

PAOLO DONEI

I SAPORI DELLA MEMORIA



È NATO TRA I FORNELLI DI MALGA PANNA. HA VIAGGIATO, IMPARATO E SPERIMENTATO. POI È TORNATO A CASA. AD INTERPRETARE LA STORIA E I SAPORI DELLA SUA TERRA TENENDO GLI OCCHI BEN APERTI SULL'INNOVAZIONE. CON UN TOCCO DI TECNOLOGIA, MOLTA CREATIVITÀ E UN AMORE DICHIARATO PER LA TERRA, LA MEMORIA, LA FAMIGLIA...

di Alessandra Rozzi, foto orierimages.com

Un ragazzo, con la spigolosità che tutti i ragazzi, e soprattutto quelli di montagna, ostentano al primo approccio. Poi il racconto, con gli spigoli che si smussano piano, e infine si sciolgono del tutto, nel raccontare l'amore per un lavoro che fa tutt'uno con la vita, la famiglia, la terra. Alla prima impressione sembra più giovane di quel che è, Paolo Donei, chef del ristorante Malga Panna, una macchia di bianco e legno in mezzo ai pascoli di Moena, rifatta pezzo a pezzo (ma il camino è ancora quello originale) sulla malga che il bisnonno Latanzio aveva costruito per l'alpeggio estivo

delle mucche, e scivolata dolcemente, con gli anni, verso una vocazione 'cuciniera'. Invece questo chef con il viso da ragazzo e una grande famiglia alle spalle (nonché una stella Michelin a vegliare su di lui dal lontano '93) ha 35 anni, idee chiarissime sul suo percorso in cucina e una qualità che di questi tempi non è così consueta: crede in quello che fa, e ognuno dei suoi racconti è un piccolo capolavoro di entusiasmo, dove la storia privata si intreccia col futuro del territorio, la tecnologia con la memoria dei sapori, l'amore per i prodotti della terra con la rinascita di un'agricoltura che sembrava irrimediabilmente

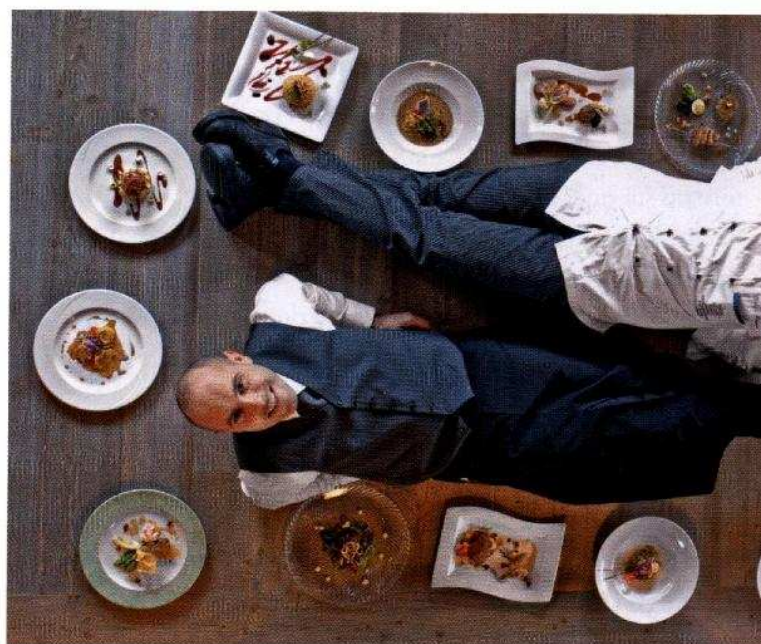


perduta e che invece sta rialzando la testa, grazie a un esercito di giovani di belle speranze e a un'intelligente politica locale di incentivazione.

Hanno, i racconti di Paolo Donei, un minimo comune denominatore: la ricerca, fortissima, di un senso, del procedere verso un obiettivo, di un percorso che non è soltanto individuale ma coinvolge la famiglia, la gente della sua la terra, la terra stessa. Va da sé che le sue parole abbiano al loro interno la forza della memoria e l'energia del progetto, la solidità ereditata da generazioni e la speranza di un futuro che è ancora in gran parte da disegnare.

Una vocazione precoce, la sua, in cucina...

