dall'inizio un percorso, senza averne la conoscenza, e poi, dedicandoci anima e corpo, di comprenderlo e infine di superarlo, pronto per una nuova prova in un altro ambito".

Joško agisce spontaneamente seguendo il proprio folletto interiore: intuisce, prevede, da visionario un po' folle qual è. Sempre almeno un passo avanti a tutti, da perfetto precursore dei tempi. Abilmente convoglia la scintilla creativa in strategia, per poi concretizzare i suoi piani.

Negli anni Ottanta la realizzazione "di un sogno che all'inizio non osavo sognare": il progetto Subida, una filosofia del benessere che è uno stile di vita. L'ospitalità e lo sport (nuoto, tennis, passeggiate a piedi e a cavallo) che si aggiungono all'enogastronomia per creare un'oasi di pace dallo stress, dai giochi di specchi e dalla fumosità che si è spesso costretti a subire. L'uomo pratico e apparentemente un po' burbero (lo chiamano l'orso de La Subida) in realtà è un Don Chisciotte romantico e un sognatore fuori dal tempo. Vulcanico e testardo, bastian contrario e ribelle, scuote la comunità in cui vive, mettendosi sempre in gioco fino in fondo. Ecco che fonda l'associazione Piccolo Collio, per la promozione enogastronomica e il marketing territoriale (la sua intuizione di dotare le strutture ricettive di Vespe gialle, "Il Collio in Vespa", è finita sulle pagine del New York Times). Oppure Ollio, per valorizzare le cultivar provenienti esclusivamente dagli uliveti del Collio, contribuendo così a dare impulso alla cultura e alla qualità dell'Olio Extra Vergine di Oliva della zona. Joško ha tanti meriti (della sua vita si potrebbe scrivere un libro) ma il primo è quello di essersi eretto a baluardo, da sempre, per proteggere le tradizioni gastronomiche e le ricette della memoria. Perché "amare la tradizione è amare il futuro" come scrive Lalla Romano.

## La famiglia

Loredana, la moglie di Joško. Tanja con suo marito Alessandro e Mitja, i suoi figli. È l'avvolgente abbraccio spontaneo di una famiglia, pronta ad accoglierti a braccia aperte, con innato savoir faire e naturalezza. Il calore di una famiglia che ti fa sentire veramente a casa, che ti coccola esaudendo desideri inespressi eppur percepiti. "L'amore passa per lo stomaco", cita un proverbio sloveno: qui sanno come accudirti, con generosità d'animo e garbata misura.

## Alessandro Gavagna, lo chef del ristorante La Subida

Arriva da Joško ventitreenne, diciassette anni fa. Nel suo vissuto e nelle sue mani il sapere friulano di antiche



Le mitiche uova al tegamino cotte sulla brace

ricette locali. Joško detta la sua linea di cucina: il menu deve essere al cinquanta per cento rigorosamente tradizionale, l'altra metà più interpretativo, ma sempre basato su piatti della memoria e prodotti del territorio. Le creazioni inedite vengono testate tutte personalmente da lui, tuttora.

"La nostra storia culinaria", racconta Alessandro, "risale alla cultura austro-ungarica, che ci ha tramandato a oggi uno scibile gastronomico unico, rimasto intatto nel tempo, completamente differente da quello mediterraneo".

La sua è una cucina sobria, fedele alle proprie radici, basata su fresche e genuine materie prime locali, nella quale si riscoprono sapori d'altri tempi. Un passato che dialoga armoniosamente con il presente, sul filo di una tradizione vestita di attualità. Un'interpretazione schietta, senza lussi o voli d'aquila, che rispecchia un po' il carattere della gente che vive qui, semplice ma ricca di umanità. In un territorio che è sempre stato un crocevia inevitabile e spesso doloroso, punto

d'incontro naturale fra il mondo latino, germanico e slavo. Nel quale la cucina è un sillabario scritto in tante lingue, tradotte in piatti che quasi per incanto, si trasformano in esperanto. Ecco, Alessandro riesce a creare la sintesi, "mantecando" la storia, reinterpretando, alleggerendo, e dando nuova dignità a preparazioni di estrazione storicamente "povera". Ricette che sono state affinate, accarezzandole, preservandone integra la caratterialità originale. Il cibo come storia e cultura, memoria e gusto, concetto rituale e simbolico, incontro e integrazione, ma anche mezzo per capire meglio l'identità delle diverse culture, il vissuto nel loro processo di integrazione.

