

DI **GIACOMO NEWLIN**

DALLA TRATTORIA DI PESCE DI FAMIGLIA A SALERNO, L'ALLORA GIOVANE **VIVIANA** NE HA FATTA DI STRADA E GRAZIE ALLA SUA BRAVURA NE FARÀ ANCORA.



Meraviglia in tavola

Viviana Varese, 42 anni, cuoca eccellente, dopo alcune importanti esperienze, tra le quali cito quella con Gualtiero Marchesi all'Albereta e quella a Girona presso El Celler De Can Roca, a 25 anni apre nel lodigiano il "Girasole" il suo primo locale. Nel 2007 incontra Sandra Ciciriello al mercato del pesce di Milano dove lavora ed è stato un colpo di fulmine, poiché Sandra, del pesce, anzi dei pesci, conosce tutto, quindi insieme aprono Alice Ristorante in via Adige a Milano. Il successo non poteva tardare poiché i presupposti c'erano tutti: passione, professione, impegno e creatività: da una parte in cucina con Viviana, executive chef e dall'altra in sala con Sandra, che nel frattempo ha preso il diploma di sommelière e quindi si occupa del vino e delle bevande in generale, oltre che della ricerca delle migliori materie prime, nonché dell'amministrazione. Nel 2010 Viviana viene eletta miglior chef d'Italia e nel 2011 arriva la stella Michelin, che Alice Ristorante, trasferitosi nel 2014 nella nuova sede al secondo piano all'interno di Eataly Smeraldo in piazza XXV Aprile, mantiene a tutt'oggi saldamente. Tra l'altro al primo piano di Eataly le due amiche gestiscono anche una gastronomo-

mia di alto livello in cui si può scegliere tra decine e decine di proposte, tra piatti completi, sughi, antipasti, insalate, frittiture ecc. Alice Ristorante è un locale dall'arredamento moderno, accogliente, luminoso, con tavoli in legno pregiato, stoviglie di una designer spagnola, ognuna è un pezzo unico nella forma e prodotta manualmente; poi sedie comode a forma di calice, che per chi se ne intende sono state concepite da Eero Saarinen, uno dei maggiori "designer" della metà del secolo scorso. La cucina a vista è grande e brulicante di decine di giovani cuochi diretti dall'instancabile Viviana che con fare bonario ma deciso esamina i piatti che escono in sala. In sala troviamo Sandra e le sue collaboratrici che viziano al tavolo il cliente in modo discreto e puntuale. C'è da dire che i cuochi sono 32 e in tutto, in questa oasi del buon mangiare che si chiama Alice Ristorante, lavorano 54 persone. È vero che al ristorante si va per mangiare e allora iniziamo col dire che la scelta delle materie prime è svolta con un'attenzione minuziosa ed esigente che rasenta la pignoleria, un'attitudine vincente, che insieme a creatività e cotture perfette danno sul piatto un risultato che si ricorda con piacere e direi con affetto per chi ti ha fatto stare



così bene a tavola. La carta delle vivande inizia con due tipi di menu, uno porta il nome di Sandrina ed ovviamente è dedicato al pesce, mentre l'altro menu porta il nome Viviana, orientato sulle carni. Naturalmente in carta poi vi è una scelta intrigante di singole pietanze, intrigante poiché dalla descrizione avresti voglia di assaggiarle tutte. Non sarebbe necessario precisarlo, ma dietro alla descrizione di ogni piatto c'è il piatto stesso, con tutta la sua bellezza e disposizione cromatica e con tutta la sua forza gustativa. Troppo lunga sarebbe la descrizione dei dieci meravigliosi piatti assaggiati, quindi come esempio ne cito cinque: Ceviche di pe-



scato del giorno con lime, menta, rum, salsa di pomodoro crudo, peperoncino e lamponi con chips di yuca; Triglia al naturale su zuppetta intensa alla livornese, salse di origano, limone e pomodoro con panure croccante; Tagliolino cacio e pepe cotto in essenza di pecorino con 7 pepi e spuma di pecorino; Pluma di manzo fassone marinata agli aceti orientali, concassè di pomodori, aioli leggera, fondo bruno e polvere di origano; La dolce vita ovvero una tartelletta con curd al limone, salsa allo yuzu, macedonia di mango e papaia, spuma di passion fruit e sorbetto

al mango. Sarebbe facile sperticarmi in elogi che risulterebbero ridondanti, dico solamente che non solo tutto era buono, ma che si scoprono abbinamenti innovativi di ingredienti che potrebbero sembrare peregrini o comunque azzardati, ma che invece sono tutti filologicamente appropriati perché riescono a dare quel "quid" che fa la differenza, che, senza tema di esagerazione, rende il piatto un'opera d'arte. L'accompagnamento con i vini di un'esperienza gastronomica esaltante, necessariamente è all'altezza con 400 etichette scelte tra le migliori

produzioni, non solo di grossi nomi, ma anche di nomi meno conosciuti ma di altissima qualità. Per terminare segnalo due bei libri scritti a quattro mani da Viviana Varese e Sandra Ciciriello: "Alice... e i nati per soffriggere" edizioni Grubaud e "Alice e le meraviglie del pesce" edizioni Giunti. [u](#)

ALICE RISTORANTE
Piazza XXV Aprile 10
20121 Milano
Tel. +39 02 494 973 40
alice@aliceristorante.it
www.aliceristorante.it