"Ho scelto questo mestiere da ragazzino. Mi sono iscritto alla scuola alberghiera, ma l'ho lasciata a metà: non ci credevo. A 16 anni lavoravo nel locale dei miei e tra una stagione e l'altra ho cominciato a guardarmi attorno: avrò fatto una trentina di stage tra Italia, Svizzera e Germania. Tantissimi grandi nome, ho imparato un po' da tutti. E i miei mi hanno sempre



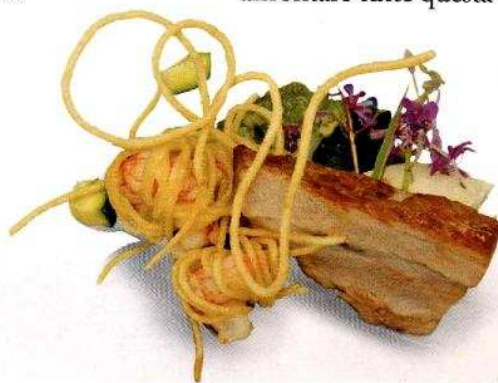
incoraggiato: in realtà era mio padre Vigilio il primo a voler cambiare le cose, a credere nell'evoluzione del locale".

Così Malga Panna si è trasformata piano piano da alpeggio a malga con grandi paioli di polenta e formaggi alla struttura stellata di oggi...

"Oggi abbiamo 50-60 coperti, e una brigata che oscilla da 6 persone a 15 in alta stagione. Il bello è che sto cominciando a trovare dei ragazzi trentini per la cucina, una cosa che finora era sempre stata difficile. Vedo in giro una bella aria di rinnovamento, mi sembra che si cominci a capire quello che vuol dire fare una scelta di qualità, e forse anche le scuole oggi incentivano i ragazzi in modo diverso. La questione, nell'alta cucina, non è tanto la capacità, quanto lo spirito giusto e la voglia di cimentarsi".

È una scelta che implica sacrifici...

"Eh sì, è una scelta che ti obbliga a rinunciare a tutto il resto... La vita diventa una cosa sola col lavoro, le amicizie sono tutte nell'ambiente, si finisce per fare una vita un po' sballata... E i giovani, anche quando hanno grandi stimoli, trovano difficile affrontare tutte questa rinunce, magari a 20 anni".



Com'è cambiata la sua cucina negli anni?

"All'inizio, quando giravo, vedevo cose che mi intrigavano e avevo voglia di portare a casa qualcosa di diverso dal solito, da quello che avevo sempre visto. Non so se

definirlo un piccolo errore o una fase di crescita, ma in quel periodo facevo piatti che non appartenevano alla nostra cucina, e forse ad essere sinceri scimmiottavo un po' i grandi. Ma erano cose troppo al di fuori dalla nostra storia, e piano piano sono tornato sui miei passi: il nostro è un locale storico, la nostra zona ha una lunga storia e un importante tradizione gastronomica, nei secoli abbiamo risentito delle dominazioni italiana e austriaca. Ho capito che la mia cucina doveva raccontare tutto questo".

La sua, però, non è una cucina tradizionale...

"Infatti. Non voglio fare una cucina della tradizione, ma una cucina che riporti in vita i sapori della memoria. Non mi interessano i piatti storici, ma i sapori storici. Quest'anno, come da 8 anni a questa parte, sono stato a San Sebastian. Mi piace essere al corrente delle novità, tener d'occhio da vicino l'evoluzione.

Ma come sempre, al ritorno, tante cose le tralascio perché non le sento mie. La nostra cucina corrisponde ai gusti della gente, che ci chiede soprattutto formaggi, funghi e selvaggina. Poi c'è la creatività, certo, ma la base è questa.



E da noi si sta verificando un grande rilancio dell'agricoltura: negli anni Cinquanta sfasciavano le stalle per costruire alberghi, ora vedo in giro tanti giovani in gamba, motivati e preparati culturalmente, che stanno rilanciando i mestieri della terra in maniera fantastica".



Ogni anno un numero diverso
Ogni numero una nuova Emozione

IMPORTATORE ESCLUSIVO PER L'ITALIA



PELEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Tel. +39 035.787709 - info@pellegrinisp.net - www.pellegrinisp.net



Cuvée n° 732

CHAMPAGNE
JACQUESSON

MAISON FONDÉE EN 1798

Cette Cuvée identifiée sous le numéro 732
a donné lieu à un tirage de 328.826 bouteilles
12.050 magnums et 300 jéroboams.

BRUT

750 ML

ÉLABORÉ PAR JACQUESSON - 51230 DIEZ - FRANCE - NM-148-001



aprire un agriturismo vicino a me, magari per allevare maialini a ridosso del bosco, da lasciar girare liberi in mezzo ai turisti. In queste condizioni dalle cosce si ricaverebbe uno speck eccezionale”.

Secondo lei a cosa si deve questo fermento sui mestieri dell'agricoltura?

“Da noi questo è un settore problematico per il clima e i costi elevati. C'è interesse da parte dei giovani, certo. Ma è anche la Provincia che stanziamenti importanti e agevolazioni, incoraggiando la ripresa del settore”.