Fra le ricette qui pubblicate, prendiamo a esempio un piatto come i Mlinci, tipico della tradizione slovena, una pasta con farina (anche di mais) e uova, tirata a sfoglia sottile, tagliata a riquadri irregolari e leggermente abbrustolita sulla piastra: abbinata alle verdure e al ragù di coniglio di fattura friulana è un compendio contemporaneo di sapori culturali. Irresistibile per la sua essenziale semplicità, perfettamente calibrato nel gusto. Definizione netta dei singoli ingredienti e compiutezza nel melodioso insieme, espressioni della padronanza materica di Alessandro appagano anche nei Girini con i primi germogli e fiori spontanei. In questa reinterpretazione della pasta buttata, modellata a forma di goccia, si assaporano in cadenza ritmica le armonie del gioco acido-dolce-amaro. La Faraona con lo sclupit e il Filetto di cervo con i mirtilli rossi, dalle carni compatte, appetitose e tenerissime, confermano il fil rouge ricorrente con la memoria gastronomica del passato.

Come Joško, Alessandro ha girato per l'Italia e per il mondo mangiando alle tavole dei migliori chef (oltre ad averci lavorato, leggi Walter Eynard del Flipot, Davide Scabin di Combalzero, Igles Corelli e all'estero, alla scuola di Ducasse). Non a caso lo storico cuoco Gianni Cosetti, depositario dei sapori tipici friulani, decide di organizzare la sua cena d'addio a La Subida, regalando ad Alessandro le leggendarie ricette di quella memorabile serata. Non a caso i più talentuosi e innovativi chef del mondo hanno fatto tappa qui per la seconda edizione di "Cook it raw" (unico ristorante italiano del tour).

Lo Chef Alessandro Gavagna





## Il vino e la cantina de La Subida

Una sera a cena nel '72: Luigi Soini, direttore della Cantina di Cormòns, con altri produttori del paese. Un appunto da parte di Soini. Il vino non è all'altezza della cucina. Quel Soini che concepirà poi nel 1983 il Vino della Pace, mettendo a dimora a Cormòns la Vigna del Mondo, con 540 varietà provenienti da tutto il globo ottenendo un vino bianco che viene inviato ogni anno a ogni capo civile e religioso di tutto il mondo. E Joško, peccato, inizia a frequentare i corsi dell'Associazione Italiana Sommelier diventandone poi un responsabile a livello regionale. Traduce i libri di testo in sloveno, si appassiona. Conosce i produttori locali e regionali, li sprona, li supporta. Crede fin dall'inizio che i vini rossi vadano lasciati invecchiare in cantina. Sa che il vino è complesso, rifugge dai rigidi schemi dei punteggi, crea un'intima e personale relazione con il "liquido odoroso". Nella sua ben fornita cantina dedicata al Friuli Venezia Giulia, con un settore riservato ai vini sloveni, ci imbattiamo in un'anfora interrata, regalata a Mitja dal vignaiolo

Joško Gravner in persona. Dai 13 ai 18 anni il figlio di Joško ne ha anche prodotto un vino.

Nello scorrere l'accurata carta dei vini, prettamente regionale con qualche incursione slovena, si resta colpiti dal numero di etichette di rilievo e dalle profondità delle annate. Ma è soprattutto un dettaglio che ci fa capire molto: prima del nome della cantina, prima del nome del vino compare il nome del produttore. L'uomo al primo posto, non l'azienda o il vino, in stile Sirk. Una sezione è dedicata ai "vignaioli più miei amici" con poche righe a scolpirne il ritratto.

## L'acetaia

Un flash in bianconero: Baba-Jaga, la strega mitologica, stringe fra le braccia, come una figlia, una bottiglia magnum di aceto Sirk. Un'immagine scattata dalla fantasia di Maurizio Frulani. Per certi versi, nell'opera di Joško per riabilitare l'aceto di uva, qualcosa di ancestrale e fiabesco esiste. Appassionante ascoltarlo, nella sua moderna acetaia costruita nel 2006 accanto ai vigneti di uve Ribolla usate per il suo aceto. Ci accompagna all'interno della struttura in legno, fra le botti disposte a più livelli: "a gradoni", commenta, "come si fosse in vigna. La mia è un'interpretazione nuova: parto direttamente dalle migliori uve del Collio, per fare un vero aceto di qualità".

