

ALTIN PRENGA

La rivoluzione all'ombra delle fate

TESTO di SERENA GUIDOBALDI
FOTO di PAOLO DELLA CORTE/FOODREPUBLIC

“Volentieri”

E ti sorride.

Non importa che non siano neanche le otto del mattino e lui sia in piedi forse già dalle sei, che quattro ore prima fosse ancora sveglio per il giro di controllo dopo la chiusura, che Paulin sia fuori, seduto sul motorino acceso ad aspettare l'ok circa i capretti che gli ha portato, sorridente ma un po' impaziente perché il gregge lo reclama, e che si intraveda già la processione di fornitori che quotidianamente passa di lì a quell'ora, e tutti vorranno quantomeno salutarlo.

Non importa che in cucina ci siano già cinque persone a pieno regime da andare a supervisionare ogni tanto, “anche se ormai sono più bravi di me”, e che il telefono squilli in continuazione e debba rispondere perché in quel momento sua moglie non può lasciare la cantina, suo fratello è a fare delle commissioni, sua madre sta finendo di stirare le tovaglie per il primo servizio e suo padre è giù nei campi per seguire i lavori.

Quale sia stata la tua richiesta, o la richiesta di chiunque altro, non importa.

Lui risponde sempre sorridendo. “Volentieri”.

Considerando che è da tre anni che ogni mattina la scena grosso modo è questa, ed è solo l'inizio della giornata; che in questi tre anni non ha mai una volta saltato un giorno di lavoro nel suo ristorante; che il locale è aperto 365 giorni senza riposo né ferie, e che nell'ultimo anno ha fatto una media di più di 100 coperti al giorno fissi (con punte anche di 170: per avere un tavolo bisogna chiamare molto tempo prima e augurarsi di avere fortuna!) ecco; sarebbe anche lecito se avesse una minima *défaillance* nella gentilezza. Un cenno di insofferenza. Insomma, una normale reazione di velato nervosismo, visto che è anche da mezz'ora che sta cercando di prendere l'espresso che si era preparato (e che ormai è freddo) e ogni volta che si avvicina alla tazzina puntualmente qualcuno ha bisogno di lui.

Invece niente. Altin Prenga è fatto così, e se volete l'ennesimo “cattivissimo me” della cucina, ci dispiace, non siete a MasterChef. Qui siete a Fishtë nella regione di Zadrime-Lezhë (Alessio), due passi dal mare, tre passi da Shkodër (Scutari), Nord Albania, e quella che vi stiamo per presentare è una persona disgustosamente educata e garbata.



“Io sono nato qui, nel 1982” ci racconta Altin, mostrandoci il panorama che si gode da una delle sale del suo ristorante Mrizi i Zanave, affacciata verso Bushat e Barbullush, e aggiunge con una punta di orgoglio: “Sono nato nello stesso paese del nostro poeta nazionale, padre Gjergj Fishta. Per questo il ristorante si chiama Mrizi i Zanave, perché è il titolo di una sua opera”.

Mrizi i Zanave significa “l'ombra delle fate”, un nome molto suggestivo soprattutto riferito a questo luogo da dove si può ammirare in tutta la sua estensione la pianura della Zadrime, incastonata fra la montagna di Kakarriq e la catena dell'Hajmel, caratterizzata da molti piccoli corsi d'acqua e un sistema di colline dolcissime. Nessuna meraviglia che le fate, universalmente note per abitare terrapieni, forti e colli antichi, e il cui nome gaelico, *sidhe*, significa “popolo delle colline”, abbiano scelto tale zona per dimorare.

“Sì, ma fossi in te non spererei di incontrarle perché, sai, le fate sono degli spiriti, come dire... particolari. Spesso sono ritenute un po' come le nostre custodi, e il giorno che ti appaiono e le vedi beh, allora significa che è la tua ora”, ci spiega Altin, con buona pace dell'iconografia disneyana della fata turchina.