Torniamo ai fornelli. La sua si può definire una cucina strettamente di territorio?

“La maggior parte dei miei piatti è fatta con ingredienti che provengono da questa zona, ho i miei fornitori per le carni, i formaggi, i funghi, le verdure e tutto il resto. Ma vista la clientela che viene da noi devo prevedere anche piatti diversi, e allora logicamente il pesce di mare arriva da lontano. Per un'altra delle mie passioni, ovvero il pesce d'acqua dolce, uno dei miei fornitori sta cercando di impiantare un allevamento di gamberi di fiume a Cavalese, alla fine della Val di Fiemme. E torniamo al discorso di prima”.

Ad esempio?

“Ad esempio c'è chi vorrebbe cominciare a importare qualche esemplare di una razza scozzese di agnelli, per allevarli qui. Sono animali dalla carne dolce e dal grasso bianchissimo, eccezionali in cucina. E poi bisogna saper studiare il momento migliore per la macellazione dal punto di vista scientifico, ma anche coltivare cereali biologici solo per alimentarli... E ancora chi vorrebbe

Una storia lunga un secolo

Nessuno meglio dei fratelli Donei può raccontare la storia e l'evoluzione di Malga Panna con l'affetto che un simile percorso merita. Per questo abbiamo chiesto proprio a loro di farlo. Ecco il loro racconto, in bilico tra storia, affetti e poesia:

“La Ciarejea (il ciliegio), Ciampelfaure (campo del fabbro), l'Olif (l'ulivo), Longiarif (a fianco del ruscello) e lì nel mezzo Mojenacia: questi erano gli appezzamenti di terreno sopra l'abitato di Sorte, piccolo borgo agricolo, frazione del comune di Moena. All'inizio del '900 erano tutti campi, dove la gente coltivava patate, orzo, rape, grano saraceno e tutte quelle varietà che reggevano il clima rigido. Adesso sono solo prati, tutti i terrazzamenti vengono regolarmente falciati, ma sui colli e le aree più scoscese c'è l'erba alta almeno 30 centimetri. Mojenacia prende il nome da “mojena”, cumulo di materiale, il materiale che rotolava giù dalla montagna e veniva raccolto in un punto per mantenere pulita la campagna. Proprio lì a Mojenacia c'era un piccolo rustico costruito dal nostro bisnonno Latanzio che, dopo aver sposato Cecilia, costruì questa stalla per metterci il bestiame durante l'estate, vista l'ottima posizione tra i pascoli alpini. Nel 1938 ci fu il primo restauro,

venne ingrandita un po' la stalla e sopra venne costruita una piccola camera dove si poteva dormire e si riponeva il latte per far affiorare la panna e quindi scremarlo.

Visto che in quella che era la casa estiva per l'alpeggio, si cominciò ad abitarla sempre più spesso, e si costruì anche una legnaia, fatta di cortecce e scarti di legname. Vicino fu edificato un capitello con all'interno la Madonna, e il sabato sera veniva acceso un piccolo lumino a olio.

Fu proprio così che iniziò la storia di “Malga Panna”: tutto era fatto con semplicità, i tavoli e le sedie le aveva costruite il nonno. Nel rustico “la malga” si saliva solo nel periodo caldo, cioè dalla metà di maggio all'inizio di novembre, quando l'alpeggio finiva. La vera svolta venne da nostro padre Vigilio, che avendo passato tutta la sua gioventù a pascolare bestiame e falciare prati, per il futuro aveva mire ben diverse. E a piccoli passi la malga si è trasformata da rifugio, noto per le polentate con salsicce e funghi, al ristorante com'è oggi. Adesso ci siamo noi che forse, con un pensiero un po' romantico, vorremmo che a parlare di questo fossero, in futuro, i nostri figli e i nostri nipoti... con lo stesso orgoglio e lo stesso rispetto”.

Paolo e Massimo Donei



Davvero c'è chi viene a Malga Panna per ordinare branzini e orate?

“Sono albergatori e operatori turistici: ovvio che dei nostri prodotti sappiano ormai tutto e vogliano provare sensazioni nuove. Sono clienti che si spostano per le lumache e per il foie gras, più che per la cucina di territorio. E per noi sono importanti, anche perché ci permettono di far girare bene la cantina, portando in tavola non solo vini trentini ma anche vini francesi e del resto del mondo”.

Veniamo alla stella... a quando la seconda?

“Per carità, una è più che sufficiente, anzi mantenerla è un impegno! Sono stato il più giovane chef italiano ad averla, ed è stata una grandissima soddisfazione. Ma la clientela, no, quella non è cambiata. I nostri sono sempre stati cambiamenti gradualmente, i nostri clienti storici ci hanno sempre seguito e incoraggiato”.

