Viviana Varese: «Il mio segreto? Semplicità e prodotti di stagione»

foto-viviana-varese-2-ffb340c9

Ha il viso angelico, ma la grinta di una leonessa. Classe 1974, una stella Michelin, la salernitana Viviana Varese dal 2007 è titolare a Milano, insieme all'amica e socia Sandra Ciciriello, di Alice Ristorante, trasferitosi da poco all'interno del nuovo store di Eataly aperto nel capoluogo lombardo in piazza XXV Aprile. «Dopo sette anni abbiamo deciso di cambiare sede per affrontare la nuova avventura proposta da Oscar Farinetti», spiega Viviana Varese. Che oggi conta su una cucina di ben 100 metri quadrati ed è passata da 40 a 65 coperti.

[caption id="attachment_30163" align="aligncenter" width="334"]
Foto di Francesca Brambilla e Serena Serrani Foto Brambilla - Serrani[/caption]

La tua cucina è...?

Mediterranea, creativa e solare.

Come nascono le tue ricette?

Da un mix di esperienza, bagaglio culturale e ispirazione. A guidarmi, comunque, sono sempre materia prima e tradizioni, che rivisito in chiave contemporanea. Insomma, non creo mai nulla a tavolino.

Le regole d'oro per impostare il menu di un ristorante gourmet?

Parole chiave sono prodotti freschi di stagione e semplicità nelle preparazioni, per evitare di alterare la materia prima. È meglio limitare il numero di piatti in menu, per garantire assoluta freschezza e qualità.

Quanto contano i fornitori?

Sono essenziali: è quindi importante saperli scegliere con cura. Il nostro investimento più importante è legato al pesce: la mia socia Sandra Ciciriello si reca tutti i giorni al mercato ittico. Inoltre ci avvaliamo di piccoli fornitori esterni per formaggi, fois grois e salumi. Compriamo, invece, direttamente in loco - nei negozi di Eataly- farine, carne, frutta e verdura.

Le qualità indispensabili in cucina?

Passione, interesse, determinazione e grinta.

Come scegli il personale della cucina?

Evito di assumere giovani molto formati per poterli plasmare e farli crescere con me. Discorso diverso vale per la sala, dove è essenziale invece affidarsi a personale esperto.

Perché le donne chef sono una minoranza?

Perché fare lo chef significa affrontare una vita di sacrifici. Il nostro mestiere richiede una dedizione costante, ci impegna 24 ore su 24. Ed è quasi impossibile farsi una famiglia, a meno di avviare un ristorante a gestione famigliare.

[caption id="attachment_30162" align="aligncenter" width="440"]MISTO CRUDO CARLOTTA 0091 Foto Brambilla - Serrani[/caption]

Foto Brambilla - Serrani

Essere onesti con se stessi: questo lavoro può diventare un incubo se manca una vera passione. Inoltre, è importante mettersi costantemente in gioco, mantenere sempre i piedi per terra e non sentirsi mai arrivati. In questa logica, è utile seguire i colleghi per imparare da chi è migliore di noi. E poi, non sottovalutate la formazione: occorre studiare e aggiornarsi continuamente su tecniche di cottura, novità e tendenze. Detto questo, per fidelizzare i clienti, è assolutamente essenziale offrire un buon rapporto qualità prezzo e un’ottima cucina.

A proposito di tecniche, si parla molto di bassa temperatura...

Ogni creazione prevede un tipo di cottura particolare e, di conseguenza, ha un proprio strumento ideale. Il mio consiglio è di non limitarsi a una sola tecnica: per alcune ricette, per esempio, sono più indicati i metodi tradizionali. Dotatevi quindi di tutti i tipi di pentole, comprese quelle in ferro, in pietra, in rame e in acciaio, per poter utilizzare l’attrezzatura migliore per ogni ricetta.

Fin dall’apertura, nel 2007, Alice Ristorante è seguito da uno studio di comunicazione...