Qui siete a Fishtë nella regione di Zadrime-Lezhë (Alessio), due passi dal mare, tre passi da Shkodër (Scutari), Nord Albania, e quella che vi stiamo per presentare è una persona disgustosamente educata e garbata.

“Mrizi i Zanave sorge sulla terra che apparteneva ai miei bisnonni, più su c'è ancora la loro casa, accanto alla nostra di famiglia, e io ho vissuto qui fino a 16 anni. Nel 1998, poi, ho raggiunto mio padre in Italia dove lavorava come cuoco in un ristorante in Trentino Alto Adige. Mio padre ha sempre fatto il cuoco; durante il governo di Hoxha lavorava lì, dove ora vedi che è tutto brullo, laggiù c'era la cooperativa e mio padre era il cuoco della mensa”. Non è facile immaginare che dove ci indica, e in moltissime altre aree non solo della Zadrime, prima la vegetazione fosse fitta. Pensi che da sempre quello sia il paesaggio: un po' arido e polveroso. Invece no, e quella specie di color pastello della vegetazione (poca), della pietra (sgretolata) e della terra (depauperata) è il retaggio della dittatura che ha sistematicamente attuato un'operazione di saccheggio delle risorse naturali, disboscando e sfruttando intensivamente enormi aree per le monoculture di grano. E impoverendo, difatti, il Paese.

“Quello che è stato fatto sulla terra, e che oggi ancora stiamo pagando in termini di pesanti ripercussioni sul processo di crescita dell'Albania, la dittatura lo ha fatto anche sulle nostre tradizioni agroalimentari. Me li ricordo ancora, anche se ero bambino, i negozi del paese che sotto il regime vendevano prodotti tutti uniformi: il pane quadrato, il formaggio quadrato. Non dovevano esserci differenze, nessuna concessione al piacere, anche solo fosse stato il piacere di poter scegliere una forma. Poi era tutto razionato, il latte, la carne, la farina, lo zucchero, e le famiglie non potevano più possedere nulla. La mia bisnonna ci raccontava che lei aveva pecore, capre, mucche. Che aveva il campo, i prodotti. Sotto Hoxha dovette cedere tutto. Di nascosto tenevano i maiali, e per non farli sentire quando era il momento di macellarli, li ubriacavano con la *raki*. Dopo 50 anni così, nessuna meraviglia se si è andata perdendo la memoria delle nostre tradizioni culinarie che certamente erano povere e legate alla vita contadina, ma non per questo meno interessanti e complesse”.

Ed è il lavoro di recupero di questa memoria, della propria storia e delle proprie tradizioni, che Altin sta operando da quando è ritornato “a casa” dopo dodici anni passati in Italia, durante i quali scoprì di avere una pensione e una passione per la cucina.



Nel menu di Mrizi i Zanave, il pesce non compare mai, nonostante la vicinanza al mare e al lago di Scutari, perché è la lingua dei pastori quella propria della storia di Altin.

Dall'esordio in uno stellato del Trentino Alto Adige come lavapiatti alla realizzazione del sogno di un ristorante di tradizione albanese tutto suo in patria, il percorso di Altin lo ha portato non solo a fare esperienza in varie cucine, ma anche a lavorare in un caseificio, in un'azienda di salumi, formaggi e gastronomia e in aziende vinicole. Fu suo padre Pjeter a consigliarlo di non fermarsi davanti ai fornelli e basta, perché solo lavorando a diretto contatto con i produttori avrebbe capito l'uso e l'importanza della scelta delle materie prime. E dobbiamo allora ringraziare anche lui se Altin non è rientrato in patria e, come tanti suoi coetanei, ha aperto l'ennesima pizzeria o ristorante italiano.

“La mia famiglia nasce come famiglia di pastori e contadini, e i valori della terra mi sono stati trasmessi insieme alla coscienza della nostra storia e delle nostre tradizioni. Credo che sia per questo background che mi è stato facile recepire la filosofia Slow Food, e abbracciarla da subito”.

