

oltre la ricetta
il pastrychef

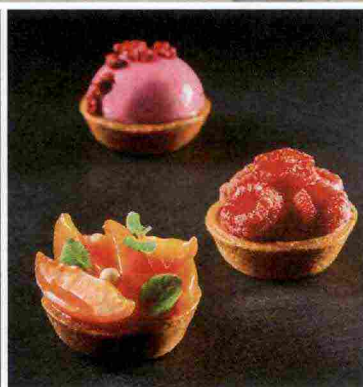
DEBORA VENA, IL DOLCE COL SORRISO

Alla pasticceria Chocolat di Vago di Lavagno, la passione e la raffinatezza di produzioni che nascono dal cuore e dall'esperienza.

Debora Vena ha solo 27 anni, ma il suo nome è già un'eccellenza in fatto di dolci. Per questo la Pasticceria Chocolat di Vago di Lavagno diventa una meta obbligata per chi vuole concedersi speciali emozioni, come ad esempio la particolarissima "treccia di Giulietta", dolce ideato e prodotto in più versioni dalla stessa pastrychef in omaggio naturalmente alla sua città. Il team di DENTROCASA, con la brand manager di "Chefs for Life" Ljubica Komlenic e l'artista-fotografo Giovanni Panarotto ci ha fatto un salto per realizzare questa speciale intervista.

Debora nasce il 2 maggio 1992 a Verona, città dove è anche cresciuta. *Che bambina era?* "Ero una bambina apparentemente tranquilla, anche se in realtà mi piaceva molto fare diversi esperimenti con il cibo, combinando talvolta qualche piccolo disastro". *Come ti sei avvicinata a questa professione?* "Diciamo che la famiglia mi ha influenzato non poco. Mia mamma ha sempre gestito caffetterie e gelaterie sia a Verona sia in Basilicata. Sono praticamente nata dietro al banco e a tal proposito da piccola mi facevo una dispensa privata di dolcetti. Ma ho anche appreso da subito la cultura

e l'impegno in questo campo. Quindi, dopo due anni di ragioneria, ho cambiato del tutto percorso: ho cominciato la scuola alberghiera con molto entusiasmo, ho fatto esperienze lavorative all'estero, ho gestito un locale di mia mamma e poi ho frequentato la scuola Cast Alimenti. Insomma, mi sono messa in moto. La gelateria mi è sempre piaciuta, ma mi è stata, in qualche modo, tramandata. La pasticceria, invece, ho dovuto proprio studiarla. Ma bisogna studiare e praticare al tempo stesso... A questo proposito sono stata anche negli Stati Uniti dal cosiddetto "boss delle torte" nel periodo del pieno



boom. Non mi è mai interessata in realtà la concezione della torta americana, ma mi attira guardarmi intorno, apprendere sempre nuove tecniche. Alla fine sono comunque orientata sulla realizzazione di una torta all'italiana, diciamo così classica, con l'aggiunta di qualche elemento decorativo".

Malgrado la giovane età, Debora Vena dimostra personalità e "saggezza": "Quando non sei sicuro di dove vuoi arrivare, continui ad aggiungere ingredienti. Quando invece conosci i tuoi obiettivi togli e lasci soltanto l'essenziale. Succede nella pasticceria come naturalmente in altri ambiti della vita".

Debora ha anche in corso una collaborazione con ragazzi "speciali": "I miei genitori mi hanno insegnato l'importanza di aiutare gli altri, ognuno secondo le proprie possibilità. I ragazzi con la sindrome di Down danno

tantissimo a livello emozionale e hanno solo bisogno di essere guidati e indirizzati. La nostra realtà aiuta associazioni che seguono non solo ragazzi con disabilità intellettive ma anche persone che vogliono reinserirsi. Da qui anche la mia adesione a "Chefs for Life". *Chi è Debora nella vita privata?* "Sono felicemente fidanzata, per il resto preferisco mantenere la riservatezza..." sorride. *Hai ancora un sogno nel cassetto?* "L'azienda è in continua crescita ma fare impresa oggi non è semplice. Di carattere non amo soffermarmi sui traguardi e preferisco guardare sempre a nuovi traguardi. Ci stiamo espandendo ma non vogliamo arrivare ovunque, perché il nostro intento è rimanere degli artigiani del dolce. Però ci fa piacere essere apprezzati anche fuori dall'Italia". *Debora Vena è stata anche protagonista*

di un programma televisivo. "È stata un'esperienza che mi ha formato molto. Il confronto ti mette nella condizione di dimostrare di saperla cavare imparando anche a gestire le proprie emozioni". *Come possiamo conoscere le tue specialità?* "In primis venendoci a trovare a Vago di Lavagno. In alternativa dando un'occhiata al sito www.deboravena.com nel quale, oltre alle realizzazioni, faccio riferimento alla filosofia che anima la mia attività". E, vi garantiamo, non ve ne pentirete...

deboravena.com

chef Ljubica Komlenic Brand manager Chefs for Life ljubica.komlenic@chefsfor.life
Giovanni Panarotto immagini giovannipanmarotto.com vannis.p@gmail.com

