

# AGRICOLTURA SOSTENIBILE E ALIMENTAZIONE A CHILOMETRO ZERO: L'ECCELLENZA È IN ALBANIA



La sensazione che dà ascoltare le parole di Altin Prenga, mentre cammina per i suoi poderi a Fishte, nel nord dell'Albania, è qualcosa a metà tra la passione e la fretta. Passione per quanto già realizzato, e "fretta" per quanto – molto – c'è ancora da fare, ben disegnato nella testa di questo sognatore, figlio di allevatori, tanto deciso e testardo da aver creato un'eccellenza assoluta in terra d'Albania, di così alto profilo da far impallidire molti agricoltori italiani.

*Mrizi i Zanave* è un ottimo ristorante per i 150.000 turisti, albanesi e non, che ogni anno si accomodano in parte all'aperto sotto il fresco degli alberi secolari, in parte all'interno della casa colonica che ospita i grandi tavoli

tradizionali di legno; ma in realtà è molto di più, e mai consiglio fu più azzeccato che non quello di visitare prima la fattoria, per comprendere appieno la qualità di ciò che poi metterete in bocca.

*“La verità è che all’Italia devo tutto”*, dice Altin mentre ci guida a scoprire il “dietro le quinte” della sua ambiziosa azienda agricola, *“ma devi capire la lezione, e non copiare letteralmente il provino”*, aggiunge. Il suo lungo soggiorno in Trentino Alto-Adige, oltre che un’eccellente capacità di parlare la nostra lingua, gli ha lasciato una consapevolezza: inutile tornare in Albania e scimmiettare – ad esempio – la pizza, che è buonissima e inarrivabile a Napoli; cerchiamo invece di recuperare le più valide tradizioni albanesi, soffocate da 50 anni di miope dittatura comunista, lavorandole con le moderne tecnologie, così da ottenere i migliori prodotti che questo territorio sa dare.

E sulle tavole del suo ristorante si riversa in effetti il meglio: salumi dai sapori davvero unici, ricavati da carni locali e piccoli allevamenti selezionati, oche arrosto allevate nell'aia di Altin, marmellate di frutti di bosco selvatici, formaggi freschi frutto della lavorazione del loro latte, parte dei quali vengono poi invecchiati in loco, e frutta dei loro alberi.

*“In questa sala affumichiamo i salumi”*, prosegue Altin guidandoci alla scoperta dell’azienda agricola. Come? Con una vecchia stufa di ghisa accesa giorno e notte, ovviamente, che con il suo fumo, ricavato da legni aromatici, crea profumi irripetibili.

Poi c’è l’alta tecnologia, che è la cifra della loro cantina, con due enologi – uno albanese e uno italiano – che si destreggiano tra le più moderne tecniche di lavorazione e le vecchie botti, dove sostano per pochi mesi sia bianchi che rossi: *“Poco tannino”*, precisa Altin con il suo largo e genuino sorriso albanese, *“perché questa è una cantina, non*

*una falegnameria*". Forse qualche blasonato viticoltore italiano dovrebbe venire a lezione qui...

Infine, il negozio: "*Un terzo del giro d'affari deriva dalle vendite al dettaglio*", spiega Altin, a riprova che la qualità è il biglietto da visita principale per chi sale la strada, un po' fuori mano nella colorata campagna albanese, che porta qui, apposta per comprare salumi, formaggi e marmellate fatte in casa.

*(segue dopo le foto)*















































C'è qualcosa di affascinante in quest'uomo che ha i piedi piantati nella solida tradizione, e che ha creato con il fratello Anton e il resto della famiglia un piccolo impero agricolo a misura d'uomo: decretato ambasciatore di Slow Food e insignito – da quello straordinario diplomatico che è il nostro Ambasciatore italiano a Tirana, Fabrizio Bucci – *"Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia"*; follemente innamorato del suo Paese – l'eccezionale Albania – Altin ha saputo trarre forte ispirazione anche dal meglio della nostra penisola.

*Mrizi i Zanave* dovrebbe essere una tappa obbligata per chiunque sia in visita nell'ospitale Paese delle Aquile. O per meglio dire, dovrebbe essere la scusa per venirci, anche apposta.