

Sapori

«Cena di note»
alla Subida
nel nome di Bizet

a pagina 23 **Padovese**



La Subida, a tavola con Bizet e Rossini

«Cena di Note» fa tappa al ristorante stellato di Cormons, in provincia di Gorizia

«Oggi il confine, per molto tempo armato e temuto, non è più inteso come divisioni tra popoli e culture ma come luogo d'incontro». Parole del maestro Alessandro Tortato, direttore artistico della rassegna «Cena di Note», che dedica alla «Voce del confine» il terzo appuntamento della nona edizione. Venerdì 13 ottobre a Cormons, piccolo centro in provincia di Gorizia, a pochi metri in linea d'aria dalla frontiera con la Slovenia, è in programma un viaggio tra musica e sapori fra Bizet, Donizetti, Rossini e Saint-Saens nella prima parte e, a seguire, fra alcuni piatti espressioni della contaminazione che si respira in queste terre. Dopo il successo dello scorso anno, torna al ristorante stellato La Subida «Cena di note», la rassegna organizzata dal *Corriere del Veneto* e sostenuta dall'istituto privato austriaco Schoellerbank.

In questo fazzoletto di terra per secoli si sono incontrati il mondo latino, quello slavo e quello asburgico. Oggi i tre mondi si uniscono e si fondono con le musiche eseguite dall'artista friu-

lana Alessia Franco, con le contaminazioni culinarie dello stellato Alessandro Gavagna, con il sostegno e le sensibilità austriache di Schoellerbank e con i grandi vini di **Tenuta Sant'Antonio della famiglia Castagnedi**, una delle famiglie d'Amarone d'arte che ha deciso quest'anno di unire il proprio nome alla rassegna.

La serata avrà inizio alle 20 e si terrà nell'acetaia dove Josko Sirk, il Signore della Subida, affina il suo aceto famoso in tutto il mondo. La struttura in legno e terra battuta nel bosco al confine con la Slovenia ha un'acustica che ha poco da invidiare alle più conosciute sale da concerti. Accompagnata dal maestro Tortato, il mezzosoprano Alessia Franco si cimenterà in un recital intitolato «La voce del confine». Dopo il concerto, la serata proseguirà al ristorante stellato dall'altra parte della strada. Qui Gavagna cucine-

rà una cena che si aprirà con la *Sirova Zupa*, un sorso di Kefir, le *Cjompe* e la Ricotta salata delle malghe della val d'Isonzo, il *Toc in Braide*, la ricetta tipica della

Carnia valorizzata da Gianni Cozzetti. Sembra dalla Carnia arriverà il *Formadi Frant*, poi ci sarà spazio per il Fossa e lo *Jamar*. A seguire Gavagna servirà un classico della Subida, i *Milinci*, una pasta fatta in casa leggermente abbrustolita, l'oca e l'orto di fine estate. Si proseguirà con Tortelli in bianca crema di Montasio, il Sorbetto e il fantastico Aceto Sirk, il Capriolo in autunno. Si terminerà in dolcezza con susine, uva fragola e grappa. All'aperitivo e al tavolo, i vini proposti saranno tutti della **tenuta Sant'Antonio di Valpolicella**, spiegati nel corso della serata da **Tiziano Castagnedi**. La serata costa 80 euro e comprende concerto, cena e vini abbinati. Per le prenotazioni si deve contattare direttamente il ristorante, telefonando al numero 0481/60531 o scrivendo una mail a info@lasubida.it.

Antonino Padovese

Stellato

Il ristorante La Subida a Cormons, in provincia di



► 8 ottobre 2017 - Edizione Treviso e Belluno

Gorizia. Il confine con la Slovenia è a meno di cinque minuti di automobile. È aperto dal 1960