Un'altra sfida, l'ennesima, per quest'uomo alla perenne ricerca di nuove soluzioni per le sue idee creative.

L'aceto di vino da uva intera



## L'Osteria

Nasce nel 1983: qui viene trasferita la zona bar che precedentemente era nella trattoria. Nel marzo di quest'anno è stata completamente rinnovata. Su due piani, tanto legno e colori luminosi, è il posto ideale per uno spuntino rilassato con un bicchiere di vino. Alle pareti, sono trascritti tanti detti e proverbi in italiano, friulano e slavo, raccolti da Joško (uno è riportato in apertura dell'articolo). È divertente vedere l'ironia di Joško cacciatore. Per lui la caccia è importante, anche se la vive come una parentesi goliardica. Nella sala della venagione, a La Subida, impressionano le vetrinette con gli animali impagliati da lui cacciati, trofei di momenti memorabili. Mentre all'Osteria, sovverte ancora una volta gli schemi, prendendosi in giro: appende il suo primo cervo abbattuto e lo fa pitturare con colori sgargianti; esibisce le maestose corna di un muflone ricoprendogli il muso di piccole roselline bianche e, tocco finale, una finta rosa rossa in bocca... "C'è di che estromettermi dalla famiglia della caccia", sorride sotto i baffi.



## Le case nei boschi

Un senso di pace e di armonia con la natura ci pervade nel cammino fra i boschi per raggiungere le case in un borgo rustico contadino. Immersi in un silenzio denso, palpabile, respiriamo a piene narici l'aria verde e resinosa. Sotto i piedi il rosso del flysch, la terra tipica di Cormòns. Entrare poi in alcune della dozzina di case predisposte per donare notti d'incanto è un'esperienza. Ogni appartamento è unico, progettato con cura nel minimo dettaglio per viverci, fuori dal mondo. Risvegliarsi in quest'atmosfera magica dopo aver saporitamente dormito nell'ex fienile, il kazolek, di legno tagliato nella luna d'inverno, lascerà un segno nell'anima.

## L'importanza delle erbe spontanee nella cucina de La Subida

Una mattina di primavera nel tiepido sole marzolino. Camminare nel verde, fra i campi incolti, fra le rive dei ruscelli, arrampicarsi fra i pioppeti e farsi lago fra i rovi: Alessandro ci ha guidati nella "caccia" alle erbe. Fin da piccino la nonna lo portava a raccogliere le verdi primizie e i germogli, insegnandogli a trovarli, a riconoscerli e ad amarne il gusto caratteristico. Per centinaia di migliaia di anni l'uomo si è nutrito di erbe spontanee: la buona conoscenza dell'ambiente naturale e della flora, basato sostanzialmente sulla tradizione orale, depositaria dell'esperienza, era fondamentale. Finire come il protagonista del film *Into the wild* diretto da Sean Penn, basato sulla storia vera di Christopher McCandless, che muore per aver ingerito un'erba velenosa, sbagliandosi a interpretare delle foto, non è l'obiettivo di nessuno!

La cucina de La Subida, leggera e fresca rispetto allo stile antico tradizionale friulano, esalta ancor più la naturalezza delle erbe. Alessandro poi, ci aggiunge varietà particolari, un pizzico di gioiosa fantasia e tanta cura. Ecco alcune delle gustose erbe che, dopo la raccolta, abbiamo assaporato nelle ricette:

### ***Asparago selvatico, o sparasina o sparg salvadi***

Cresce nei boschi e sulla landa carsica, sui colli, in zone soleggiate, asciutte e calcaree, in compagnia di altre piante amanti del caldo. Nel Collio anche sul Monte di Medea e Quarin. Nel Carso la raccolta degli asparagi selvatici trova diffusione solo in tempi recenti, appena dopo la seconda guerra mondiale. In precedenza si praticava prevalentemente nelle zone del Breg confinanti con l'Istria. Nel dopoguerra la raccolta non era destinata solo a un largo consumo domestico ma anche alla vendita ai mercati cittadini. In primavera si raccolgono i germogli che crescono alla base della pianta e si usano come tutti gli asparagi. Sono molto apprezzati per il gusto delicato e il particolare sapore amarognolo, rivelandosi ottimi per le frittate.





