

“Da Alice”: Viviana e Sandra, l'accoppiata vincente

A CURA DELLA REDAZIONE



Viviana Varese e Sandra Cicariello fanno parte di un'interessante storia che scoprii qualche anno fa a Milano, quando da poco avevano aperto il loro ristorante "Alice". Con la sua caratteristica energia esplosiva, Viviana mi spiegò che avrebbe desiderato fare uno stage al Celler di Can Roca in Spagna (oltre a mille altre cose) mentre la sua socia Sandra, grande

esperta del pesce e sommelier, mi raccontava della sua passione per le bollicine. Un connubio di entusiasmo ed energia che ha fatto fiorire nel 2012 la Stella Michelin ed un libro sul pesce recentemente editato da Giunti.

"Nella testa di Viviana Varese un'idea già è compiuta, mentre poi nella realtà c'è la praticità per valutare e sistemare" dice Sandra, importante contrappeso al "vortice Viviana", che

si muove intorno ai piatti e nella vita alla stessa velocità dei suoi pensieri. Tra le mille altre cose materializzate, c'è stato lo stage con i fratelli Roca a Girona (Spagna) e con Cristian Puglisi in Danimarca e così, tra un piatto e l'altro, cotture di una settimana o a bassa temperatura, sferificazioni con la gelatina Kappa e fondi alla francese, Viviana ha assimilato dai fratelli Roca la grande preparazione tecnica, mentre con Cristian Puglisi





ha lavorato molto sulle acidità (parte della cucina nordica scandinava), in netto contrasto con la cucina mediterranea solare.

“Ho potuto ammirare la perfetta sincronia dell’equipe di quaranta cuochi al lavoro nella cucina spaziale del “Celler de Can Roca”, dove mi ha colpito la grande generosità nel trasmettere le ricette e la tecnica, senza nessuna invidia e la capacità di scambio tra moderno e antico”.

Grande appassionata del pesce, Viviana tratta con sommo rispetto la materia prima, e propone piatti con un sapore originario ma allo stesso tempo straripanti di immaginazione e creatività come ad esempio “O Sole mio”, dolce a forma di sfera bagnato nella gelatina a caldo kappa.

Sandra invece sceglie i vini in base a ciò che i clienti hanno apprezzato: “Uno dei concetti che ho imparato è che le cose devono piacere soprattutto a te, perché c’è feeling e se ti innamori le interpreti meglio; a volte però assaggi un vino in un momento particolare, decidi immediatamente di metterlo in carta e poi succede che, riprovandolo, non sprigiona più in te le stesse sensazioni. Nel ristorante è bello capire i vini a cui ci si affeziona per momento e quelli che ti piacciono sempre”.

“Adesso in cucina siamo nove e sette in sala” interviene Viviana (non so come possono lavorare in una cucina così piccolina, eppure ci riescono alla perfezione) e tra i progetti più vicini c’è un bistrot informale di stile mediterraneo, dove chi prepara il piatto lo porta e lo spiega al commensale; il cuoco si mescola nella sala, cercando una vicinanza e una condivisione della sua passione culinaria.





“Alice” è una realtà che ogni giorno riceve proposte diverse ma Sandra non vuole che si distolga lo sguardo: “Siamo io e Viviana, quello che sarà domani stiamo valutando; la mente naviga, viaggia, abbiamo fatto 150mila cose, ma la cucina è un atto di cuore. Il mio lavoro è sempre stato quello a contatto con la gente, oggi ho 46 anni e già dai 20 anni cantavo sempre, per gioia e anche adesso; quando a fine mese vedo che riesco a pagare tutto e tutti, sono felice come una pasqua.

Molti ristoranti non riescono a fare questo, il lato economico è importante per andare avanti, ma sono cose che arrivano dopo ed io voglio diventare ricca dentro”.
E mentre fanno “miracoli in cucina”, Viviana già pensa come convincere Sandra per andare a fare uno stage da David Kinch (proprietario del “Manresa restaurant” en Los Gatos - California).

Super spaghettono con vongole nazionali, julienne di calamaro, limone candito e polvere di tarallo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

300g spaghettoni
300g brodo di pesce
600g vongole
100g calamari eviscerati
40g olio extravergine di oliva
10g zeste di limone candito
80g Taralli pestati a mortaio
2 spicchi di aglio
Prezzemolo q.b.
Pepe nero macinato q.b.

per le zeste di limone candito:

4 limoni di amalfi non trattati
120g acqua
120g zucchero

Preparazione:

Per le zeste di limone: pelate i limoni con un pelapatate, eliminate completamente la parte bianca, tagliate a julienne finissima, mettete in un pentolino con l'acqua e lo zucchero e fate bollire per 15 minuti.

Lasciate raffreddare (quelle che avanzano possono essere tenute per un mese in frigo in un barattolo per conserve). Fate soffriggere l'aglio con un po' di olio extravergine di oliva in una padella grande quanto la lunghezza degli spaghetti.

Eliminate l'aglio, mettete le vongole e aggiungete due mestoli di brodo di pesce. Coprite con un coperchio. Spegnete il fuoco, sgusciate le vongole, toglietele dalla padella e tenetele in frigorifero.

Tagliate a julienne i calamari e metteteli in frigorifero.

Tritate le zeste di limone candito e il prezzemolo.

Fate bollire il sugo, aggiungete gli spaghettoni e con l'aiuto di una pinza muoveteli continuamente per due minuti.

Trascorso il tempo aggiungete le vongole, i calamari, 10 g di zeste di limone candito e il prezzemolo.

Continuate la cottura per un altro minuto.

Spegnete il fuoco e mantecate con il restante olio extravergine di oliva e un po' di pepe nero macinato.

Finitura:

Versate gli spaghettoni nel piatto con un po' di brodo e ultimate con la polvere di tarallo.