Una scelta azzeccata. Vi consiglio di investire in comunicazione, soprattutto in una città come Milano dove è essenziale far sapere che esisti. Tra l’altro, non basta avere un sito: occorre anche aggiornarlo costantemente. Detto questo, però, evidentemente senza sostanza la comunicazione è inutile.

Quanto consigli di investire per la comunicazione?

Al massimo, 12 mila euro all’anno.

Infine, una ricetta per incuriosire la clientela?

Organizzare serate a tema. Noi, per esempio, proponiamo cene a quattro mani con altri chef. Lo abbiamo fatto con successo di recente con Pedro Larumbe, chef del ristorante El 38 de Larumbe di Madrid. E reitereremo presto con Moreno Cedroni.

Curiosità

Per scoprire che cosa significa gestire un ristorante gourmet, arriva in tv La chef e la boss, docu-reality articolato in otto puntate, in onda dopo l’estate su Real Time. Il programma racconta la storia di Viviana Varese e di Sandra Ciciriello, dal trasloco dentro Eataly alla selezione dei collaboratori, dall’organizzazione del lavoro all’inaugurazione, fino ai primi trenta giorni di attività. «Abbiamo accettato la proposta di Real Time perché la nostra storia può essere di sprone per quelli che oggi si sentono smarriti e sfiduciati. Tutti possiamo realizzare le nostre ambizioni, l’importante è credere fino in fondo nei propri obiettivi e cercare di fare sempre meglio», spiega Sandra Ciciriello diventata sommelier per passione. Il bilancio? «Partecipare a un programma tv rappresenta un’esperienza interessante e una vetrina mediatica, ma non bisogna sottovalutare impegno e stress. Nonostante la produzione fosse molto attenta e disponibile, non sempre è piacevole essere seguiti dalle telecamere in ogni momento, soprattutto quando si è nella fase di start-up come nel nostro caso!», conclude la Ciciriello.

[caption id="attachment_30164" align="alignleft" width="214"]Foto Brambilla - Serrani Foto Brambilla - Serrani[/caption]

Suggerimenti

L’ABC PER IMPOSTARE LA CARTa DEI VINI IN UN RISTORANTE GOURMET

«La carta dei vini è importante quanto il menù», osserva la sommelier di Alice Ristorante, Sandra Ciciriello.

Ecco i suoi consigli.

- Mettete in carta solo vini che vi piacciono: proporre un prodotto che non si ama è molto difficile
- Rappresentate tutte le regioni d'Italia, concentrandovi poi sulle vostre referenze preferite
- Raccontate sempre la storia e il lavoro che stanno dietro i produttori di vino
- Cominciate con poche etichette e allargate l'offerta man mano che la vostra curiosità cresce
- Non fate troppo magazzino

La ricetta

[caption id="attachment_30161" align="alignright" width="214"]LINGUINE_RICCI_OK_0728 Foto Brambilla - Serrani[/caption]

LINGUINE CON I RICCI DI MARE, SALSA DI PREZZEMOLO, BURRO MANTECA E PEPERONCINO

Per la salsa di prezzemolo: 2 mazzi di prezzemolo
Sfogliare il prezzemolo e far bollire per pochi istanti in acqua salata, quindi raffreddare in acqua e ghiaccio e scolare. Frullare il prezzemolo insieme a un bicchiere di ghiaccio e setacciare.

Per le linguine:
300 gr di linguine
2 kg di ricci freschi
30 gr di olio EVO
2 spicchi di aglio in camicia
30 gr di burro manteca
Aprire i ricci conservando l'acqua e la polpa. Fare un soffritto con l'olio e l'aglio e mezzo peperoncino intero, in seguito eliminare l'aglio e il peperoncino e aggiungere al soffritto l'acqua dei ricci. Cuocere le linguine e a 2/3 della cottura in acqua salata continuare in padella aggiungendo i ricci e il burro mantecato.