### **Luppolo o bruscardolo o urtisons**

Il nome scientifico (*Humulus Lupulus* L.) riporta a quello latino, piccolo lupo e sta a indicare, forse, il fatto che le piante del luppolo, rampicanti e volubili, soffocano i sostegni. Il luppolo è diffuso spontaneamente nelle siepi, al margine dei boschi come vera e propria infestante. Le foglie e le punte giovani raccolte precocemente in primavera sono molto ricercate per il sapore aromatico. Questa pianta selvatica rampicante è coltivata da secoli in Germania e Nord Europa quale indispensabile ingrediente nella fabbricazione della birra. Vengono utilizzate a tale scopo le infiorescenze femminili, le cui ghiandole producono il luppolino con qualità spiccatamente aromatiche, che conferiscono il sapo-

re alla birra. Con i germogli primaverili si preparano le frittate. Si può utilizzare inoltre in diversi piatti primaverili (usando le cime più giovani e tenere) ma anche cotto, in insalate, risotti, zuppe e minestre. Il luppolo vanta una citazione letteraria illustre: quella di Ugo Foscolo, ne *Le ultime lettere di Jacopo Ortis*, dove si cita il bruscardolo narrando il momento in cui, in una serata di maggio, vengono serviti nella minestra i germogli del luppolo raccolti nel pomeriggio, descrivendo un piatto tipico della tradizione contadina.

### **Il dragoncello**

Estragon in Francia, dragoncello in Italia: questa erba, originaria della Siberia, caratterizza con il suo aroma penetrante ed elegante molte specialità della cucina d'Oltralpe. Si tratta di una pianta erbacea dalle verdi foglie sottili e appuntite e dai fiori raccolti in minute infiorescenze di colore giallo. È tra la primavera e l'autunno che si raccolgono le foglie più tenere e i germogli della pianticella, entrambi destinati all'utilizzo gastronomico: la loro fragranza arricchisce aceto, olio e burro, caratterizza salse come la tartare e la béarnaise e si abbina perfettamente a preparazioni di pesce, carne, soprattutto bianca, e uova. Il pehtran è una varietà particolare di dragoncello, un'erba tipica delle Alpi Giulie. Presenta toni aromatici molto più vellutati e dolci rispetto al comune dragoncello; per questo nella zona viene usato tradizionalmente per confezionare biscotti e dolci, su tutti la pehtranova potica, farcita con pochissima ricotta e, appunto, con pehtran.

### **Silene o sclopit**

Pianta erbacea dalle verdi foglie lanceolate, nota anche come "silene rigonfia" o "erba di Sileno": il calice tondeggiantone dei suoi fiori bianchi o rosati ricorda il ventre prominente di Sileno, il vecchio gaudente che, secondo il mito greco, fu precettore del dio Dionisio. Di qui, pare, il nome. Diffuso allo stato spontaneo nei campi incolti, nei prati, nei boschi e ai margini dei sentieri, trova impiego nella gastronomia tradizionale friulana: se ne utilizzano i germogli che, raccolti prima della fioritura, insaporiscono risotti, minestre e frittate.

### **Tarassaco o cicoria selvatica o dente di leone o thale**

Il nome scientifico ha origine antica e incerta, probabilmente risale alla voce persiana *tharakhakon*, erba amara. Molto diffuso sui prati, nei campi e ai bordi delle strade. I suoi fiori si aprono all'alba e si chiudono al calar del sole, per questo motivo in alcune zone veniva chiamato anche "orologio del pastore". Fiorisce prevalentemente tra febbraio e maggio, ma anche nel corso dell'anno. Va raccolto prima della fioritura, altrimenti è amaro. È una delle piante più note per i suoi usi in cucina. Se ne utilizzano le varie parti secondo ricette semplici, ma gustose. Solitamente si prepara in insalata: crudo o cotto (lessato o saltato in padella). Il suo gusto è reso più morbido con l'aggiunta di un uovo sodo. È ottimo in insalata con le foglie di primula. Viene usato anche per zuppe e minestre. I fiori in bocciolo si possono mettere sottaceto (oppure sottolio dopo averli precedentemente salati e poi scottati in aceto e vino bianco con aglio e alloro), da usarsi al posto dei capperi. Nei paesi del circondario triestino e goriziano il raccolto delle thale non era finalizzato solamente all'uso domestico ma anche alla vendita. I soffioni del tarassaco sono legati ai nostri ricordi d'infanzia: ci abbiamo giocato, sperando di disperdere in un solo soffio tutti i filamenti per veder realizzato il nostro desiderio appena espresso.