Già, perché non ve l'avevamo detto ancora, ma il Mrizi i Zanave dal 10 dicembre 2011 è ufficialmente anche la sede del Convivium Slow Food in Albania, con tanto di exploit a *Terra Madre* 2012. Il che, per Altin, non significa schiacciare la chiocciola sull'insegna per raccattare qualche recensione e chi s'è visto s'è visto, ma portare la cultura contadina di nuovo sulle tavole prima di tutto degli albanesi - sfida non facile ma che sta vincendo - partendo dalle antiche ricette, valorizzando gli ingredienti locali, sostenendo i piccoli produttori oltre che coltivando direttamente in proprio, da bravo “cuoco, contadino e pastore” come ama definirsi.

A tutta parete, nella bella veranda campeggiano due vele con le foto dei suoi fornitori e riportata la distanza di questi dal ristorante, tutti nel raggio di 15 km, compresi i produttori di vino, quel Kallmet autoctono del Nord Albania che sta finalmente uscendo dal limbo anche grazie al progetto triennale della cooperazione italiana con il contributo del MAE, delle Fondazioni CRC e Cariplo. Un progetto realizzato dalla LVIA, che

ha portato alla costituzione di un Consorzio di tutela del vino nel Nord Albania, presentato - con apprezzamenti ufficiali per la qualità del prodotto - al *Vinitaly* 2013.

Ma a km0 sono anche i generi non alimentari: dalle *vegsh* (tipiche pentole in terracotta) alle ciotole alle saliere, le stoviglie escono fuori dallo studio *Qeramike* dei fratelli Altin e Vasil, che prima che fornitori sono soprattutto suoi ex compagni di scuola; se poi si ha un udito fine, si riesce a sentire il rumore dei telai nei quali vengono tessuti tovagliati e affini. “Lavoro con persone che mi hanno visto nascere, miei compaesani, amici di infanzia spesso. Questo non significa che quando sono arrivato, con le mie idee di trasformare la casa di famiglia in agriturismo e solo 70.000 Euro messi da parte per cominciare, la cosa sia stata recepita e apprezzata al volo. Insomma, resistenze ci sono state, ma quando piano piano ho cominciato a ingranare, e con me sono cominciati a crescere anche loro, e di conseguenza a guadagnare di più, con più regolarità, la considerazione è cambiata. E adesso sono tutti collaborativi, hanno capito che operazione si sta compiendo per l'economia locale. Spero che il mio modello possa essere uno stimolo e un esempio per i miei connazionali, giovani come me, per provare a investire sulla nostra storia, sulla nostra cultura, e smettere di scimmiettare gli altri i paesi”.

Nel menu di Mrizi i Zanave - un menu fisso, a rotazione stagionale (e umorale) - il pesce non compare mai, nonostante la vicinanza al mare e al lago di Scutari (dove la carpa è eccellente), perché è la lingua dei pastori quella che propria della storia di Altin: i formaggi delle montagne, la panna di malga, il capretto, il montone, i porcini che crescono a Puke, le patate, i frutti selvatici, quelli spontanei e di bosco, sono gli ingredienti che lui ripropone anche in accostamenti insoliti ma sempre senza sconfinare, e spesso attenendosi a tecniche e tempi di cottura veramente di una volta.

Come la procedura per preparare il *Fli*, una focaccia - definiamola così - cotta a strati (può arrivare fino a trenta) tipica anche del Kosovo, che per farla ci si possono impiegare 3 o 4 ore. E se si vuole il risultato migliore, non si può non usare il *saç* come pentola, e per usare il *saç* bisogna stare all'aperto, fare la brace, avere spazio. Altin la propone in accompagnamento al *Tavë Elbasani*, conosciuto anche come *Tavë kosi*, piatto nazionale albanese a base di agnello e yogurt, che lui reinterpreta sostituendo l'agnello con il montone (di razza rude) ed eliminando il riso dalla ricetta per ottenere una versione meno densa.

