

Veracissima Viviana

Si è conquistata la fiducia di critici, colleghi e soprattutto della sua folta clientela la giovane chef d'origine campana, che insieme a Sandra restituisce il meglio del pesce fresco, cucinato in chiave moderna



Colpisce la sua veracità, le spalle larghe e le mani forti, ma anche lo sguardo dolce e gentile e il sorriso sincero. Originaria della Costiera amalfitana, Viviana vive a Milano dall'età di 7 anni e fin da bambina è cresciuta nella pizzeria del padre nel lodigiano, dove ha imparato un mestiere che riteneva non facesse per lei. Finché, all'età di 23 anni rileva per necessità l'attività di famiglia e si convince di poter far crescere l'impresa mettendosi in prima persona ai fornelli. Sette anni fa conosce **Sandra**, commerciante di pesce e sommelier, insieme alla quale dopo due anni decide di spiccare il grande salto: vende tutto e apre a Milano in via Adige l'attuale ristorante Alice. Cinquanta coperti distribuiti in tre salette le cui pareti sono costellate di quadri e coloratissimi pesci di carta pesta. Otto persone perfettamente coordinate in una cucina di soli 25 metri quadrati preparano un menù denso di storia e ricerca, che ogni giorno decreta il tutto esaurito.

Una coppia eccezionale

Non è da tutti i ristoranti avere una persona esperta di pesce che tutte le mattine va a fare la spesa come se ci andasse lo chef. In questo senso io e Sandra ci completiamo in modo proficuo. La profonda conoscenza del pesce da parte di Sandra consente a Viviana di offrire alla clientela il meglio che in quel momento offre il mare... da Alice però non cercate il tonno o lo spada: non li si cucina per scelta etica.

«I miei maestri»

Moreno Cedroni è colui che ha fatto cambiare il mio sguardo sulla cucina. Da allora ho capito che volevo cambiare, che volevo fare un salto di qualità, puntare su ingredienti di massimo pregio, sulla creatività, elevare il target della mia clientela, lavorare per persone in grado di apprezzare la mia cucina.

«La mia cucina in due parole»

Sono in costante evoluzione e i miei piatti cambiano insieme a me. Amo lasciarmi ispirare dalla tradizione e rivisitarla incrociando tecniche tradizionali e attuali. In due parole la mia cucina è mediterranea e moderna.



Le regole di Viviana per diventare un solido ristorante d'alto livello

1. Studiare e formarsi costantemente
2. Conoscere bene se stessi, le proprie ambizioni e i propri limiti
3. Stare sempre con i piedi per terra e fare investimenti graduali
4. Dedicare tempo e cura alla formazione e motivazione del personale

RISTORANTE ALICE

Via Adige 9 - 20135 Milano
www.aliceristorante.it

Universo

Salsa di zafferano

600 g › panna
400 g › latte
200 g › tuorli
200 g › zucchero invertito
q.b. › Zafferano

Frolla per universo

5 n › rossi uovo cotti
250 g › burro pomata
100 g › zucchero
350 g › farina setacciata

Mousse al cioccolato

380 g › Panna fresca
500 g › Cioccolato al 64 %
400 g › Panna montata

Crema inglese allo zafferano

350 g › Latte fresco
60 g › Tuorlo d'uovo
70 g › Zucchero
1 g › Zafferano

Cuore di liquore concerto

300 g › Liquore concerto
4 g › Liquirizia in polvere
2 g › Agar agar
100 g › Zucchero

Altri ingredienti

q.b. › Argento in polvere
q.b. › Argento foglie
› Cannucce di zucchero soffiato
q.b. › Aceto balsamico di Modena invecchiato 25 anni
q.b. › Olio d'oliva extravergine siciliano

Per la frolla universo: Unite il burro con lo zucchero, aggiungete i tuorli e per ultima la farina.

Per il cuore di liquore concerto: mettere a bollire tutti gli ingredienti per 10 minuti e poi con l'aiuto di colatore creare delle semisfere di 2 cm di diametro e porre in abbattitore a congelare.

Per la crema inglese allo zafferano: fate bollire il latte fresco con lo zafferano, a parte mescolate senza incorporare aria i tuorli con lo zucchero, versate un mestolino alla volta di latte e continuare a mescolare, infine rimettere tutto a cuocere lentamente fino a raggiungere la temperatura di 85°C. Mixate per omogeneizzare e ponete in abbattitore e raffreddare velocemente.

Per la mousse al cioccolato: tritate il cioccolato, fate bollire dolcemente la panna versare metà alla volta nel cioccolato ed emulsionare con il minipimer, aspettare che si raffreddi fino a 38°C, montate nel frattempo la panna lucida e incorporate con movimenti dall'alto verso il basso la panna nel cioccolato.

