

COMUNICATO n. 3128 del 07/10/2022

Trentodoc Festival - La cucina di montagna vista da tre chef stellati del territorio

Peter Brunel dell'omonimo ristorante gourmet di Arco, Paolo Donei di Malga Panna di Moena e Sabino Fortunato del Gallo Cedrone di Madonna di Campiglio: tre chef stellati con tre vissuti e percorsi professionali diversi, che si incontrano al Trentodoc Festival per un confronto sulla cucina di montagna, d'altitudine o di valle che sia. Una cucina fatta, stando alle loro parole, «di materie prime di qualità, più che preziose o costose; di tecniche antiche, quasi ancestrali, come l'affumicazione, la marinatura, l'essiccazione; ma anche e soprattutto di passione, di amore, quello delle madri e delle nonne, di cuore».

Sembrano in apparenza tre strade lontanissime, quelle dei tre chef stellati Peter Brunel, Paolo Donei e Sabino Fortunato. Il primo, classe '75, inizia a muovere i suoi primi passi nell'alta cucina sotto la guida dello Chef Giorgio Nardelli, per poi avviare un percorso che lo porta a Riva del Garda, a Trento, in Toscana e, dal 2019, di nuovo in Alto Garda, per il suo Peter Brunel ristorante gourmet. Più legato alla tradizione e alla famiglia, invece, il percorso di Donei, che conquista la sua stella Michelin a soli 19 anni, nel 1993, onorando la casa dei nonni, una malga, e trasformandola in un luogo di alta cucina. Gavetta e passione caratterizzano, infine, il passaggio da sous chef dello stellato Vinicio Tenni, al raggiungimento della sua propria stella, per Fortunato. Cos'hanno in comune, allora, questi tre chef? Definite cucine di montagna o di altitudine, le loro, presentano tratti ricorrenti: «Si parte dagli ingredienti di base – spiega Brunel – fino ad arrivare alle tecniche. Il fatto che poi la mia possa essere una cucina più di valle rispetto a quella di Donei, non è che un dettaglio. Così come le influenze personali, date dalle esperienze in viaggio e nel mondo (nel mio caso quelle peruviana e giapponese), definiscono le sfumature. Di fondo, le tecniche condivise sono quelle proprie della tradizione, quelle che si utilizzavano un tempo per la conservazione, e che oggi hanno cambiato uso». Fondamentale tratto comune, inoltre, aggiunge Donei, «è la sostenibilità delle nostre cucine: piatti creati senza lo scarto, rispettando la materia prima. Quando buttiamo una carota, infatti, pensando che si tratti di un prodotto che costa poco, qualche centesimo appena, dimentichiamo chi c'è dietro quella carota». Punti sui quali torna anche Fortunato: «Cucina sostenibile e tecniche di conservazione vanno di pari passo: non produrre scarto vuol dire programmare, dunque prendere una materia di un dato periodo e trattarla in modo tale da poterla utilizzare tutto l'anno».

Non da meno per i tre chef conta la qualità delle materie, nell'idea che la cucina stellata o gourmet non sia poi frutto di prodotti costosi, quanto piuttosto di tecniche, abilità, passione. «Quando mangiamo cose che costano poco, diamo loro poco valore – chiarisce Donei – ma prendiamo ad esempio le patate: si tratta di una materia essenziale nella cucina di quasi ogni popolo, che cambia sapore a seconda della terra in cui cresce, e che dunque è preziosissima». Così preziosa da essere presente in entrambe le ricette presentate da Brunel e Donei per la degustazione del Trentodoc Festival: anguilla marinata e poi affumicata, su un letto d'uovo e con spuma di patata e topinambur per il primo; maialino alla brace su purea di patate bagnato con un brodo di erbe (realizzato utilizzando una moka) per il secondo. «Una ricetta, mi piace pensare – conclude lo chef di Malga Panna – è una storia, un racconto di un luogo. Del resto, condividere del cibo, cucinare l'uno per l'altro, è la forma di affetto più semplice e puro che due persone possano regalarsi».