



## Mara Bresciani

**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 un paese che amo per la sua bellezza e per le colline che lo circondano. Dopo aver fatto l'isti-

tuto magistrale ho studiato psicologia all'università di Padova non finendo gli studi a causa dei mille lavori che facevo in contemporanea. In seguito ho lavorato per due anni come operatrice in un RSA psichiatrico. È stata un'esperienza molto bella che 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. Un paziente psichiatrico non lo fregghi, la parte razionale non ti può aiutare ma la tua parte integra di cuore sì.

## Cosa ci racconta del corso di counseling?

La mia voglia di crescita personale mi ha portato a frequentare una scuola di counseling ad Assisi a indirizzo energetico-spirituale che mi ha dato una chiave di lettura molto ampia che poi mi è servita tanto anche nella gestione 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. Alla base c'è un grande lavoro su sé stessi che continua tutt'ora. Questa scuola mi ha dato la possibilità di conoscere le mie gioie e le mie paure, di avere una visione più ampia di me e di quello che mi succede intorno e di trovare il coraggio di fare le scelte giuste per me. È grazie al counseling che ho conosciuto le Costellazioni Familiari di Bert Hellinger con le quali si può vedere il campo morfogenetico di una famiglia per andare a sciogliere gli eventuali blocchi e far ripartire il flusso d'amore. Nelle costellazioni per ora ho trovato la mia massima espressione.

## 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» che mi ha incastrata! 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, do-



vevamo organizzare tutto, fare esperienza. Era un campo nuovo, l'unica esperienza nella ristorazione era stata come camerieri. Ora dopo diciotto anni di esperienza in questo campo le cose sono cambiate, non solo per le dimensioni del locale ma anche per come è cresciuto il nostro lavoro.

## Com'è lavorare come pizzaiola?

Sicuramente ho scelto un lavoro particolare per una donna, un lavoro duro fisicamente ma che mi ha permesso di esprimere tutte le mie capacità: creatività, determinazione e senso organizzativo. All'inizio gestivo un forno piccolo e fisso per arrivare ad oggi a gestire un forno molto più grande (un 13 pizze girovole) con molto più personale. Oggi il mio lavoro di grande responsabilità è molto più articolato e strutturato. Unico inconveniente a volte i collaboratori più stretti anziché chiamarmi Mara mi chiamano mamma. Avendo imparato questo lavoro da zero ora una delle cose che mi dà più soddisfazione è poter insegnare questo mestiere. Mi piace molto fare la pizzaiola perché è un lavoro vivo sempre in evoluzione, dove ogni pizza ha una sua storia, dove l'amore e la passione per quello che fai prende forma.



### **Da quanto tempo siete in attività?**

Abbiamo aperto la prima pizzeria diciotto 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 tredici anni ci siamo trasferiti nel nuovo locale a Roncà, ci è piaciuto subito soprattutto per il plateatico e il verde che la 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 portare pizze finché il tavolo dice basta. Così tutti hanno la possibilità di provare sapori diversi. Faccio anche degli impasti diversi, non

solo la farcitura. 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 organizzazione, ma anche una parte creativa. Quando vado in giro e provo un sapore nuovo, cerco di riprodurlo sulla



vitazione naturale a quello miscelato con farine particolari (zucca, spinaci, castagne, funghi...). Invece spostandoci sul privato rimane sempre molto importante il

pizza. I viaggi che amo tanto mi hanno aiutato molto in questo, aprendo la mia visione culinaria, assaggiando nuovi sapori e scoprendo diversi sistemi di cottura e lavorazione. 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 e olio extra vergine di oliva ottenuto mediante molitura a pietra e spremitura a freddo. Anche le farciture provengono da esperti produttori del territorio. È eticamente importante scegliere gli ingredienti con cui si cucina e non lasciare nulla al caso.

### **Ha progetti per il futuro?**

Per quanto riguarda la pizzeria cerco sempre di innovarmi, 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 per offrire uno spazio attivo ed educativo con diverse iniziative per i più piccoli. Poi d'estate organizziamo delle serate musicali, dei concerti nel giardino con tanti gruppi di generi diversi. Per il futuro stiamo investendo le nostre forze sull'offrire una più ampia varietà d'impasti dall'integrale a lie-

discorso del counseling, e delle costellazioni perché quello sarà il mio "dopo-pizzeria", la mia nuova avventura.

### **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, selone 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. Un'altra bellissima esperienza che ho fatto in solitaria è stato il Cammino di Santiago, sono state giornate preziose e uniche dove i miei passi hanno preso un sapore diverso e dove la vita mi ha offerto la possibilità di cogliere ciò che più mi serviva in quel momento. Strada facendo entri sempre più in contatto con te stesso e con la meraviglia di ciò che ti circonda. Quando torni a casa puoi solo essere innamorato della vita.

Tratto da "Excellence Lady"

di Emanuele Delmiglio - 2016 Delmiglio Editore