O come la procedura per la *Dromesa*, che non può che essere preparata espressa come facevano le nonne: una ciotola con la farina, una con l'acqua



e un setaccio per separare i grumi di pasta che si formano grazie all'acqua aspersa come una benedizione con un ramoscello di alloro. La chiamano la “pasta povera” in Albania, e a seconda della stagione al Mrizi viene mantecata con i porcini, con i mirtilli o - se si è fortunati - con il *Mishavin*, un particolare formaggio prodotto solo nel Kelmendi superiore, sulle Alpi Albanesi, dai pastori transumanti. Si tratta di uno dei “cibi invernali” dove il formaggio viene messo a fermentare per due mesi in un contenitore di legno chiuso ermeticamente nella parte superiore con il burro fresco, lasciando due pertugi nella parte inferiore così che il liquido di fermentazione possa colare via. E che, *ça va sans dire*, è un Presidio Slow Food.

O ancora, come il *Kamkuçe* croccante (una schiacciata di farina di mais bianco di Zadrime e latticello) farcita con il fegato di capretto, ortiche e porri; come la *Jufka*, le tagliatelle albanesi prima tostate e poi cotte lungamente in forno con la gallina e il suo brodo; e come il *Kurmajak*, un sanguinaccio molto grasso, dal diametro non più grande di un dito, citato anche da Fishta proprio nel libro XII del poema *Mrizi i Zanave*. E Ana, la moglie di Altin, lo fa ogni anno, a mano, anzi solo con un dito tanto è stretto il budello. “Sì, e non sai poi quanto mi fa male il dito, quando ho finito”, ci tiene a sottolineare ridendo, mentre passa di corsa perché ha un ritaglio di tempo e finalmente può dedicarsi a potare le rose prima che faccia buio e cominci il servizio per la cena.

Ma come, è già buio? “Qui passa veloce il tempo”, commenta Altin, che a guardarlo pare ancora più giovane di quanto già non sia e ti sembra di rivede-

re quel Redzepe di quando aveva appena aperto il Noma a Copenhagen.

Un paragone non casuale, origini e somiglianze fisiche e filosofiche a parte, se si pensa che Vogue, a gennaio 2013, ha definito Altin Prenga uno dei protagonisti della prossima Food Revolution, inserendolo fra i 4 nuovi volti della gastronomia mondiale insieme a Magnus Nilsson, Beto Pimentel e Sid Ali Lahlou. Che pochi mesi dopo, ad aprile, *El País* titolava uno speciale su Altin *Perfil de un triunfador: Prenga, el chef albanés que pasó de emigrante a la cima de la cocina mundial*. Che a maggio era al TEDxTirana 2013 per una lezione sul tema “Eat local, think global”.

“Io Redzepe lo ammiro molto, mi ispiro al suo pensiero, ma... no, io come un possibile nuovo Redzepe?”. Altin scuote la testa come a dire: “impossibile”, e volge lo sguardo da un'altra parte, un po' imbarazzato. Ma la modestia non gli impedisce un sorriso molto eloquente e lo vedi che, in realtà, vorrebbe risponderti: “volentieri”.

Ps: poi un caffè è riuscito a berlo. Caldo. Pps: i virgolettati non sono stati tradotti dall'albanese in italiano. Altin parla italiano, e lo parla esattamente con quella proprietà di linguaggio. *Chapeau*.

Mrizi i Zanave

Fshati Fishtë - Zadrime
Lezhë (Alessio)
Albania
Tel: +35 5 69 2108032
www.mrizizanave.com



Tavë Elbasani con Fli

Per il Tavë Elbasani

1 k di carne di montone
farina
50 g di burro
1 l di yogurt fatto in casa
4 uova
sale e pepe

Per il Fli

farina integrale
acqua
sale
burro contadino (più profumato
e acido del burro normale)

Tagliare in pezzi grossolani la carne di montone, lessarli per circa 1 ora e scolarli. Accendere il forno a 220°C. Passare la carne nella farina e metterla a rosolare nel burro spumeggiante, insaporire con sale e pepe. Sbattere leggermente le uova con lo yogurt, 4 cucchiari di farina setacciata e un pizzico di sale.

