

Lavastoviglie e Sistemi di Lavaggio Professionali

winterhalter



la farina con la carta d'identità

Petra

SOLO GRANO ITALIANO



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Venerdì 07 Novembre 2014 | aggiornato alle 9:52 | 35414 articoli in archivio



ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE LUXURY

LA SQUADRA | NETWORK | ABBONAMENTI | PUBBLICITÀ | CONTATTI

Cerca per codice o parole chiave

Solo Pesce Pescato
Cucina Creativa e Tradizionale
Cena degustazione € 28

MEDIA > STAMPA, WEB, TV E APP

06 Novembre 2014 17:00

Viviana Varese e Sandra Ciciriello su RealTime con "La Chef e la Boss"

Dal 14 novembre ogni venerdì alle ore 23:05 su "RealTime", andrà in onda "La Chef e la Boss", il racconto di una passione, una storia di cucina e di vita con Viviana Varese e Sandra Ciciriello di Alice Ristorante

Le vicende professionali e personali di due donne, una chef e una maître, alle prese con l'apertura dello stellato Alice Ristorante all'interno di Eataly Milano Smeraldo. "La Chef e la Boss" non è una storia di cucina come tante, ma è un observational reality che racconta la dura vita di una cucina stellata.

Dal 14 novembre, ogni venerdì alle ore 23:05, su Real Time (Canale 31 Digitale Terrestre Free, Sky Canali 131 e 132, Tivùsat Canale 31) la chef Viviana Varese e la maître e sommelier Sandra Ciciriello, meglio nota come "la boss", sono le protagoniste della serie che narra, in 8 episodi da 60' prodotti da Freemantle per Discovery Italia, il trasferimento di Alice Ristorante di Milano in una nuova e prestigiosa sede.



Nella foto, da sinistra: Sandra Ciciriello e Viviana Varese

Ogni episodio mostra le vicende professionali e umane che le due professioniste devono affrontare in un nuovo spazio tutto da allestire: dai preparativi per il trasloco alla selezione dei collaboratori, dall'organizzazione del lavoro all'inaugurazione. Saranno indaffarate nei primi 30 giorni di attività, alle prese con un tavolo di chef stellati e uno di giornalisti, e emozionare per il grande evento musicale con ospite d'eccezione Cris Cab.

In cucina si farà notare anche la brigata: il sous chef Luigi, impegnato a inventare un piatto che entri nel menu di Alice; la capo partita ai secondi Olimpia, alle prese con la pressione del suo nuovo ruolo; il capo partita ai primi Ruzzel, che sta vivendo il suo sogno americano in Italia; la capo partita agli antipasti Beatrice, che vuole confermare la sua indiscutibile vena artistica all'interno del ristorante; l'addetta alla pasticceria Ida, vittima degli scherzi dei colleghi; i ragazzi di sala, sempre sottopressione affinché sia tutto perfetto.

Alice è molto più di un ristorante, un vero e proprio laboratorio del gusto, dove le eccellenze del cibo e dell'alta cucina italiana sono il fiore all'occhiello di un progetto tutto al femminile, caratterizzato dalla passione e dalla creatività dei piatti di Viviana e dal talento raddomantico di Sandra nella scelta delle materie prime.

«La cucina è sinonimo di vita - afferma Viviana - e, proprio come la vita, richiede passione, impegno, creatività, dedizione, umiltà», caratteristiche che dimostra di avere fin da piccola, quando si avvicina ai fornelli grazie alla trattoria di pesce di famiglia. La sua storia personale e professionale l'ha portata a lasciare la Campania per crescere, imparare e formarsi in diversi locali (compreso l'Albereta del Maestro Gualtiero Marchesi e El Celler De Can Roca, a Girona, in Spagna), fino ad aprire nel 1999 - a Orio Litta, nel lodigiano - il Girasole, la sua prima insegna.

L'incontro con Sandra dà il via a un'evoluzione velocissima che non si è più arrestata e che ha come obiettivo puntare sempre al meglio, senza smettere di studiare, sperimentare e cucinare prodotti di nicchia e di grande qualità. «Senza il pesce di Sandra - sottolinea Viviana - i prodotti dei nostri selezionati fornitori, tutto questo non sarebbe possibile. Perché è l'unione delle forze e dell'eccellenza che permette alla qualità di andare a braccetto con la creatività».

Sandra, nata a Ostuni in Puglia e cresciuta a Milano, all'età di diciott'anni inizia a lavorare nel mercato ittico della città (mercato più importante d'Europa) e impara tutto sul pesce. È un mestiere duro, ma lei di tenacia e di amore per questa professione ne ha da vendere. Nel giro di pochi anni, apre una sua rivendita di pesce al dettaglio nel circuito dei mercati rionali fino al sodalizio con Viviana.

Insieme a lei, Sandra può finalmente mettere il proprio bagaglio di conoscenze al servizio della cucina d'autore e della creatività. Anche sommelier Ais, è lei ad accogliere i clienti di Alice, a scegliere e suggerire i giusti accostamenti tra i piatti e i migliori vini italiani e stranieri, oltre a occuparsi della selezione delle materie prime. «Un ristorante - sostiene Sandra - è fatto di due elementi fondamentali. Non c'è sala senza cucina, non c'è cucina senza sala. E io e Viviana in questo ci siamo trovate».

VIVIANA VARESE SANDRA CICIRIELLO LA CHEF E LA BOSS REAL TIME

ALICE RISTORANTE EATALY MILANO SMERALDO

MI piace 4 Tweet 1 8-1 0

CONDIVIDI



RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione

Categoria

Regione

CERCA

ARTICOLI RECENTI

Il web è inquinato da false recensioni TripAdvisor e Booking Immobili

Bormio, comprensorio sciistico hi-tech grazie al nuovo servizio Skifast

Tante denunce, nessun risultato Ancora false recensioni su TripAdvisor

Grande attesa per l'Almanacco Barbante Tante novità nella 253ª edizione

Da MortadellaBò i TAWARDS 2014 Chef Rubio vincitore nella sezione Food

Il nuovo numero di Italia a Tavola da sfogliare online o scaricare in pdf