Come vi siete suddivisi i compiti in famiglia?

“Mio fratello Massimo segue la sala, mio padre Vigilio si occupa della cantina seguendo la nostra selezione di etichette – ne abbiamo circa 900 – da tutto il mondo, anche se l'attenzione maggiore è naturalmente focalizzata sul Trentino. Mia madre ha dedicato tutta la vita al nostro locale e anche adesso che è in pensione passa gran parte della giornata al ristorante. Come tutte le mamme, dà una mano dove serve, dalla lavanderia alle coccole ai ragazzi che si fermano da noi e che spesso

stanno mesi lontano da casa. Lei semplicemente trasferisce loro il calore della nostra famiglia. Al termine del servizio magari gli prepara un vin brulé o una tazza di tè al momento della merenda, le cose insomma che ti fanno sentire a casa...”.

Il suo piatto preferito?

“Spaghetti al burro. Meglio se c'è quello di malga, se no va bene anche l'altro. Sono un tipo semplice”.

E i “pilastri” della carta di Malga Panna?

“Ho dei piatti storici che non potrei mai togliere dalla carta: in testa l'Ovetto in crosta di polenta con fonduta di formaggio di malga e tartufo trentino, che d'estate facciamo col Puzzone di Moena e lo speck. Certo, riesco a far spostare la gente con un uovo, ma questa è al tempo stesso la mia soddisfazione e la mia croce: lavoro tanto per creare piatti innovativi e poi spesso mi chiedono questo! Scherzi a parte, un altro dei piatti forti in carta sono i Tagliolini nobili con porcini, un piatto che è il trionfo della semplicità: tagliolini con 30 uova per chilo di farina e funghi saltati in olio extravergine del Garda. Stop”.

Sono funghi dei vostri boschi?

“Certo: ho una decina di raccoglitori fidati, soprattutto ragazzini ma anche una signora messicana che si è trasferita qui da noi.

Facciamo raccogliere i diversi tipi di funghi in stagione, poi come usa qui li conserviamo per il resto dell'anno. La nostra terra ha una grande tradizione in materia di salamoie, affumicature, conserve. Si tratta di far durare per tutto l'anno quel che la terra offre nei tre mesi di bella stagione. Quindi





prepariamo in casa le conserve di frutta, verdura, carne e funghi. Un'altra attività alla quale tengo molto è la raccolta di erbe spontanee, nella quale coinvolgo i ragazzi della cucina che rispondono sempre con grande entusiasmo. Ho un amico botanico, che mi ha insegnato ad andar per boschi e a trovare quello che serve. Usciamo coi ragazzi e torniamo carichi di erbe e fiori. L'idea è quella di portare la nostra terra fin dentro al piatto”.

Come ruota la lista? E come sono i vostri menù?

“Non ho una tempistica fissa: se un piatto non gira, se ho finito la materia prima, se non mi convince, allora lo tolgo, quindi la lista cambia anche ogni due o tre giorni. In ogni caso i miei non sono mai cambiamenti radicali. Per quanto riguarda i menù, abbiamo due degustazioni: la prima che si chiama ‘Suggestioni’, dove si spazia dalla carne al pesce e si apprezza uno sguardo d’insieme sulla nostra cucina. La seconda, invece, si chiama ‘Sapori trentini’ ed è molto più tradizionale: l’abbiamo prevista perché facciamo parte del circuito delle ‘Osterie trentine’. Poi, naturalmente, c’è la carta”.

Un’ultima cosa: come entra la tecnologia nel suo percorso culinario? Su questo fronte vince la poesia o il pragmatismo?

“La tecnologia nel mio modo di fare cucina esiste, certo, a livelli diversi. Le sferificazioni, ad esempio, le ho fatte per provare, per divertirmi, anche se non sono mai finite in un piatto. Le basse temperature e i sifoni li uso, ma non cambiano la natura della mia cucina. Il succo del discorso è questo: se la tecnica trova un senso all’interno della mia cucina e dei miei piatti, allora la utilizzo, altrimenti no. L’importante è conoscerla, saperla padroneggiare. Ma è un’arma, e in quanto tale va usata a proposito”.

Dimenticavo... c’è un’iniziativa, un progetto in corso alla quale tiene molto, vero?

“Assolutamente. Stiamo lavorando alla nascita di un’associazione per la valorizzazione della qualità della nostra zona, della cucina e della ristorazione del Trentino. Penso a ristoranti familiari, ai colleghi delle cantine, a un progetto comune che sappia far uscire le ‘persone’, valorizzare i talenti e l’impegno, sopra ogni altra cosa”.