Un fascio di asparagi selvatici del Carso





## I Girini, briciole di pasta buttata

### Per i girini

8 uova  
300 g di farina

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

### Per il condimento

100 g di lombo di coniglio  
2 mazzetti di asparagi selvatici  
2 mazzetti di germogli di luppolo  
(urtisons)  
40 g di silene spontaneo (sclupit)  
8 pomodorini zatterini  
2 rametti di origano fresco  
50-70 g di burro  
sale e pepe

Mettere una padella sul fuoco, far sciogliere il burro, aggiungere il lombo di coniglio tagliato a fettine e le foglioline dell'origano, le punte degli asparagi selvatici e dei germogli del luppolo. Lasciare rosolare un attimo e poi mettere i pomodorini tagliati in quattro. Aggiungere quindi direttamente in padella la pasta regolando di sale e pepe e all'ultimo mettiamo il silene. Mescolare bene il tutto.

### Per completare il piatto

Formaggio montasio stravecchio, alcuni petali di fiori spontanei (tipo violetta, rosmarino, aglio orsino). Adagiare i girini conditi al centro del piatto arricchendo con alcune scaglie di formaggio. Spolverare con i fiori.



## Zlikrofi, piccoli tortelli della Valle d'Idrija

### Per la pasta

500 g di farina  
4 uova

### Per il ripieno

400 g di patate lesse  
30 g di burro  
30 g di strutto o lardo di maiale  
1/2 cipolla  
50 g di pancetta  
2 rossi d'uovo  
sale e pepe  
maggiorana fresca  
30 g di erba cipollina  
30 g di Montasio stravecchio  
4 mestolini di sugo di arrosto

Con la farina e le uova preparare la pasta come per le lasagne.

Scaldare il burro e lo strutto e rosolare la cipolla e (poco) la pancetta. Aggiungere le patate, già lessate a metà, sbucciate e grossolanamente sminuzate. A cottura ultimata, aggiungere i rossi d'uovo, sale, pepe, maggiorana, erba cipollina e formaggio Montasio grattugiato.

Disporre il ripieno, modellato in sferette grandi quanto una ciliegia selvatica, sulla sfoglia tirata sottile (come per le lasagne), misurando la distanza ideale tra ogni raviolo con il mignolo. Finita una linea, coprirlo con la pasta facendola aderire attorno alla sferetta e infine ritagliarla con il rullino dentato. Dopo una 'tirata alle orecchie' dare, con una doppia schiacciata delle dita, una forma più quadrata alla parte ripiena, cercando di lasciare sulla pasta due piccole fossette. A questo punto i tortelli vanno tuffati nell'acqua bollente e salata per alcuni minuti.

### Per completare il piatto

Servire gli zlikrofi conditi con un filo di fondo d'arrosto e alcune scaglie di formaggio Montasio vecchio.

## I Mlinci

### Per il ragù bianco

200 g di carne di coniglio, vitello, maiale  
50 g di lardo stagionato  
1 cipolla media  
1 carota  
1 spicchio di aglio  
1 rametto di maggiorana  
1 rametto di timo  
4 pomodorini datterini  
60 g di piselli freschi  
1 bicchiere di vino bianco  
brodo q.b.  
sale e pepe

Tritare la cipolla e il lardo e mettere a rosolare in una casseruola; nel frattempo tritare la carne a coltello, le carote a quadratini. Aggiungere al fondo lo spicchio di aglio e la carne tritata, continuare a rosolare quindi sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare. Aggiungere le carote e i pomodori e bagnare con il brodo. Una volta cotto, aggiungere la maggiorana e il timo tritati. Regolare di sale e pepe. Lessare a parte i piselli freschi.

### Per i mlinci

150 g di farina  
50 g di farina di mais per polenta  
2 uova

Amalgamare tutti gli ingredienti e lavorare energicamente fino a ottenere una pasta liscia. Lasciarla riposare, quindi stenderla in sfoglie che verranno poi scottate sulla piastra e rotte in pezzi irregolari.

