



“Un giorno smetteremo di incaponirci a servire materie prime che non abbiamo più” Chiara Pavan

Un castello medioevale, una cena stellata A/R Venezia, una lettera al futuro (molto, molto prossimo).

“Mi sono iscritta all’università di filosofia e tipo due giorni dopo ho iniziato a lavorare come aiuto cuoco in un ristorante. Non lo so, non chiedermi perché sia successo. Mi sono sempre chiesta se quello dello chef fosse per me uno stile di vita fattibile o meno, ma poi alla fine ci sono cascata completamente. Oddio non direi quelle frasi bucoliche della serie *mi sono innamorata della cucina a prima vista blablabla*, direi piuttosto che quella con la cucina è una storia d’amore. Un percorso fatto di passione, odio, sopportazione, dedizione...”. Con la frangia spettinata da quella stessa passione, odio sopportazione, dedizione per la cucina, alla fine di una cena coraggiosa e sontuosa, come le sue parole, **Chiara Pavan** ci apre le porte (e gli sportelli)

della sua vita. Veronese, classe 1985, una laurea e specializzazione in filosofia (sì, alla fine i gomiti li ha lasciati tanto sui banchi quanto sui banconi), una stella Michelin (sì, alla fine quel lavoretto fra una lezione e l'altra non era solo un lavoretto), un orto coltivato in punta di polpastrello, un'isola da abitare, quella di Mazzorbo immersa nella Laguna veneziana, e un ristorante, il **Venissa**, gestito insieme al compagno chef **Francesco Brutto**. Insieme intrecciano le fila (e le sorti) della cucina ambientale, dove ricamare insieme le parole piatto e ambiente, riduzione degli sprechi e autoproduzione, approvvigionamento di prossimità, stagionalità e recupero. Quando le danno della chef giovane, ride. "Non sono giovane! Ho 37 anni! Ho smesso di essere un enfant prodige già da un pezzo", scherza, "a pesarmi, non è tanto la concezione distorta del concetto di giovane-vecchio professionista che si ha in Italia, piuttosto è tutta l'attenzione mediatica che c'è sulle donne chef in questo momento. Lo trovo per alcuni versi un po' fuori luogo, perché ribadire un concetto che dovrebbe essere ovvio? Dovrebbe esserci la medesima attenzione su donne e uomini, indistintamente. Le donne, soprattutto under 40, sono viste come dei panda, degli animali strani, delle rarità. Detto questo, penso sia importante per le generazioni future vedere che esistono donne chef, che hanno la loro visibilità, la loro importanza, che vengono prese sul serio, che riescono ad avere successo. Per quello che può contare, spero che la mia esperienza possa incentivare le ragazze più giovani ad avere coraggio e intraprendere delle strade che, comunque, sono già abbastanza complicate di per sé", racconta, mentre io vorrei poter trovare sulle mie labbra altri veli del dessert che abbiamo appena finito di mangiare, da leccare, un *Monte Bianco di patata dolce e koji d'orzo*. Ma, attorno a noi, non ci sono monti o lagune, bensì le mura di un castello e un lago, i luoghi dove la donna che ha coniato il concetto di "women power" ai tempi del Medioevo andava a cavallo a cacciare. Fortezza inespugnabile del Ducato di Milano e dimora di Bianca Maria Sforza, oggi il **Castello di Morcote**, con il suo suolo di porfido rosa e strati di lava sedimentata, è l'anfiteatro immerso fra le vallate svizzere

dove la famiglia Gianini, proprietaria della Tenuta da quattro generazioni, coltiva la vigna su questa terra dove si produceva vino già ai tempi dei romani. Filari di futuri Merlot, Cabernet Franc, Chardonnay e Sauvignon a gestione scrupolosamente biologica, sono la scenografia per una notte dell'edizione 2021 di **S.Pellegrino Sapori Ticino**. Il ciclo di cene stellate che quest'anno ha come tema "Il Ticino incontra Le Regioni d'Italia" dove i più importanti chef italiani sono ospiti della kermesse gourmand per ricreare, ognuno durante una cena e una location dedicate, i sapori e le culture che passano attraverso le loro cucine. Per Chiara Pavan e brigata rimano con *Plin all'arrostato di ghiozzo, nocciole, erbe adriatiche o Leccia, zucca, cetriolo giallo, senape* o, ancora, Lenticchie mantecate, merluzzo, kimchi, nasturzio.



