

La Pavona sul sofà a Bagnolo San Vito: quel piccolo mondo antico del mangiare di qualità

scritto da Manuela Mancino | 30/03/2017



Intervista a Clara Zani del Ristorante La Pavona sul sofà, Bagnolo San Vito (MN). Il menù quotidiano è un'autentica istantanea del mercato e della stagione, con proposte variabili che riflettono la sincerità d'animo dei titolari e il loro saper accogliere l'ospite

con un caldo tepore umano.

È un piccolo rifugio che regala immediatamente la piacevole sensazione di sentirsi parte della famiglia; è un luogo dove la passione travolgente dei due coniugi trasuda da ogni minimo dettaglio, dalla scelta di un arredamento capace di far sentire chiunque a proprio agio, alla selezione accurata della materia prima e dei vini di piccoli vigneroni. Difficile descrivere le anime così camaleontiche del **Ristorante “La Pavona sul sofà”**, il regno di Clara Zani e del marito; un “mondo” a misura d’uomo in cui trovare una cucina di qualità ben eseguita dalla padrona di casa (“regina dei fornelli”), incentrata prevalentemente sulla **freschezza di ingredienti genuini**, elaborati da una buona mano. Da sempre innamorata di pentole e padelle, infatti, Clara ha frequentato molte scuole del settore, per formarsi professionalmente ed aprire - è il caso di dirlo - la propria casa a coloro i quali siano mossi dal desiderio di provare un’esperienza “unica”.

Non è così frequente, infatti, ritrovarsi a chiacchierare come si farebbe con un parente, con i proprietari, così come è altrettanto raro riscoprire quanto la forza e la dedizione riescano a compiere una sorta di piccolo “miracolo”. E basta aprire l’uscio della Pavona sul sofà per rendersene conto, e sedersi al tavolo per averne conferma: il **menù quotidiano è un’autentica istantanea del mercato e della stagione**, con proposte giocoforza assai variabili che riflettono la sincerità d’animo dei titolari, il loro saper accogliere l’ospite con un caldo tepore umano; lo stesso che trasuda dai piatti, curati altresì negli abbinamenti, giochi di consistenze e colori.

Ristorante La Pavona sul sofà, intervista a Clara Zani

Clara, raccontaci come mai sei passata al mondo della cucina?

Ho sempre amato questo mondo, sebbene impiegata nel settore edilizio ma non mi sentivo più rappresentata dal mio lavoro. Mi sono formata presso numerose scuole e prima di aprire ho lavorato per tre anni come chef a domicilio.

Quando hai compreso che era il momento di aprire un ristorante?

Quando capii che desideravo ideare ed esprimere appieno la mia idea del “pasto”, inteso come esperienza multisensoriale, senza compromessi con l’impostazione definita da chi commissionava la cena.

Come scegliete il menu?

È sempre una proposta di 4 portate pensate in base alla spesa quotidiana, con un minimo di alternativa per tener conto di eventuali allergie e intolleranze. Creo il menu con una sorta di verticalità nella progressione dei sapori, riservando un’attenzione peculiare alla freschezza e alla stagionalità della materia prima. Ogni piatto viene assaggiato da me, mio marito e mio figlio che, a 16 anni, è il nostro giudice più severo.

Come pensi l’impiattamento?

Ritengo sia fondamentale e mi piace proporre piatti che abbiano una scomposizione dei singoli ingredienti.

Come ti approvvigioni della materia prima?

Per me è fondamentale la ricerca di piccoli allevatori e agricoltori etici; per il pesce, mi rifornisco esclusivamente al mercato locale, mentre per la carne prediligo le lunghe frollature. Ritengo che la selezione accurata della materia prima sia un segno di rispetto nei confronti del cliente.

Come definiresti questo tuo “mondo”?

Sicuramente, un sogno realizzatosi e una cucina sartoriale, in quanto non abbiamo problemi ad aprire anche per una coppia solamente.

Cosa vuoi che il cliente percepisca?

Che esca consapevole di aver vissuto una esperienza enogastronomica, al di là del piatto. Per raggiungere questo obiettivo, ho iniziato ad avvicinarmi al mondo dei vini, frequentando la Scuola [AIS](#) dopo un corso presso la CAST ALIMENTI e ho iniziato a girare tra cantine assieme a mio marito. Prediligo vini di piccoli vigneroni biodinamici, naturali che sono ampiamente rappresentati nella nostra lista "ristretta" ma non scontata, ritagliata in base al menu ideato.

Come si pone il cliente nei confronti di questo filone di produzione?

Si lasciano consigliare, dandoci piena fiducia, cosa che ci rincuora dai sacrifici.

Come pensi un ricetta?

Difficilmente reinterpreto le ricette della tradizione, ma preferisco proporre mie idee o piatti tipici di altre regioni, rivisti secondo una mia personale ottica e filosofia.

Quanto conta per te la passione e quanto la tecnica?

La conoscenza in cucina è fondamentale perché permette di esprimere la passione, ma senza quest'ultima la cucina è incompleta. Ritengo che la passione abbia una base nella tecnica e mi aiuta ad alleggerirla.

Quanto conta per te il colore di un piatto?

È fondamentale, lo ricerco perché penso veicoli la mia gioia nel cucinare e il mio stile: pochi ingredienti, pochi colori e tanto gusto.

Esiste un piatto e/o un ingrediente al quale sei molto legata?

Sì, la **focaccia** perché mi fa venire in mente la mia fanciullezza, quando passavo accanto alla bottega del fornaio e quando ero incapace di resistere a quei profumi inebrianti...Nel cestino, infatti, è presente la mia focaccia realizzata con sole farine grezze e macinate a pietra.

Da cosa nasce questo nome così curioso, la Pavona sul sofà?

Circa 12 anni fa arrivò qui da noi una pavona, cosa assai rara per un animale che tende a spostarsi in gruppo; probabilmente si rifugiò qui in cascina perché attaccata. Amava coricarsi su un vecchio divano in cortile, in origine impiegato come cuccia per i cani. Abbiamo deciso di dedicare il nostro ritrovo alla pavona, imitando e invidiando il suo coraggio nello staccarsi dalle sue abitudini; un po' come noi che abbiamo rinunciato alla nostra attività per gettarci in questa piacevole avventura.

Ed in effetti, il *fil-rouge* dell'esperienza presso la Pavona sul sofà è rappresentato dall'amore dei coniugi per questa "folle" impresa di ristorazione di qualità, calda ospitalità familiare a pochi passi da Mantova, un'area dominata da un'offerta enogastronomica prettamente turistica. Eppure la Pavona, con coraggio, riesce nell'impresa quotidiana di appassionare l'avventore con una proposta "differente", ad affascinare anche il più esigente con la magia dell'amore, a far insorgere il desiderio di farvi immediatamente ritorno e il rimpianto di non averlo scoperto prima.