



RITRATTI **MEDITERRANEI**

LA CHEF STELLATA VIVIANA VARESE SI DILETTA FRA DIVINE CREAZIONI. PER RACCONTARE L'ITALIANITÀ IN TRE PRIMI PIATTI DALLE NOTE TIPICHE E DALLE NUANCE RAFFINATE

A CURA DELLA REDAZIONE; FOTO DI PAOLO PICCIOTTO

Salernitana di nascita e milanese d'adozione, ha ancora il sole di Maiori negli occhi. È la chef Viviana Varese, astro Michelin di Alice, ristorante che sguaZZa felice non lontano da Porta Romana. Un'isola mediterranea nel bel mezzo della città, al cui successo concorre pure la presenza di una maître sommelier come Sandra Ciciariello: origini pugliesi e una lunga esperienza maturata fra i banchi e i banconi del meneghino Mercato Ittico. "Siamo partite da nulla, ma con forza e tenacia abbiamo costruito il mondo di Alice", spiega Sandra, capace di star tanto dietro le quinte quanto sulla ribalta del teatro stellato animato da Viviana. Vivace e versatile interprete di pietanze radiose e gustose, in grado di onorare i frutti del Mare Nostrum. Non dimenticando l'orto e la campagna e pescando sempre il meglio targato Made in Italy. Come accade nei piatti narrati nel

volume "Alice e le meraviglie del pesce" by Giunti Editore, summa di quaranta ricette dall'anima raggiante, ma anche di aneddoti, curiosità, suggerimenti e consigli. Su come selezionare, acquistare, conservare e pulire i figli dell'onda e della sabbia. In queste pagine invece, madame Varese, presenta tre portate che fanno di tipicità virtù e di eleganza filosofia. Partendo da piccoli capolavori di pasta che vanno sotto il nome tutelare di Divine Creazioni, linea esclusiva firmata Surgital, azienda ravennate che sublima l'arte delle "azdore", ovvero quella di tirar la sfoglia, in un prodotto d'eccellenza. Forte del condensare sapienza artigianale, ingegno imprenditoriale e innovazione tecnologica in appetitosi pezzi unici. Visibilmente diversi l'uno dall'altro. Complici macchine per la lavorazione progettate e realizzate in esclusiva per la maison; metodo di surgelazione IQF (Individually

Quick Frozen), che consente di prelevare sempre la quantità necessaria; nonché confezioni (richiudibili dopo l'apertura) che assicurano una perfetta integrità dei prodotti e vantano un peso contenuto (due chilogrammi alla massimo). Per una migliore praticità di utilizzo.

Non da ultimi gli ingredienti, naturalmente di qualità. A partire dalle otto uova per ogni chilo di semola di grano duro, che regalano un colore dorato alla pasta, sino ai ripieni, che rendono onore alla tradizione tricolore.

Come accade negli Scrigni con burrata di Puglia, quadrata e morbida novità della casa, insieme ai Balanzoni con ricotta e prezzemolo e agli Scrigni ai funghi porcini. E come succede pure nei Raviolotti al pecorino di Pienza e pinoli, esaltati dalla delicatezza del carciofo (crudo, in crema e alla griglia), dall'aromaticità della menta fresca e dall'amarosità della liquirizia. Un parterre appetitoso quello delle Divine Creazioni, a cui si aggiungono i Castelmagni, i Fossatelli del Rubicone (con formaggio di fossa di Sogliano Dop), i Quadrilli con chianina e cardoncelli, i Baulletti ripieni all'astice e i Panciotti con cappesante e gamberi dei mari del Nord. Che Viviana impreziosisce di agrumate nuance, grazie alla salsa e alle zeste d'arancia. Per un tocco da maestro. Anzi, da maestra.

→ www.surgital.com
→ www.aliceristorante.it



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Scrigni con burrata di Puglia Divine
Creazioni 20
Burrata fresca g 50
Cime di rapa pulite kg 1
Spicchi d'aglio 2
Ricci di mare freschi g 500
Rapa bianca 1
Peperoncino 1/2
Zeste di limone candite q.b.

Olio extravergine d'oliva q.b.

PUGLIA: SCRIGNI CON BURRATA DI PUGLIA, CIME DI RAPA E RICCI DI MARE

PROCEDIMENTO

Pulire i ricci e conservare il corallo in una ciotola. Pulire le cime di rapa e separare le foglie grandi. Tagliare la rapa con una mandolina, farla bollire in acqua salata per 1 minuto e lasciarla raffreddare in acqua e ghiaccio. Far bollire le foglie di cima per 2 minuti e metterle a raffreddare in acqua e ghiaccio. Far bollire le cime di rapa per 1 minuto e lasciarle raffreddare. In una padella, preparare un soffritto con uno spicchio d'aglio in camicia e il peperoncino. Soffriggere le foglie di cima per 3 minuti, frullare il tutto e, se necessario, aggiungere acqua, aggiustando di sale. Tenere in caldo. Preparare un altro soffritto con uno spicchio d'aglio e far saltare velocemente le cime di rapa, aggiungendo un mestolo di acqua. Cuocere la pasta molto al dente e versarla nella padella con le verdure, per proseguire la cottura.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Distribuire nel piatto la salsa di foglie di cima, i ricci, la rapa e poi la pasta con le cime di rapa. Decorare con zeste di limone candito.