Adagiare la carne su una teglia irrorandola con il fondo di cottura, coprirlo con la salsa di yogurt e cuocere nel forno a temperatura per 40 minuti.

Nota: Per questo pane si utilizza tradizionalmente una pentola tipica composta di una teglia tonda di rame (tëpsija) e due coperchi di ferro battuto con i bordi inclinati che vengono ricoperti dalla brace (saç). La cottura avviene grazie al calore della brace sul coperchio.

Accendere il fuoco per formare la brace. Mettere uno dei due coperchi su una griglia a scaldare e coprirlo con la brace.

Mescolare la farina con l'acqua e un pizzico di sale per formare una pastella simile a quella delle crêpes, facendo attenzione che non si formino grumi. Imburrare la *tëpsija*, versarvi 4/5 cucchiari di impasto e distribuirli con movimento circolare nella teglia. Coprire con il coperchio caldo, nel frattempo porre a scaldare il secondo coperchio. Dopo uno o due minuti, scoperciare la teglia: la base risulterà leggermente bruciacchiata. Passarvi sopra il burro, e fare un altro strato di pastella come per il primo. Coprire con il coperchio caldo e mettere a scaldare l'altro coperchio. Procedere in questo modo fino ad arrivare al bordo della teglia.



Per completare il piatto

Lasciare intiepidire il Fli e tagliarlo a riquadri. In una ciotola di terracotta adagiare due pezzi di carne di montone e ricoprirli con la salsa di cottura, accompagnando con due riquadri di Fli. Servire molto caldo.

Dromesa

farina
acqua
rametto di alloro o rosmarino

Mettere la farina in una teglia abbastanza larga. Mettere l'acqua in un bicchiere capiente o una ciotolina; intingere il rametto di alloro o rosmarino nell'acqua e scollarlo sulla farina, facendo in modo che le gocce d'acqua vi cadano formando dei grumi. Quando si ottiene un primo strato di grumi, setacciare la farina in un'altra teglia e mettere in una ciotola larga le "briciole", ovvero le *dromesa*, che rimangono nel setaccio.

Le *dromesa* devono essere preparate al momento e cotte in acqua bollente salata per circa 3 minuti.

Nota: Per il condimento, ci si può sbizzarrire, dalla classica salsa leggera di pomodoro a una mantecatura con formaggio cremoso, a un classico con i funghi porcini appena saltati in padella.



Shendetlie

500 g di farina
200 g di miele
noci sgusciate e frantumate qb
sale
100 g di burro
4 uova
200 g di zucchero
200 ml d'acqua

Accendere il forno a circa 200°C. Prendere metà dello zucchero e le uova e sbatterle per bene, unire le noci frantumate, la farina, il burro morbido e la metà del miele con un pizzico di sale. Stendere su una teglia con uno spessore di circa 3-4 cm e mettere al forno caldo per mezz'ora fino a che non prende un colore marrone scuro. A parte si prepara lo *Sherbet*, lo sciroppo, con le metà dello zucchero e del miele lasciati da parte e 200 ml d'acqua. Bollire fino a ottenere uno sciroppo fluido, fare intiepidire e versare sul dolce sfornato. Far riposare almeno 12 ore prima di servire.



WEB VIDEO CHANNEL E-MAGAZINE NETWORK

foodandtourism.com

chefdicucinamagazine.com

gastronomiamediterranea.com

chefdecuisinemagazine.com

foodnews24.com

estiloenlacocina.com

orientalfoodmagazine.com

russianfoodmagazine.com

kuechenchefmagazine.com

corrieregastronomico.com

IWCA Suisse network
POBOX 1675 Viale stazione 18b 6500 Bellinzona Switzerland
Tel. +41 91 826 1562/3 Fax. +41 91 826 1564
www.iwcasuisseenetwork.com

Graphic by Beatrice Gorelli