Fare cuocere i mlinci in acqua bollente salata, scolarli e farli saltare nel condimento già preparato, con l'aggiunta dei piselli.

### Per completare il piatto

Preparare una ciotola con un brandello della sfoglia dei mlinci.



## Filetto di cervo e mirtilli rossi

### Per il filetto di cervo

*Filetto di cervo sfilettato e pulito da tutti i nervetti*  
Timo, maggiorana  
Aglio  
Una noce di burro  
Pepe

Dopo aver sfilettato e pulito con cura la carne, marinarla almeno una giornata. Per ottenere una buona marinatura chiudere il filetto sottovuoto, con le erbe aromatiche, l'aglio e il pepe. Scotta sulla griglia ben calda il filetto e salsa (vedi preparazione sotto). La carne dovrà rimanere morbida e succosa all'interno.

### Per la salsa

*1 cucchiaio da minestra di confettura di mirtilli rossi*  
50 g di burro  
1 cucchiaio da minestra di farina  
0.2 l di vino rosso  
2 rametti di rosmarino  
sale, pepe  
brodo q.b.

Scaldare il burro, tostare il rosmarino e la farina, unire il vino rosso e far evaporare. Aggiungere quindi un mestolino di brodo per raggiungere la giusta densità e regolare di sale e pepe. Aggiungere la confettura di mirtilli rossi così da ottenere una salsina cremosa e agrodolce.

### Per completare il piatto

Polenta arrostita

Tagliare la carne a fette grosse e disporla sul piatto di portata, accompagnandola con della polenta arrostita e guarnendo con la salsa di mirtilli.

## La faraona che razzola nel campo

*4 petti di faraona marinati*  
una noce di burro  
4 bei ciuffi di silene (sclupit)  
olio di oliva  
1 spruzzo di aceto di uva  
sale e pepe

In un pentolino scaldare la noce di burro e far rosolare i petti a fuoco vivo. Regolare di sale e pepe lasciando cucinare. Pulire quindi il silene e condirlo con sale, pepe, olio e uno spruzzo di aceto.

### Per completare il piatto

1 radice di finocchio  
finocchietto selvatico  
olio di oliva

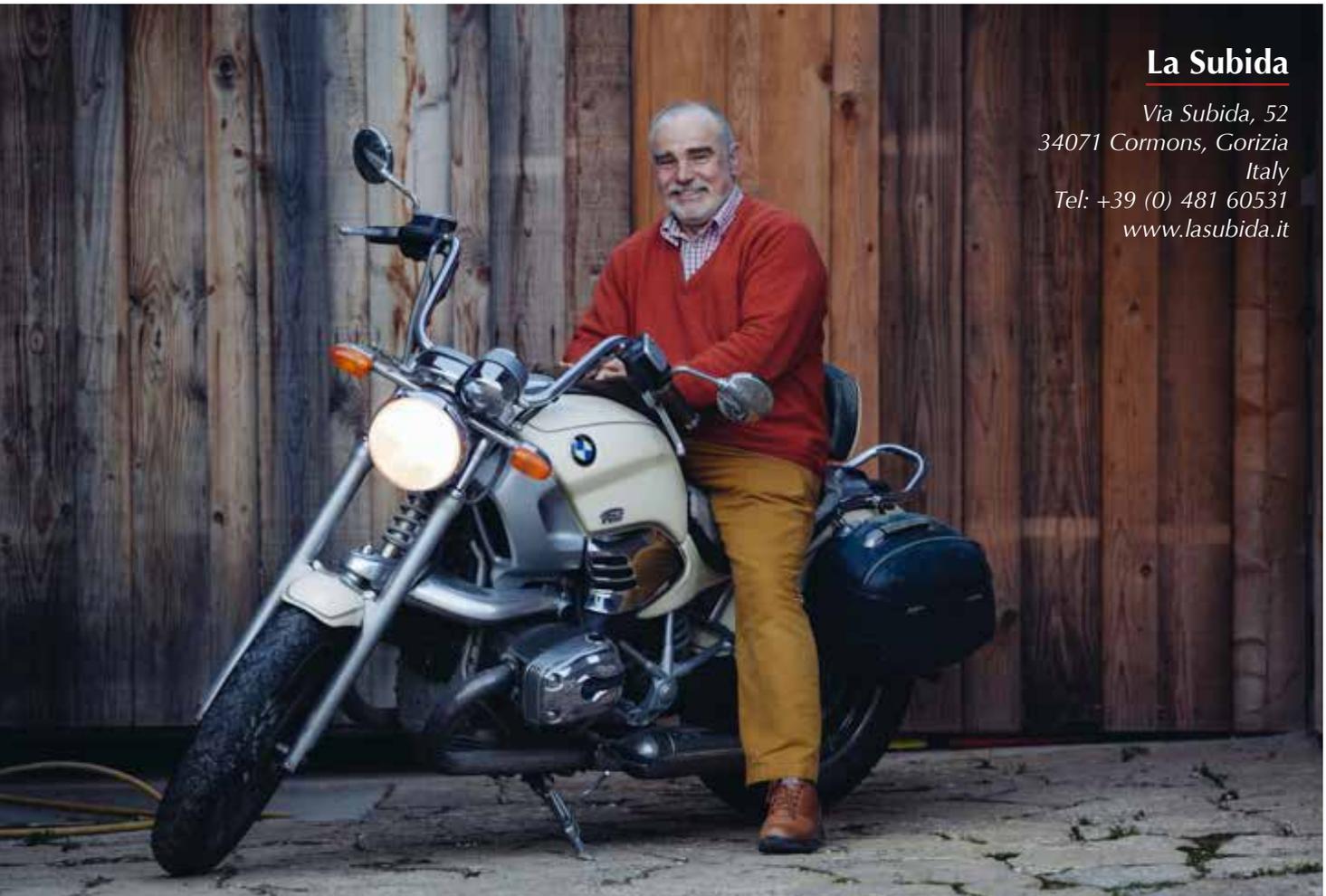
Disporre un ciuffetto di silene condito al centro di un piatto piano; adagiare una grattata di radice di finocchio. Tagliare il petto di faraona a ventaglio e adagiarlo delicatamente sopra il ciuffo di verdure. Spruzzare il tutto con delle foglie di finocchietto selvatico tagliate fine e guarnire con un filo di olio di oliva.



