

# L'umanità in cucina

Protagonista del docu-reality "La chef e la boss", Viviana Varese parla della sua esperienza in qualità di ambassador per Expo e del futuro della gastronomia italiana. Dove le materie prime faranno sempre più la differenza

Il cibo come condivisione, come scoperta di nuovi piatti e sapori che diventano riflesso di culture lontane e non sempre conosciute. Questo è Expo per Viviana Varese, chef ambassador per l'Esposizione universale milanese. «Spero che Expo inneschi un allargamento di coscienza. Occorre tutelare di più l'ambiente, facciamo parte di questa Terra e la stiamo distruggendo. È importante prestare attenzione a cosa si mangia, a come ci si nutre; in questo senso il cibo diventa più importante dell'acquisto di una maglietta, perché oggi assume più importanza quello che mettiamo dentro rispetto a ciò che ci mettiamo

fuori». Campana, una stella della Guida Michelin ottenuta con l'Alice Ristorante a Milano dopo essere cresciuta in cucine nazionali e internazionali (tra cui l'Albereta di Gualtiero Marchesi), Viviana Varese premia l'impegno dell'Esposizione nel trattare i temi della nutrizione, della sostenibilità alimentare e della centralità delle materie prime, anche se l'attenzione della maggior parte dei visitatori si concentra soprattutto sulle proposte gastronomiche. «Dall'inizio di Expo, sono esponenzialmente aumentati i punti di ristorazione e i padiglioni che non li prevedevano si sono poi attrezzati per offrire le proprie specialità al pub-

blico. Del resto, per chi non ha la possibilità di viaggiare, conoscere 142 paesi rappresenta un arricchimento importante». Affascinata dalle spezie, la chef ha apprezzato di Expo in particolar modo i padiglioni della Corea del Sud, per la sua parte tecnologica e per come ha affrontato le tematiche, di Israele e dell'Uruguay, Paese che Viviana Varese ama molto per «la qualità della vita, la sua politica e la democrazia». Una delle iniziative per la chef da non perdere della manifestazione milanese è Identità Expo, lo spazio firmato da Identità Golose, nel quale grandi chef italiani e una selezione di nomi internazionali si alternano per sei mesi in un temporary restaurant che offre menù completi a prezzi speciali. «Un'occasione unica per apprezzare l'alta cucina italiana». Ma dove sta andando la cucina del nostro Paese? «Va nella ricerca di ingredienti sani. Si afferma sempre più la qualità delle materie prime, unita a un servizio snello, attento ma non assillante. L'aspetto più interessante è che gli chef oggi riescono a mettere del proprio nella loro cucina; la loro personalità e visione, le loro intenzioni dietro a ogni singolo piatto emergono più che in passato», lanciando definitivamente l'alta cucina italiana. Il trasferimento di Alice Ristorante, che Viviana Varese conduce insieme



La chef Viviana Varese con la socia sommelier e maître Sandra Ciciriello

Alice Ristorante presso Eataly Milano



*Spero che Expo inneschi un allargamento di coscienza. È importante prestare attenzione a cosa si mangia, a come ci si nutre*

alla sua socia sommelier e maître Sandra Ciciriello, negli spazi di Eataly Smeraldo a Milano è stato documentato dalle telecamere di Real Time in “La chef e la boss”, observational reality «che racconta quello che accade veramente in una cucina, senza la tensione di una gara ma con lo stress, la fatica e soprattutto lo spirito di quadra, quello che dovrebbe animare un ristorante come qualsiasi azienda. Abbiamo mostrato una cucina trasparente nel vero senso della parola, da cui volevamo far emergere tutto l’impegno richiesto dalla preparazione di un piatto, un aspetto che non sempre viene considerato. Basti pensare che noi siamo 20 in cucina». L’esperienza del reality per Viviana, Sandra



Carpaccio e fantasia e Verde brillante, due creazioni di Viviana Varese



e tutto lo staff è stata vincente, resa ancora più elettrizzante dall’apertura, all’interno di Expo, di Alicette Osteria per tutto il mese di maggio: una sfida nella sfida, immortalata sempre dalle telecamere di Real Time. «Il mio augurio – conclude la chef – è che la cultura del cibo si amplifichi ulteriormente. La Francia, che ha fatto dell’alta cucina la sua bandiera nel mondo, è molto avanti su questo fronte. In Francia, così come in Spagna, lo Stato aiuta e sostiene l’enogastronomia in quanto grande fonte di redditività. L’Italia purtroppo non ha ancora ben compreso quanto la sua forza risieda nella moda, nel design, nel turismo e naturalmente nella cucina».

*Francesca Druidi*