

«La Chef e la Boss» di Alice Viviana, Sandra e Real Time

La loro storia in un reality, otto puntate a Eataly



di MARCO
MANGIAROTTI

piccola, grassa, terrona. Ho sentito la Lega sulla mia pelle: anche alle magistrali non mi considerava nessun». Le piaceva l'altra cucina, ma «non me la potevo permettere».

DUE DONNE e la loro storia, la location design di Alice Smeraldo, una stella per Eataly Milano. Otto puntate girate come un «observation reality» da **Real Time** (in onda in autunno): il trasloco, il casting dei collaboratori, l'aperitivo. Vi avevo raccontato il bistrot di mezzogiorno, ecco loro di sera. Sandra, famiglia di Ostuni trasferita qui, imparata sui banchi di un mitico pescivendolo milanese (cura il banco di Farinetti, sveglia alle 5). Fa la scuola di sommelier per gioco e passione («la mia prima sbronza fu a quattro anni»), poi incontra Viviana a Orio Litta di Lodi e inizia la loro straordinaria avventura. Viviana, salita da Maiori nella provincia lombarda. «Non è stato facile, ero

A 21 ANNI muore il padre e lei passa ai fornelli, con giuste ambizioni. Finché Sandra le porta la materia prima. Aprono Alice in Porta Romana, dopo qualche anno arriva la prima stella, dopo sette si spostano a Eataly. Ieri sera Viviana era con Pedro Larumbe,

chef di El 38 de Larumbe (Madrid), mercoledì lavorava e parlava con noi, fra la brigata a vista e la sala, stanca ma felice. Vi ho già detto degli sruzzichini, il carpaccio del pescato del giorno abbinato a un frutto di stagione è magnifico, come la caprese destrutturata con cinque qualità di pomodori, gelato di mozzarella, neve di basilico. Il minestrone di frutta e verdura, delicato e con acqua di cottura (nota trasversale e sudista) con sandwich di sogliola. Sui per e lo spaghettono di Verrigni in brodo affumicato, julienne di calamaro, vongole, polvere di tarallo alla muddica. E limone (gli agrumi sono un altro timbro intonato). Forse il migliore con la razza e la scaloppa di foie gras (cottura imperiale), crema di finocchio e salsa al passito. Fumè e tartufo per i tortelli, arte pop la frutta osmotica, geniale il dolce fragola, mandorla e basilico. Laboratorio di gusto e colori, ricerca della semplicità. Acqua di infusione e cottura delle idee.



MACEDONIA DI CARPACCIO
Viviana Varese e Sandra Cicerello di Alice Smeraldo e il loro «pescato del giorno abbinato a frutta ed erbettes». Il Pecorino di Farindola, unico con caglio di suino, dalle alture del Gran Sasso