## Una dedica speciale: Ana Roš e la sua visione di Joško

Come vede Joško una delle chef slovene più brave e talentuose, Ana Roš del ristorante Hiša Franko di Caporetto? "È un compito fantastico quello di poter parlare di Joško Sirk. Se lo dovessi descrivere in due parole sole, userei il saggio e il visionario. O 'il padre' della gastronomia slovena. Con tante scuse al gourmet friulano che immagino cosa farà dopo queste parole: ridere sottovoce, con un pizzico di sarcasmo. Ho conosciuto Joško al primo appuntamento romantico con Valter, mio marito. Per scusarsi dei ripetuti ritardi - ore di attesa - ai nostri primi incontri, mi ha portato in Osteria da Joško, per uno spuntino con un bicchiere di vino. Avevo 21 anni, ribollivo di quell'entusiasmo un po' studentesco che con il passar degli anni si perde. Joško ci vide e venne a sedersi con noi: dopo qualche

minuto di chiacchiere sentii un forte desiderio di scontrarmi con lui. Nella mia irruente gioventù ero certa che quell'uomo non aveva la minima idea di quello che per me era la verità slovena. Eppure ci siamo piaciuti a vicenda. Credo che La Subida sia 'la casa' di tantissimi gourmet sloveni. Molti di noi hanno fatto i primi passi nel mondo dell'enogastronomia attraverso la cucina di Joško: Fegato di vitello con polenta morbida e rabarbaro; Coniglio cotto in burro con dragoncello fritto e ribes rosso, per citare alcune ricette. La sua filosofia del locale e regionale nel vino. La sua decisione del solo locale e regionale anche in piatto. Una stella Michelin italiana che cucina stinco di vitello, mlinci e žlikrofi di Idrija. Una mano che da sempre aromatizza i piatti con sambuco, un fiore che noi sloveni abbiamo adottato da sempre. È a La Subida che ho capito che devo essere fiera del gusto e dell'anima slovena. Joško con il suo dialetto sloveno è molto più sloveno di noi. Nel vestire, nel pensiero, in cucina".



### **La Subida**

Via Subida, 52  
34071 Cormons, Gorizia  
Italy  
Tel: +39 (0) 481 60531  
[www.lasubida.it](http://www.lasubida.it)

Joško Sirk