



Cojinèr l'è tanche amèr: o se se arbandona deldut o se renunzia (Harriet Van Horne)



Christopher Verra endèna na cena a la scola autes.



Con i Cheghes de Fascia te nodadoa de Cianacei.



Semper al Dolaondes a na cena de solidarietà.

JOEGN

L'amor per l'èrt de la cojina

Aon rejonà con l'joen chech Christopher Verra da Penia

Su la frequenzes de Radio Studio Record endèna l program del «Codejel», acà dotrei meis, se à sentù rejonèr Christopher Verra, n joen de 21 egn de Penia. Sie enteress più gran l'è la cojina. Apontin el l se à giusta laureà con na tesi sul «Foraging» a la scola de auta formazion de Tione.

Per Christopher, l lurier del chech l'è n percors de vita: l vif sia profesion desche n'èrt, n amor. De firé, l'à arjont l podie te doi concors de cojina de emportanza a nivel nazonèl. Enceben sia joena età, Christopher l'à lurà ence con cheghes da steiles.

La Usc N bel salut, Christopher. Segur ties n joen dassen de talent. Podessete ne contèr zeche de più en cont de te?

Gé é inom apontin Christopher, é 21 egn e staghe ta Penia. Apede a mia pascion per la cojina, me piès n muie ge jir dò al schi e a la partidas de hockey di Fascia Falcons... e canche é temp é piajer de jir a vardèr la garejèdes de bal sui feres de mia sor.

Che percors se cogne fèr per doventèr n bon chech?

L percors, cogne bele dir, l'è lench e senester. Al scomenz é fat la scola alberghiera fora a Tieser, olache, ben o mèl, l mond de la cojina l te vegn prejentà sot na vijion, dijesse, beleche «idiliaca»: dut somea sori. Somea beleche de se troèr te na contia. Canche enveze se scomenza a lurèr te na cèsa da fech tel mond reèl, se se n adèsc ence de la tanta dificolitèdes a cheles che se ge va encontra. Pèrto mia, l'è n percors senester, che aboncont l te dèsc n fraco de sodesfazions.

Me à semper piàjù la cojina, canche siere più picol didèe mia giava a fèr i grottoi.

Colun él stat tie percors?

Descheche te é dit, i prumes cater egn i é fac a Tieser, a la scola alberghiera. Ajache forin Fiem no l'è l quinto an, é cognù jir a Riva per fenir chest percors de studies. Ades me é giusta laureà a l'auta formazion de Tione.

Anter l'auter é portà inant dotrei esperienzes te desvalives ambienc: chestes seguramenter les me à dat gran stimol per jir inant coi studies.

Perché pa zacan aeeste dezidù proprio la scola alberghiera?

Me à semper piàjù la cojina. Me recorde che canche siere più picol, didèe mia giava a fèr, per ejempie, i grottoi. No l'è stat aboncont na scelta sorida. Fin a l'ultim moment siere en dubie anter liceo linguistich e apontin l'alberghiera. Tinùltima, per fortuna, é cernù chesta e ades posse dalbon dir che l'è stat la strèda giusta.

Emozions dassen fortes. Con l grop di joegn de Cianacei, aon enjignà i biscoc per la comunanza e per tor sù scioldi per chi che à de manco. Canche la jent la aprijia, se à dalbon na gran sodesfazion.

Colun él l'ingrediente che te doures più bolintiera?

Me piès n muie durèr l ris, per fèr risoc. Amò apede, aprijie n muie la salvaria e la erbes. Se pel valorisèr i prodoc de noscia val più scempies per fèr vèlch de particulèr e n muie gustous. Da n «nia», ajache la erbes les cresc te pra e la salvaria la sira per l bosch, se pel dalbon arjonjer travers gregn. L'è mingol ence n coleament biologich.

Saon ence che te ès vent vèlch concors a nivel nazonèl...

Bela la storia di concors... L'è stat ence chesta na roba de l'ultim moment. Recorde che siane te clas, me sà de economia: l'è ruà la professora e l'à dit che l'aea dezidù che gé aesse cognù tor pèrt a chest concors a Riva. Te na setemèna aon enjignà n piat con carateristiches predeterminèdes e, nia, é vent la medaa de or. Dalbon na gran sodesfazion. Na setemèna dò, semper de firé, l'era chest auter concors de cojina a Rimini, i campionac de la cojina talièna e chiò me é vadagnà l'arjent. Ence chest l'è stat n zil arjont, enceben che i etres sfidanc i «cojina» a nivel internazonèl. Aee portà n piat no tant sori, l'halibut con gamberes e scelem da ref.

Ingredienc cerc, ma che ensem stèsc n muie ben.

L'è stat segur doi esperienzes de gran valuta per mie percors personèl e profesionèl.

Co fèste a capir se n piat...

l'è bon?

Ma... ge l domane per solit a mia mère. Ela l'è mie critich beleche più senester da encontentèr. Dapò ge l domane ence a mia giava, ma a ela ge va ben semper dut.

Te te ès laureà con na tesi sul Foraging. Che velel pa dir?

L'è na materia che me à semper piàjù: te na vida n muie scempia, volessa dir «jir per erbes». Se va tel bosch, se tira sù erbes, fiores e bërba de pecel. Se दौरa ence l muschie, la rèja, l largià e la scorza di èlbres. Portèr dant n argument coscita tedant a na comision che no vif la mont l'è zeche de beleche risious, ajache l'è magnères che spenc n muie su la saor. Se pel fèr n muie de piac, ma n muie forc.

Èste lurà ence con de gregn profesionisèc?

Ei, é abù l'ocajion de lurèr con Norbert Niederkofler e con Alessandro Gilmozzi da Ciavaleis. El fossa beleche l re del Foraging chiò tel Nord de la Tèlia. L'è una de la persones che più me à ispirà. L me à passà n gran amor per la cojina e esser bogn de ge passèr dut chest a n joen l'è dassen zeche che fèsc onor. Soraldut aldidanché, olache duc a sia idees e l'è duc chisc programes che disc che la cojina l'è zeche de regalà, passèr chisc valores envers l mond de la cojina vel dir n muie.

Te Fascia, fèste pèrt de vèlch grop?

Ei, fae pèrt di Cheghes de Fascia. L'è n bel grop, l'è desche se fossa na gran familia: se se dèsc consees un co l'auter. No l'è nesciugn che disc «gé son mior che tu». L chech da steiles l'è valif a chel de n picol restaurant...

Che veideste te tie davegnir?

A mi me piàjessa stèr te n mie restaurant. Magari proprio ta Penia...

Intervista de Nicoletta Riz