Nata a Verona ma adottata dalla Laguna, *cosa ti ha insegnato l'acqua e cosa la terra?* le chiedo. “L'acqua mi ha insegnato che voglio cucinare sempre meno pesce. Vorrei diventare una cuoca vegetariana, ho capito questa cosa. E questo me l'ha insegnato anche la terra, soprattutto da quando ho imbastito un orto di 200 mq che coltivo da sola insieme a un aiutante. Insomma, sia acqua che terra mi portano nella stessa direzione, verso lo stesso obiettivo, verso la stessa missione. Realisticamente, non so se potrò raggiungerla a breve ma ci sto provando”. Dici che nel giro di 10 anni la maggior parte degli chef (e ristoranti) adotterà questa tua filosofia? “Secondo me no, dieci anni è troppo poco. Sarebbe molto bello se accadesse ma non accadrà. Il problema legato alla carne è molto consistente, io ho smesso di cucinarla da due anni, d'altra parte il pesce ha dei problemi molto forti soprattutto in laguna, è davvero inquinato. Quindi non è che non vorrei cucinarlo perché sono animalista, il mio problema è ambientale e di salute umana. Essendo molto inquinato evito di servirlo, oppure sono costretta a prendere quello di mare perché comunque c'è richiesta da parte dei clienti”, riflette. “Ora che ci penso l'acqua mi insegna anche la resilienza dell'uomo e della natura, c'è in atto un forte processo di cambio specie dei pesci che sta avvenendo nell'Adriatico. Mi spiego meglio, siccome il mare è molto inquinato a causa dei fiumi che riversano grandi quantità di inquinamento, che ammazzano tante alghe e l'ecosistema in generale, le uova di tanti pesci non si schiudono più e quindi si estingue la riproduzione di varie specie. Nel frattempo, specie nuove di pesci vengono trasportate dal mare, si sedimentano e si riproducono anche grazie alla temperatura molto alta delle acque, tipo il granchio blu, la leccia che, per esempio, non è un pesce autoctono, ma incomincia a essere presente in grande quantità nei nostri mari perché arriva dall'Adriatico. Quindi l'idea è quella di non incaponirsi a servire cose che non abbiamo più, ma capire la resilienza dell'ecosistema e anche la nostra di resilienza, ovvero imparare a nutrirci di ciò che abbiamo in abbondanza e smettere di nutrirci di ciò che non c'è. Ho detto che vorrei diventare una cuoca vegetariana, ma dal momento in cui non riesco a farlo, credo sia importante capire cosa possiamo cucinare e cosa evitare. Non è che dobbiamo servire solo carne o solo

verdure, in mezzo c'è un mondo di altri ingredienti. Non è che bisogna essere vegetariani per forza, poi che io lo sia in casa o no poco importa, non si salverà il pianeta con il vegetarianesimo, ma mangiando le cose giuste e riequilibrando gli ecosistemi”.



chiarapavan_cheffe
9,342 followers

[View profile](#)



[View more on Instagram](#)



380 likes



Dagli ecosistemi ambientali a quelli, personalissimi, del palato. “Forse la cosa più difficile nel mio lavoro è accontentare tutti. C’è chi vuole essere coccolato da un piatto, chi colpito, chi sconvolto, chi niente di tutto questo, vuole solo mangiare un buon piatto. Non è facile mettere insieme tutto questo quando si crea un menu, anche perché i clienti investono i loro soldi nel mio ristorante e io non voglio restino insoddisfatti, vorrei che chiunque esca dal **Venissa** senta di aver speso bene il suo denaro, e il suo tempo”. Come si rispetta il gusto di un cliente? “Facendo delle cose buone. Esiste, in fondo, un senso comune del gusto, e va rispettato, perché, stelle e arte a parte, siamo ristoratori, facciamo da mangiare. Poi, certo, il senso comune cambia, evolve di epoca in epoca, e noi dobbiamo essere bravi a rispettarlo nel tempo. Basti pensare che ad esempio certi abbinamenti di vini con un’acetica o una volatile spinta considerati di moda oggi, fino a qualche anno fa erano considerati imbevibili. Non erano stati accettati, appunto, dal gusto comune”. E chi decide che il gusto comune è cambiato? “C’è sempre bisogno di un pioniere che osa un po’. Io credo che si debba osare, cambiare ma allo stesso tempo non strafare”, continua la chef cresciuta a pane (o forse polenta, chissà) “e *sugoli*, il tipico budino veronese fatto con succo di uva fragola”.
Che rapporto hai col le deleghe sul lavoro? “S’impara. Facevo più fatica anni fa, impazzivo, ero più nervosa, poi semplicemente ho pensato che cucino, non sto salvando vite umane. Che ci vuole a fare quattro ravioli, dai (ride), anche se sbagliano il sale...”. Se la tua voce e la tua cucina potessero fare la differenza, in cosa vorresti la facessero? “Vorrei poter trasmettere l’importanza di un’alimentazione che faccia bene alla salute e al Pianeta. Credo sia il compito che abbiamo noi chef in questo momento. Tutti devono avere un compito, e anche noi visto che tutti i giorni abbiamo a che fare con il cibo, con i prodotti, con la terra”.

<https://www.marieclaire.it/food/a38173843/chiara-pavan-chef-veneziana-ristorante/>