L’Acetaia di Josko Sirk

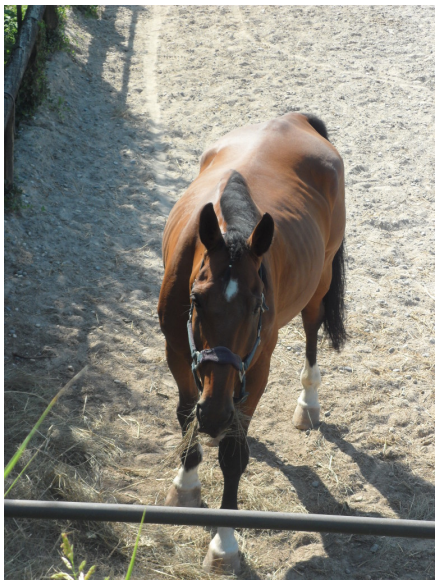
Non ho mai conosciuto mio nonno Emilio, ma di lui mi furono dette grandi cose…

Uomo friulano di passione, grande spirito imprenditoriale legato alle tradizioni, ma con uno sguardo rivolto all’innovazione. Una malattia lo portò via precocemente. Di lui mi rimane oltre alla stima guadagnata con i racconti della sue vicissitudini, il mio secondo nome, Emilia. Nacque a Cormons in provincia di Gorizia. Quando poco tempo fa mi si è presentata l’opportunità di una breve vacanza li mi son detta: “ma quale migliore occasione per un ritorno alle origini…” Credo che faccia bene a tutti ogni tanto soffermarsi a pensare, a riflettere. **Si può essere cittadini del mondo, ma sono convinta che il proprio legame con la terra d’origine è indissolubile.** Chi crede di poterne fare a meno è un illuso.

Ma torniamo a **Cormons…** Pensai tra me e me, “dista 400 km, e viaggiare mi piace…” E infatti in men che non si dica ero giunta a destinazione. Al mio arrivo ebbi il benvenuto dalla piacevole cornice delle colline del Collio che ingentilendo il paesaggio davano a tutto il contesto un’aria romantica d’altri tempi. Mi diressi verso il luogo in cui ero ospite “La Subida”, e non fui per nulla disattesa.

Il posto era immerso in un verde lussureggiante, tra piante di rosmarino e mazzi di lavanda legata ad arte e disposti ovunque. Incominciai la mia consueta esplorazione, soffermando il mio sguardo verso un esteso recinto in cui trotterellavano un gruppo di cavalli. Adoro questi animali dallo sguardo nobile e fiero, e volli dedicare loro un po’ del mio tempo.

Persa nei miei pensieri richiamai me stessa ai miei doveri di ospite, e ritornai alla base.



Ebbi subito il piacere di conoscere i padroni di casa, Josko, uomo dallo sguardo schietto e deciso e la dolcissima moglie Loredana. Ma non erano da meno i figli. In particolare Tanja mi ricordava una donzella della Provenza, con i suoi ampi vestiti e dallo sguardo tenero, sempre sorridente e disponibile a due chiacchiere. Conobbi poi Michele, grande collaboratore la cui cordialità e simpatia lo contraddistinse da subito. E come solitamente accade, chiacchiere e risate tra un discorso serio e l'altro non mancarono. Ma ad un tratto venne menzionata un'acetaia… e la mia curiosità si innescò.

Un'acetaia direte, "oddio si è data pure all'aceto", bè è un prodotto molto interessante e poco rispettato. E io, a dispetto dei miei amici romani che mi contestano, amo metterlo a gocce sulle ostriche. Provare per credere! Pensate che **l'Italia è il primo produttore al mondo d'aceto**, e questo ci fa capire quanto dovrebbe essere maggiormente valorizzato. Far conoscere quanti usi e destinazioni gli si possono attribuire gli conferirebbe il giusto merito.

Ma lo sapete che è **ottimo nebulizzato sulle minestre di legumi, sulle frittate, sui pesci grassi, sulle fragole… ma non solo, appena un po' diluito è un ottimo rimedio per i gargarismi contro il mal di gola. E non solo, pensate che una zolletta intrisa di aceto masticata lentamente ferma il singhiozzo e attenua il mal di mare. Efficace per calmare una**

scottatura superficiale o per neutralizzare una puntura d'insetto… e molto di più. (fonti di Josko Sirk).

Ma torniamo alla mia visita… Ebbi il piacere di avere come guida Josko Sirk, l'oste come lui amava definirsi, nonché l'artefice di questo sogno e progetto in continua evoluzione. Iniziammo la nostra passeggiata tra il mio fiume abituale di domande… quasi a voler scoprire chissà quale recondito segreto della vita. Mi chiedo se la mia curiosità si sazierà mai. Ci incamminammo verso una mulattiera che ci avrebbe condotto alla nostra protagonista, l'Acetaia. Nel durante della nostra passeggiata, Josko dietro mia esplicita richiesta, mi raccontò della sua famiglia giunta dalla Slovenia in tempi difficili. Dopo essersi dedicato alla coltivazione della terra e successivamente all'attività presso l'osteria, la venuta a mancare del padre lo costrinse a scelte di responsabilità.

Nel corso degli anni avvenire insieme alla moglie Loredana, riuscì a concretizzare il sogno della sua vita: creare un **cuore verde di oasi abitative di pace e relax, "La Subida"**. E conoscendomi vi pare non chiedessi il significato del nome… Ebbene, prendeva spunto da una chiesetta cinquecentesca del paese, la chiesa del Cristo della Subida che a sua volta deve la sua origine ad un prodigio verificatosi nel 1597.

Ma la sua vita era in continua evoluzione e un altro progetto si stava da anni sempre più delineando: **"La foresteria dell'Acetaia" per la nobile produzione dell'aceto della migliore uva del Collio**, prodotto di nicchia per chi può capirlo, purtroppo maltrattato dalla poca informazione attribuitagli. Completamente realizzata in legno, l'Acetaia era in perfetta armonia con l'ambiente circostante. Protagonista era l'uva bianca da vitigno autoctono,

proveniente dalla vigna adiacente. Al mio ingresso mi si presentò uno scenario magico per chi ama questo ambiente. Gradoni di botti e botticelle disposte metodicamente, tese a favorire le varie fasi di lavorazione. Nessuna presenza di macchine, tutto seguiva un ciclo naturale. Mi fece provare il sentore delle sue creature, raccomandandomi di non ingoiare. Mi inebriai nei profumi intensi e da testa dura quale sono volli provare il sapore bagnandomi leggermente le labbra… devo dire piacevolmente soddisfatta.

Josko mi disse: “Un mio cruccio è fare l’aceto come una volta , con le migliori uve del Collio”. Per una persona come me che ama la tradizione ascoltare queste parole è stata vera poesia. Con cinque produttori uniti nell’amicizia e nella passione lui finalmente ha concretizzato un Progetto per far conoscere l’aceto con i suoi usi e la sua storia: gli **Amici Acidi.**

Se è vero, com’ è vero, che un gran vino si fa’ da una grande uva, da questa grande uva io faccio il mio grande aceto. Mi ci vuole qualche anno, e in questo tempo devo accudirlo e coccolarlo come un bambino in fasce.

Joško Sirk