Montaggio: Con l'aiuto di una coppa pasta realizzate le cannucce tirando lo zucchero isomalto (1-2). In stampi di forma desiderata ponete un piccolo strato di mousse (3), fate raffreddare in abbattitore negativo per 10 minuti, ponetevi le sfere di liquore (4) e chiudete con la mousse (5). Riponetevi in abbattitore fino a completo congelamento. Scaldate la glassa al cioccolato a 45°C, mettete le mousse su una teglia forata e nappate con la glassa (6), fate rapprendere 5 minuti in abbattitore. Decorate con argento in polvere e foglie. In un piatto create una base di crema inglese allo zafferano, adagiate la mousse riempite le cannucce di zucchero con aceto balsamico e olio extravergine.





Carciofo e liquirizia

- 12 n › Carciofi
- 70 g › Olio d'oliva extravergine
- 200 g › Acqua di cottura
- 10 g › Sale fino
- 4 g › Agar agar

Carciofi grigliati
8 n › Carciofi

Carciofi in insalata e fritti
2 n › Carciofi

Per la salsa e il gelato: pulite 12 carciofi tenendo solo il cuore ed eliminate con uno scavino la barba, fate cuocere in acqua leggermente salata per circa 20 minuti, scolate conservando il liquido di cottura, pesate la quantità di carciofi ricavata e mettere in un termomix aggiungendo ogni 500 g di carciofi bolliti, l'olio, l'acqua, il sale e l'agar agar. Frullate a 70°C in termomix. Tenete una parte per la crema e una parte congelate in bicchieri del pacojet oppure mantecate in gelatiera.

Per i carciofi grigliati: pulite 8 carciofi e lasciate solo il cuore e le foglie morbide. Eliminate con uno scavino la barba, chiudete singolarmente in carta alluminio e fate bollire in acqua leggermente salata per 10 minuti poi ponete su una griglia e rosolate su tutti i lati.

Carciofi in insalata e fritti: Prendete due carciofi, uno fatelo a fette, passatelo nella farina e poi friggete. L'altro tagliatelo a julienne e condite in insalata.

Montaggio: Ponete la crema di carciofi sul piatto fondo, poi in carciofo grigliato sopra quello fritto e decorate con della sakura. Di lato ponete l'insalatina e adagiate il gelato. Terminate con della polvere di liquirizia.

Travolta da un insolito panino

Finto panino (per 10 panini)
2,2 kg › Farina di grano arso
1,5 kg › Sale grosso
10 n › Uova intere grandi
600 g › Bianco d'uovo
450 g › Acqua
100 g › Cenere di limone
60 g › Te nero affumicato e frullato
10 › rametti di timo sfogliato

Patate cotte nella cenere di limone
10 n › Patate
q.b. › Cenere di limone
› Patatiera di coccio

Panino vero di grano arso
750 g › Farina di grano arso
500 g › Farina per pane bianca
25 g › Zucchero
25 g › Sale
25 g › Malto
25 g › Strutto
50 g › Olio d'oliva extravergine intenso
250 g › Biga bianca
10 g › Lievito

Salsa di limone di Amalfi:
230 g › Polpa di limone di Amalfi
10 g › Mirepoix
1 n › Rametto di timo sfogliato
30 g › Olio d'oliva extravergine delicato
20 g › Olio d'oliva extravergine delicato
90 g › Zucchero a velo
60 g › Acqua minerale naturale

Insalatina di finocchi
1 n › Finocchio tagliato a julienne
2 n › Limoni polpa a vivo

Per il finto panino: impastate tutto insieme e fate della palle da 500 g l'una, stendete su carta da forno altezza 1 cm.

Per le patate: coprite le patate di media grandezza con la carta alluminio, immergetele nella patatiera e coprite di cenere. Cuocete 1,5 ore 190°C, poi rigenerate altri 20 minuti nella cenere calda.

Per il panino vero: dividete le due farine, impastate la prima parte con metà dell'acqua con il lievito, impastate per 10 minuti, aggiungete tutti gli altri ingredienti ad escluso l'olio, mettete il restante della farina e il restante dell'acqua con il sale, impastate per 10 minuti, aggiungete l'olio e impastate per 5 minuti. Fate riposare coperto con pellicola per 30 minuti. Formate da 40 g e fate riposare 20 minuti, mettete in stampi di silicone e fate riposare 10 minuti. Fate un taglietto sui panini e cuocete a 190°C per 8 minuti e proseguite a 180°C per 5 minuti, abbattete i panini. Prima dell'uscita del piatto rigenerate a 190°C per 3 minuti.

Per la Salsa di limone di Amalfi: fate un soffritto con il mirepoix e 30 g olio e timo, aggiungete la polpa di limone, il sale, lo zucchero e cuocete per 5 minuti. Frullate con mixer ad immersione mantecando con 20 g di olio e acqua.

Montaggio: Preparate dei tranci di ombrina da 100\110 gr. Avvolgetela nelle foglie di limone mettendo 4 zeste di limone candito, chiudere nel panino finto e cuocere a 190°C per 20 minuti. Mettete nel piatto qualche goccia di salsa di limone, la patata calda con la pelle scavata e riempita con olio, sale e buccia di limone grattato, mettere il panino caldo, l'insalatina di finocchi condita con olio, aceto bianco, sale e pepe e i limoni. Aprite il panino e togliere l'ombrina dalle foglie e adagiate nel piatto con un filo d'olio e sale nero di cipri al carbone.

