



**Milanese, laureato in economia politica alla Bocconi, giornalista enogastronomico dal 1994, Allan Bay è prima di tutto un grande appassionato di cucina e storia dell'alimentazione. Una prestigiosa firma, che ci guida alla scoperta dei nuovi talenti della ristorazione moderna**

fotografie di Carla Mondino

Sopravvivranno nel prossimo futuro i locali di pesce? Chi lo sa, se pensiamo al top della gamma. Sono nati da "poco", vale a dire alla metà degli anni '50 del secolo scorso, quando nelle grandi città al mercato si trovavano solo stoccafisso, baccalà e pochi pesci di dubbia reputazione. E quindi i pionieri riuscirono a costruire il loro successo sulla capacità di approvvigionarsi direttamente di buon pesce appena pescato. Oggi, il mercato del pesce, in Italia come dovunque nel mondo, è florido che di più non si può e nelle grandi città si trovano tutti i pesci del mondo, ovviamente a vari livelli di qualità e di prezzo. Oggi i bravi cuochi hanno imparato che se proponi solo pesce non vai lontano, nel senso che la critica, che poi è quella che contribuisce a garantire il successo, non ama gli specializzati e predilige chi sa destreggiarsi altrettanto bene sia con il pesce sia con la carne. E infatti i grandi locali di tutto pesce, quelli pieni di clienti - e che peraltro nella stragrande parte dei casi non sanno andare al di là dello solite semplici e scontate cotture e non a caso nella più parte dei casi conosciamo il nome del patron e non quello del cuoco - sono sempre abbastanza in basso nelle classifiche.

Ciò detto, i nuovi locali di pesce che aprono, se ambiziosi, se vogliono crescere, devono di conseguenza basarsi su una conoscenza assoluta del prodotto e sulla voglia di proporre tecniche di cottura e abbinamenti che classici non sono. E non disdegnare la carne. *Alice* è un ristorante così. Sta a Milano ed è un locale tutto al femminile. La patronne, Sandra Ciciriello ha lavorato a lungo ai Mercati Generali imparando a conoscere il pesce fino in fondo, poi ha aperto un banco-camion di vendita di pesce al minuto che gira settimanalmente per 5 mercati rionali. Il tutto per 20 anni. Traduzione di tutto questo: il pesce lo sa scegliere, eccome. Nel frattempo un'altra passione era nata: quella della ristorazione. Alla fine ha trovato due socie, una delle quali, Viviana Varese, è una molto brava cuoca, e insieme si sono gettate in questa avventura, senza che peraltro Sandra chiudesse con le vendite al dettaglio. Hanno voluto chiamare il loro locale *Alice*, perché è un nome di donna ma anche di un pesce. È molto moderno, minimalista ed elegante.

Viviana è salernitana. All'apertura è stata un po' guardinga nel proporre abbinamenti nuovi perché voleva fiutare il mercato. I clienti l'hanno premiata e man mano i piatti più nuovi e intriganti sono diventati i più venduti. E alla fine ha dato sfogo alla sua creatività e si è scatenata, incrociando e ibridando tecniche e ingredienti, va da sé sempre con i piedi ben piantati per terra, costruendo delle proposte che in breve tempo hanno posizionato *Alice* al top della ristorazione di pesce a Milano.

Ovviamente chi scrive ha anche assaggiato i piatti di carne di Viviana: altrettanto convincenti, come pure sono convincenti i dolci e il pane - va da sé - fatto in casa. Oggi si può dire che *Alice* è un grande ristorante di pesce, credo che tra poco di dovrà dire che è un grande ristorante e basta.