

intervista malga panna

VIGILIO: Buon giorno ragazzi, io sono Donnei Vigilio del ristorante Malga Panna. Vorrei iniziare dandovi un'idea di quella che è malga panna, una semplice malga di montagna.

Quest'attività inizia fra le due guerre, quindi parliamo del 1930, devo specificare che io non sono il titolare di Malga Panna, in quanto la rappresento, i veri titolari sono i miei figli, di cui uno lavora in cucina e l'altro si occupa della sala.

Principalmente mi occupavo di una semplice baita, dove si produceva latte, pane, burro, panna e articoli simili, i primi turisti presenti a Moena raggiungevano la malga a piedi per poter mangiare la panna e furono loro stessi a chiamare questo posto Malga Panna, nome rimasto fino a quando mia madre, verso il 1951, ha iniziato un'attività che la vedeva impegnata nella preparazione della classica polenta, funghi, salsicce, e altri prodotti locali; questa sua attività è durata parecchi anni fino a quando ho iniziato ad occuparmene io.

Ho cercato di portarla avanti ma ad un certo punto mi sono “stufato” e ho cercato di creare qualcosa di nuovo, il quale mi ha dato delle belle soddisfazioni; ho deciso di perdere un cuoco giovane per fare un certo tipo di ristorazione; questo cambiamento ha provocato la perdita di gran parte della clientela, perché i prezzi erano aumentati e quindi dovevo ripartire dall'inizio.

Da quel momento siamo ogni giorno sotto un esame pur non sapendo chi c'è sui i tavoli, clienti o qualche giornalista del settore; il “premio” per noi ristoratori è la “stella Michelin”, la “stella Michelin” è un traguardo a cui ogni cuoco ambisce, in questo momento “Malga Panna” ha la “stella Michelin” più vecchia di tutto il Trentino Alto Adige, da quasi 20 anni, la difficoltà non sta nel prenderla ma nel mantenerla.

La problematicità sta proprio nelle zone turistiche, io tutti gli anni da 30 anni vado a Jesolo al mare, a Jesolo ci sono 16 km di lungo mare, dal faro a un deviazione di Jesolo ci sono circa 1.000.000 di posti letto, non c'è un ristorante che si possa chiamare Ristorante, ce ne sono a centinaia uno attaccato all'altro, pizzerie, fritti di mare, pesce; ma ristoranti dove si possono mangiare prodotti tipici ce ne sono pochi.

Per esempio “Malga Panna” è nato come posto dove si mangiano salsicce, funghi e selvaggina, anche sul biglietto da visita abbiamo rappresentato un fungo e un capriolo come slogan, però, in questo momento vendo più gamberi che funghi.

Noi come ristoranti di un certo tipo non vendiamo bistecche, patate fritte e pasta, o meglio le vendiamo però noi cerchiamo di vendere una serata, vendere un giorno da signori.

La “Malga Panna” ha una capacità di circa 60 persone, e abbiamo 8 cuochi; ogni giorno facciamo tutti i tipi di pane, sia a pranzo che a cena, quello che proponiamo è tutto fatto in casa, dal pane, appunto, alla piccola pasticceria di cui disponiamo di circa 30 tipi di dolci diversi; sostanzialmente è tutta qui la differenza fra ristoranti e Ristoranti.

SHAMANTA: All'interno dell'azienda chi si occupa del mercato?

VIGILIO: Ciascuno ha il suo settore. Per esempio io mi occupo di contabilità e della cantina dove godo di circa mille tipi di vino. Tutto quello che riguarda la cucina viene acquistato dallo chef, mio figlio; per tutto il resto che occorre se ne occupa l'altro mio figlio; ognuno ha il suo reparto e gli acquisti vengono fatti nei singoli reparti.

MILENA: In che modo promuovete la vostra struttura?

VIGILIO: La struttura si promuove tramite il passa parola, nel nostro caso anche grazie alle guide gastronomiche, le guide gastronomiche non si hanno tramite pagamento ma per meriti. Facendo delle promozioni, bisogna tenere lo stesso prezzo di prima, dare più servizi; molti organismi offrono immense strutture, bellissimi ambienti, con centri fitness e molti altri servizi, però non c'è una persona che ti segue; quindi io nelle promozioni punto soprattutto per lavorare bene, il passaparola poi viene automaticamente, grazie anche ai tanti giornalisti enogastronomici. Circa vent'anni fa ho creato la ristora Moena, è una associazione di ristoratori che esiste ancora, con i migliori ristoranti che ci sono a Moena ci siamo associati e abbiamo creato un libro e delle settimane gastronomiche, una di queste si chiama "cena con il re Lurino".

SHAMANTA: In quali guide di gastronomia è ?

VIGILIO: Tutti gli anni esce una classifica dei migliori ristoranti d'Italia, teniamo presente che in Italia ci sono 300 mila licenze di ristorazione, entrare nelle guide dove ce ne sono 1.000, 2.000 o 6.000 è un bel passo avanti. C'è poi un'altra classifica che esce tutti gli anni, è un giornale specializzato che comprende tutte le migliori guide in Italia, Malga Panna in questo momento è fra i primi 50 ristoranti d'Italia, in trentino è da dieci anni che siamo al primo posto,

MILENA : Un giornalista si presenta quando viene a mangiare?

