

IL CONVIVIO DELLA CERVA

" LA GASTRONOMIA DI QUALITA' RITORNA AL SELVATICO "

LA SUBIDA

Cormòns

Fu alla fine degli anni '90 che il mitico **Gianni Cosetti**, *lider maximo* della cucina carnica nel suo " Al Roma " di Tolmezzo, ben volentieri affiancò le sue conoscenze a quelle di un giovane ristoratore friul-sloveno-cormonese : **JOSKO SIRK** della Subida-Il Cacciatore , di Cormòns.

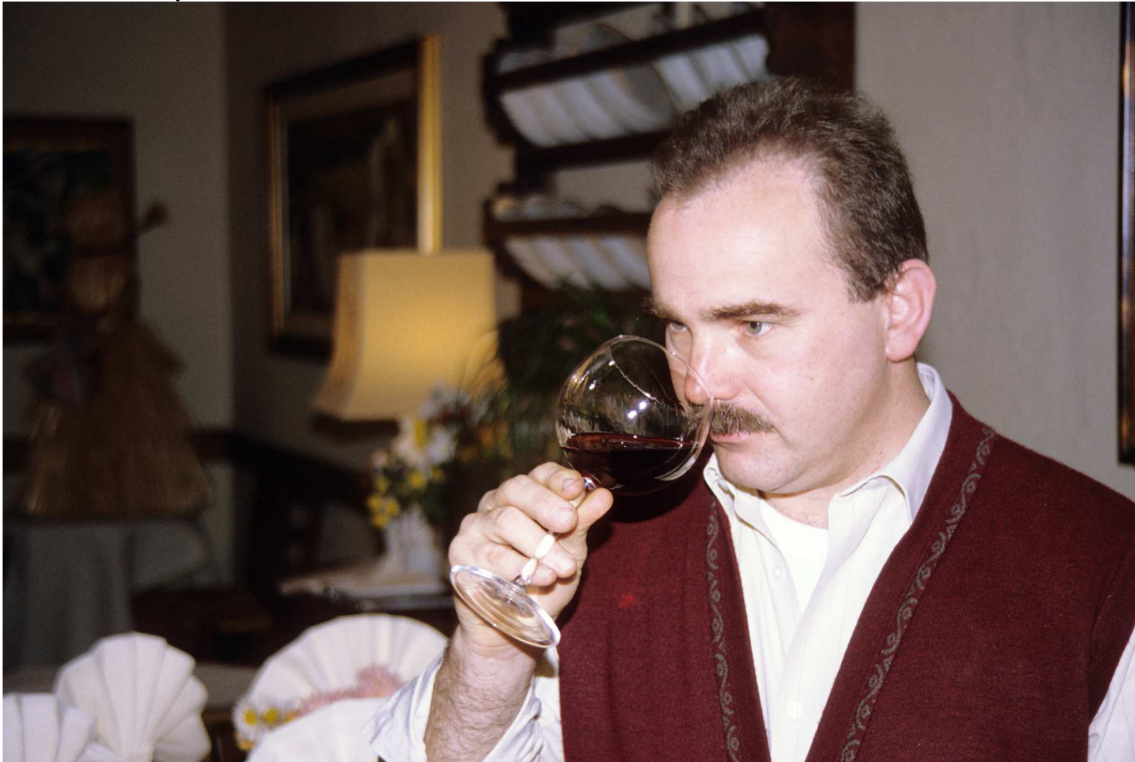


Sirk, Colomba, Cosetti, da dx.

Memorabile fu una serata a tema propiziata dal dr. **Giulio COLOMBA**, vicepresidente mondiale di SLOW FOOD e braccio destro di **Carlin Petrini**.

Trovò terreno fertile , Gianni , anche perchè Josko, già in giovane età, aveva affiancato prontamente mamma **Hema** imparando da lei tanti

segreti , compresi quelli del padre *cacciatore* che anzitempo era volato nel mondo dei più.



Josko Sirk

Accanto al ristorante sorse, negli anni a venire, un esclusivo centro agriturismo con alloggi, maneggio, un' acetaia unica nel suo genere ed altro ancora .

Il gusto della didattica, delle novità legate alla sostenibilità ambientale , la caccia di selezione , il recupero delle vecchie ricette mitteleuropee sono tuttora gli aspetti più evidenti che caratterizzano LA SUBIDA .

Serate a tema seguono i ritmi delle stagioni, insieme a personaggi del mondo enogastronomico, agricolo ed ovviamente della storia e della cultura profondamente legata alle radici contadine.



Paolo Rodaro

Così è stato nei giorni scorsi che **Josko**, insieme al vulcanico vignaiolo-cacciatore **Paolo RODARO** di Spessa di Cividale, ha voluto organizzare una serata didattica di rilevante spessore cui hanno partecipato oltre cento esperti friulani e sloveni, in un convivio dedicato alla **CERVA**, prezioso selvatico proposto ad intenditori, carne DOC lasciata a frollare per ben tre settimane ed affidata allo chef de LA SUBIDA, **Sandro GAVAGNA** (cioè il genero di Josko e marito di Tanja), che ha deliziato i fortunati presenti con una serie di interpretazioni originali, tutte commentate con dovizia di termini ed approfondimenti.



Josko, Enzo Marsilio, Tanja, Michele Paiano, da dx.

L'abbinamento enologico ha individuato tre campioni d'alto gradimento quali il COLLIO PINOT BIANCO 2015 di GianLuca **ANZELIN** (Plessiva-Cormòns) d'entrata , proseguendo con il carsico *orange wine* VITOVSKA 2013 di Beniamino **ZIDARICH** (Praprot-Duino-TS) per finire con il COF REFOSCO ROMAIN 2011 di Paolo **RODARO** (Cividale) .



Paolo e Josko hanno condotto da par loro la serata che ha registrato diversi e qualificati interventi legati al tema " **LA GASTRONOMIA DI QUALITA' RITORNA AL SELVATICO**" ; fra questi il Consigliere regionale **Enzo Marsilio** ed il Presidente del Consiglio Regionale **Franco Iacop**, decisamente a loro agio insieme a commensali preparati ad un messaggio di alto livello enogastronomico , e non solo. **(CF)**

La Subida

Centro Vacanze Trattoria

- **Via Subida, 52 -**
- **34071 CORMONS (GO) -**
- **Tel. +39 (0) 481 60531 ;**
- **Fax +39 (0) 481 61616**
- **info@lasubida.it ;**
- **www.lasubida.it**

Nelle foto di C.Fabbro :

Gianni Cosetti del ROMA di Tolmezzo con Giulio Colomba e Josko Sirk;
fine anni '90

Paolo Rodaro, in vigneto Picolit centenario

Josko, Tanja SIRK, Michele Paiano (Sommelier) e Enzo Marsilio

Cormòns, 12 marzo 2017