SCRIGNI CON BURRATA DI PUGLIA DIVINE CREAZIONI

Hanno una forma quadrata e un ripieno che contempla burrata pugliese, ricotta e olio extravergine d'oliva. Una tipicità intrinseca esaltata da una cornice di ingredienti autenticamente regionali quali le cime di rapa e i ricci di mare. Per un primo piatto radicato nella terra ma dalla forte spinta ittica.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Panciotti con cappesante e gamberi dei mari del Nord Divine Creazioni 16
Gamberi rossi di Sicilia 8
Cappesante 8
Arance 3
Pomodori ramati 5
Olio extravergine d'oliva q.b.
Spicchi d'aglio 2
Finocchietto fresco q.b.

Mirepoix di verdure g 20
Zucchero a velo g 5

SICILY: PANCIOTTI CON CAPPESANTE E GAMBERI DEI MARI DEL NORD

PROCEDIMENTO

Per la salsa d'arancia. Pulire a vivo le arance. Preparare un soffritto col mirepoix di verdure, versarvi le arance e lo zucchero, cuocere per 5 minuti e frullare il tutto con un minipimer, aggiustando di sale. Per il sugo di pomodoro. Incidere i pomodori, sbollentarli per alcuni secondi in acqua salata e lasciarli raffreddare in acqua e ghiaccio. Privarli della pelle e dei semi interni e tagliarli a cubetti. Preparare un soffritto con l'aglio in camicia, versarvi i pomodori, cuocere per 4 minuti, aggiustare di sale e aggiungere il finocchietto tritato. Tenere in caldo. Privare i gamberi del carapace e del filo intestinale. Cuocere la pasta al dente e, nel frattempo, scottare le cappesante. Passare la pasta nel sugo di pomodoro per 2 minuti.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Adagiare nel piatto i gamberi crudi conditi con olio, sale di Maldon e qualche goccia di salsa d'arancia. Aggiungere la pasta, il sugo di pomodoro e le cappesante scottate. Decorare con finocchietto, arancia fresca e zeste candite.

PANCIOTTI CON CAPPESANTE E GAMBERI DEI MARI DEL NORD DIVINE CREAZIONI

La loro foggia panciuta cela una farcia preparata con cappesante brasate (di cui viene utilizzato pure il corallo), provenienti dalla zona sud-est dell'Oceano Pacifico, e gamberi dei mari del Nord. Un ripieno raffinato, valorizzato da una ricetta dai tratti marcatamente siciliani, vista l'aggiunta dei gamberi rossi isolani, del finocchietto e dell'arancia in diverse e aromatiche texture.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Carciofi con le spine 10
Raviolotti al pecorino di Pienza e pinoli Divine Creazioni 20
Olio extravergine d'oliva q.b.
Menta fresca
Polvere di liquirizia
Spicchi d'aglio 2

IL CARCIOFO E IL PECORINO: RAVIOLOTTI AL PECORINO DI PIENZA E PINOLI CON CARCIOFO E LIQUIRIZIA

PROCEDIMENTO

Pulire i carciofi, privandoli delle spine, delle foglie dure e della barba. Cuocere 8 carciofi in acqua bollente leggermente salata per 10 minuti. Preparare un soffritto con olio e aglio in camicia, eliminando poi l'aglio. Aggiungere 6 carciofi tagliati in 4 e farli soffriggere per 4 minuti, regolando di acqua. Passare al setaccio, frullare e aggiustare di sale. Ottenendo così una crema, da mantenere in caldo. Posizionare su una piastra 2 carciofi bolliti e grigliarli. Preparare un'insalatina con 2 carciofi crudi e condirla con olio extravergine d'oliva e sale. Cuocere la pasta e condirla con l'olio.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Disporre nel piatto la crema di carciofi, la pasta e i carciofi, sia grigliati sia crudi in insalatina. Decorare con menta fresca e polvere di liquirizia.

RAVIOLOTTI AL PECORINO DI PIENZA E PINOLI DIVINE CREAZIONI

Esibiscono una forma a mezzaluna e un bordo elegantemente zigrinato. Nascondono, invece, un morbido ripieno al pecorino di Pienza. Pregiato gioiello caseario qui sublimato in una pietanza che passeggia nell'orto, raccogliendo menta fresca e carciofi. Proposti in differenti consistenze e temperature e il cui tratto amarotico viene esaltato dalla presenza della polvere di liquirizia.