VIGILIO : Qualche volta sì, si presenta per poter sapere qualcosa in più; altre volte no, e quindi noi ci ritroviamo su qualche giornale senza saperlo.

MILENA: Avete più clientela italiana o estera?

VIGILIO: Abbiamo più clientela italiana, fino a un paio di anni fa avevamo molti clienti tedeschi, ora sostituiti da polacchi e dalla clientela dell'est; ma in linea di massima noi lavoriamo con clienti italiani.

SHAMANTA : Organizzate eventi?

VIGILIO: Organizziamo le settimane enogastronomiche tutti gli anni, da quasi 20 anni a prezzo fisso con i vini abbinati; siamo sponsorizzati da cantine e da aziende locali, e quindi possiamo mantenere dei prezzi accessibili.

MILENA: Collaborate con altre strutture al di fuori dell'associazione ristora Moena?

VIGILIO: Collaboriamo con tutto l'insieme di strutture perché naturalmente parliamo di stagioni, si ha una bella stagione quando tutti lavorano bene e collaborano tra loro. Moena fino a qualche anno fa era l'unico paese più piccolo d'Europa che aveva due ristoranti stellati, cioè due ristoranti stellati in un paese di 2.000 abitanti, quando per esempio in una Bologna non ce n'era neanche uno; avevamo creato un vero e proprio business.

SHAMANTA : Avete dei progetti futuri?

VIGILIO: "Sopravvivere", ormai io sono in pensione da tanti anni, e quindi i miei figlio potrebbero avere qualche idea; per esempio stiamo facendo, in collaborazione col ristorante "El Molin" di Cavalese, una settimana o dieci giorni di manifestazione che si chiama "Crou". "Crou" significa una cosa di nicchia, una cosa particolare nei vini, per esempio quando su una bottiglia di vino c'è scritto "Crou" indica l'elite dei vini; alcune settimane facciamo una cucina impostata

interamente sul sushi, fare il sushi in Valle di Fiemme non è una cosa di tutti i giorni; queste particolarità ci danno degli stimoli per poterci modernizzare e farci conoscere.

MILENA: Lavorate più l'estate o l'inverno?

VIGILIO: C'è una grande differenza di clientela parlando delle due stagioni; il periodo estivo si fa fatica a chiamarlo stagione, una volta la stagione estiva iniziava a giugno e finiva a settembre, ora il movimento inizia il 10 agosto per finire verso il 20 dello stesso mese.

Io ritengo che si dovrebbe fare uno sforzo per pubblicizzare il mese di dicembre, si dovrebbe fare una gran pubblicità a livello media, sottolineando il fatto che tutti i negozi, bar, ristoranti e rifugi rimangono aperti.

FEDERICO: Avete menù particolari?

VIGILIO: Una malga di montagna che fa pesce è già particolare, soprattutto per il turista; noi abbiamo tanti cuochi in cucina, per cercare di soddisfare tutte le esigenze del cliente. Abbiamo due tipi di menù, un menù scritto con i prezzi e un menù già prestabilito; poi ci adattiamo a tutti i bisogni dei consumatori.

FEDERICO: Partecipate a delle fiere con dei buffet?

VIGILIO: Sempre, perché rappresentiamo tutto il Trentino e l'APT ci fa partecipare a tante fiere, io personalmente prendo parte a settimane enogastronomiche in Spagna e in altri posti, mio figlio si reca a Stoccolma, soprattutto fuori stagione, per fare promozioni; per esempio a Torino c'è una manifestazione ogni due anni, il "salone del gusto", dove presentano tutti i prodotti biologici, biodinamici, e altre cose naturali; si presentano prodotti internazionali perché è una delle fiere più importanti al mondo.

MANUEL: Lei le materie prime da chi le compera?

VIGILIO: Noi abbiamo fornitori da ovunque, perché c'è sempre quello più specializzato in un determinato prodotto, abbiamo più fornitori per un bene, per esempio per la carne abbiamo 7, 8 fornitori, per la carne di cervo uno, per i maialini da latte un altro, e così via.

Le giuste materie prime esistono però ovviamente hanno un prezzo maggiore; poi bisogna tener conto della stagionalità e delle categorie che la rappresentano, chi ha soldi ma non tempo disponibile per spenderli e quindi viene il sabato per andarsene la domenica per impegni di lavoro, e poi ci sono quelle persone che non hanno soldi ma non hanno problemi di tempo; quindi ci sono due categorie, questa è la difficoltà maggiore.

C'è bisogno di tutto il personale, che sappiano fare il proprio lavoro in ogni settore, per esempio i miei camerieri devono sapere tutto quello che c'è in un piatto, gli ingredienti e come è stato fatto; non pretendo che sappia tutto sui miei 1.000 tipi di vino. Teniamo presente che è sempre più difficile trovare camerieri al giorno d'oggi, mentre è più facile trovare cuochi, perché il cuoco ha più spazio per emergere sulla cucina che non nella sala; al giorno d'oggi un cameriere guadagnerebbe molto più di un cuoco, ma purtroppo quella categoria è in via d'estinzione perché nessuno vuole più fare quel lavoro.

Malga sostanzialmente significa "fattoria delle alpi", è un locale storico per Moena perché come punto di ristoro non si intende ristorante, ma principalmente dove si va a mangiare qualcosa.