



Acqua, farina e simpatia

È stata una felice e quasi casuale intuizione a spingere Mara e Francesco Bresciani ad aprire la loro prima pizzeria. Oggi, “La Vigna” è una realtà importante della provincia veronese, tutto grazie a una grande passione, all’esperienza maturata nel tempo e al continuo impulso a migliorare. Ascoltiamo da Mara la storia di questa avventura.

Mara, partiamo dall’inizio: cosa ci racconta di lei?

Ho sempre abitato a Soave. Ho studiato psicologia all’Università di Padova e in seguito ho lavorato per due anni come operatrice in un RSA psichiatrico. È stata un’esperienza molto bella, ha cambiato il mio modo di vedere le cose. È un campo impegnativo, la cosa più difficile ma anche più stimolante è riuscire a entrare in comunicazione con i pazienti, devi trovare la chiave giusta, si devono fidare di te. Anche quando mi sono iscritta al corso di *counseling*, ho

scelto di fare il tirocinio nel reparto di psicoterapia a Borgo Roma portando la mia esperienza precedente.

Cosa ci racconta del corso di counseling?

Ho frequentato una scuola a indirizzo energetico-spirituale che mi ha dato una chiave di lettura molto ampia che poi mi è servita tanto anche nella gestio-

ne del lavoro in pizzeria. Il *counseling* è la mia strada; è uno stile di vita che ti permette di vedere la persona nella sua complessità, non solo a livello razionale o corporeo, ma anche emozionale ed energetico. Il *counseling* è molto versatile, può essere usato in diversi campi.

Poi è arrivata la pizzeria, cosa l'ha attratta di questa avventura?

L'idea della pizzeria è venuta a mio fratello Francesco. C'era l'opportunità di un locale a Monteforte e ci siamo buttati. A essere sincera è stata la frase di mio fratello "O ci sei tu o non lo faccio" ad incastrarmi! Comunque c'era lo stimolo di fare qualcosa in proprio, a modo nostro, che ci ha dato il via. I primi tempi sono stati molto duri, dovevamo organizzare tutto, fare esperienza. Era un campo nuovo, l'unica esperienza nella ristorazione era stata come camerieri.

Come è stato lavorare con suo fratello?

A livello di intesa si lavora molto bene, quindi siamo avvantaggiati. Ha cominciato a funzionare meglio ancora quando ci siamo divisi i compiti: lui segue la contabilità, i fornitori, gli acquisti e la sala, invece io seguo tutto quello che riguarda forno e cucina. Collaboriamo





insieme sia alla scelta molto accurata dei prodotti sia alla continua cura di un ambiente ricercato e raffinato. Per me e Francesco è basilare offrire al cliente un'atmosfera accogliente ed una varietà di pizze frutto del nostro lavoro. Per alcuni aspetti lavoriamo insieme, se magari c'è da scegliere un prodotto io guardo più la resa e la qualità e lui inserisce l'aspetto pragmatico del prezzo: alla fine, insieme, scegliamo il prodotto giusto e di qualità per la nostra pizzeria.

Da quanto tempo siete in attività?

Abbiamo aperto la prima pizzeria 17 anni fa. Non sapevamo come chiamarla e, dopo aver vagliato numerose ipotesi, ci siamo lasciati ispirare dalla grande presenza di vigneti della zona e abbiamo scelto "La Vigna". Due giorni dopo abbiamo scoperto che quel locale aveva sempre avuto quel nome perché molti anni prima c'era un vigneto che faceva da pergolato. Quindi senza volerlo abbiamo scelto proprio il suo nome. Dopo 13 anni ci siamo trasferiti nel nuovo locale a Roncà, ci è piaciuto subito soprattutto per il plateatico e il verde che lo circonda. A livello logistico abbiamo

dato un'altra impronta, tutto fatto su misura; è una tipologia di locale diversa, lo sento più nostro.

Quali sono le vostre specialità?

Siamo famosi per il nostro "Giro pizza". Ogni mercoledì facciamo tante pizze diverse, in base ai prodotti di stagione mi invento qualcosa di nuovo. Portiamo le pizze a spicchi al tavolo - per ogni persona calcoliamo due fette per gusto - e si va avanti a portar pizze finché il tavolo dice basta. Così tutti hanno la possibilità di provare sapori diversi. Faccio anche degli impasti diversi. E poi si finisce con la pizza dolce, con la Nutella e granelle varie. Ovviamente proponiamo anche alternative per chi non gradisce la pizza, come primi piatti, piatti freddi, fritti, insalate e abbiamo anche molti dolci di nostra produzione. Ogni piatto nasce dalla nostra cura ed amorevolezza

Ha appreso l'arte ma l'ha anche sviluppata...

Ho imparato a cucinare guardando le mie nonne ai fornelli e poi ho imparato i segreti del mestiere stando al forno. Mi piace mangiare e questa mia passione è diventata un'attività. C'è una parte pratica, che richiede molta organiz-



zazione, ma anche una parte creativa. Quando vado in giro e provo un sapore nuovo, cerco di riprodurlo sulla pizza. Sono molto attenta alle materie prime, i prodotti che offriamo vengono scelti secondo parametri di genuinità e qualità. Le materie prime sono farine controllate, acqua di fonte della zona ed olio extra vergine di oliva ottenuto mediante molitura a pietra e spremitura a freddo. Anche le farciture provengono da esperti produttori del territorio.

Ha progetti per il futuro?

Per quanto riguarda la pizzeria cerco sempre di innovarmi, ad esempio con nuovi listini o dolci. Ci vuole tempo per scegliere il prodotto giusto, siamo sempre in evoluzione. Lo stesso a livello logistico, stavamo pensando di creare una zona bambini all'aperto. Poi d'estate organizziamo delle serate musicali, dei concerti nel giardino con tanti gruppi di generi diversi. Invece, per quanto mi riguarda, rimane sempre molto importante il discorso del *counseling*, perché quello sarà il mio "post-pizzeria", la mia nuova avventura. Per il futuro stiamo investendo le nostre forze sull'offrire una più ampia varietà d'impasti: inte-

grale a lievitazione naturale e senza lievito.

Ha qualche aneddoto da condividere?

Ho lavorato come postino per tre estati durante le superiori. È stata un'esperienza interessante, all'aria aperta, incontrando tante persone e ricevendo una calda accoglienza nei paesi, soprattutto quelli piccoli. Per fare le consegne avevo bisogno di un mezzo di trasporto e ricordo che una mia amica mi aveva regalato il vecchio motorino di suo padre. Era di quelli con le ruote piccole, il manubrio stile Harley Davidson, sellone bianco da chopper con un'aquila nera dietro, con i pedalini nella ruota anteriore. Era rosso fiammante, un mito e ancora se lo ricordano tutti.

Mara Bresciani

Pizzeria Ristorante La Vigna

via Olmo, 41 - Terrossa di Roncà (VR)
tel. 045 6102989