

ITALIA SQUISITA

PAROLA DI SOMMELIER



# IL VINO DI “ALICE”

PUGLIESE DI NASCITA MA MILANESE D'ADOZIONE, SANDRA CICIRIELLO È LA COMPROPRIETARIA E RESTAURANT MANAGER DI ALICE RISTORANTE A MILANO, STELLA MICHELIN DAL 2013 E LUOGO CREATIVO DELLA SOCIA-CHEF VIVIANA VARESE. SANDRA È SOMMELIER PROFESSIONISTA E SI OCCUPA DIRETTAMENTE DELLA CARTA DEI VINI DEL SUO RISTORANTE. ECCO L'INTERVISTA DI SERGIO MORPURGO, TITOLARE DELL'ENOTECA “IL CAVALLANTE” A MILANO.

DI SERGIO MORPURGO  
FOTO DI AZZURRA PRIMAVERA

## **Cosa ci racconti di te e della tua vita precedente?**

Nasco in Puglia, terra dal suolo e dal mare generosi; a casa si mangiava bene, per abilità tramandate e per capacità di scelta delle materie prime. I pasti erano momenti di condivisione vera, a partire dalla spesa. Chi non cucinava girava per campi e botteghe, al mattino la prima tappa era il porto. Le tavolate domenicali erano sterminate poiché ognuno portava qualcosa da casa. In quel mondo ho imparato a godere dei piaceri della tavola, mia e di altri. In cucina però me la cavo più che discretamente, direi.

## **Ne fai una questione di geni, insomma...**

Più o meno... A diciott'anni inizio a lavorare al mercato ittico di Milano, sicuramente il più grande e moderno d'Italia per struttura e servizi. Il pesce migliore per qualità e freschezza passa di qua, è stato facile assorbire conoscenza e passione. Dopo qualche anno riuscii ad avere anche il mio banco nei mercati rionali, lavorando e imparando di continuo. Giravo per porti e mercati, e nei giorni liberi stavo tra sala e cucina, in trattorie e ristoranti. Altro che genetica, ci vuole anche olio di gomito per imparare!

## **Quando hai scelto di aprire un ristorante tutto tuo (e di Viviana Varese, socia e chef)?**

L'incontro con Viviana – ai tempi era cuoca e proprietaria del “Girasole”, nel Lodigiano – è stato fatale. Viviana ha studiato all'Albereta di Gualtiero Marchesi e al Celler de Can Roca in Spagna, ed è talentuosa. Diventiamo socie da subito e incominciamo a sperimentare. Lei ha una tecnica impeccabile, e le

materie prime sono diventate il mio pallino. Mi piace infatti scoprire quanto sia la qualità naturale del prodotto a determinare la qualità percepita del piatto. Ma sto forse divagando.. Arrivando al punto dunque, il primo giorno di primavera del 2007 io e Viviana ci indebitiamo e compriamo un locale in via Adige a Milano: nasce "Alice", nome di donna e di pesce.

La cucina resta il regno di Viviana, mentre io mi dedico allo studio del vino e degli abbinamenti col cibo. Per migliorarmi sempre più frequento i corsi AIS e divento sommelier professionista. Nel 2014, sempre a marzo, Alice si sposta all'interno dell'ex Teatro Smeraldo, ora Eataly. E una nuova storia ha inizio.

### **Come mai all'interno di Eataly?**

Prima di tutto perché la location è bellissima. Abbiamo conosciuto Oscar Farinetti, ci siamo piaciuti e ci ha proposto una collaborazione (Alice Ristorante è solo in affitto da Eataly Smeraldo). Ora Viviana si occupa anche di alcune preparazioni per la gastronomia di Eataly ed io sono la responsabile della pescheria. È molto più che un "ristorante di Eataly"!

### **Parliamo allora di vino: come nasce la cantina di Alice Ristorante?**

Nasce con calma, innanzitutto. Nella vecchia sede avevamo pochissimo spazio, ma sono – Viviana è pressoché astemia - arrivata ad avere in carta quasi duecento etichette. Prevalentemente bianchi e bollicine, visto l'orientamento di stampo ittico che avevamo già dato alla cucina.

A Eataly disponiamo di circa quattrocento etichette. Sono sempre le sensazioni gusto-olfattive a guidare la mia vita e le scelte professionali, e il pensiero vola inevitabilmente a Patrick Süskind...

Nel tempo le referenze cambiano, come i gusti: tramite un amico sommelier trovo Simona, professionista con un'attenzione particolare per i vini bianchi di struttura, mentre il mio penchant è per le bollicine, in particolare di Francia, ed è sempre più marcato.

### **Che criterio usi in generale per consigliare un vino?**

Ovviamente cerco di capire le preferenze di chi ho di fronte. Io prediligo abbinare per similitudine, ovvero consiglio vini i cui aromi non sovrastino quelli dei piatti di Viviana. Bianchi, quindi, soprattutto, anche se con Simona abbiamo costruito una più che discreta cantina di rossi per gli amanti del genere. Io, personalmente, berrei quasi esclusivamente bollicine. L'ho forse già detto?

### **Che tipo di cliente avete da Alice Ristorante?**

Mi piace pensare che sia quello curioso e attento alla qualità. Nella vecchia sede avevamo pochi posti, c'erano due livelli e il dover correre su e giù non facilitava la conversazione. Ma avevamo già chi veniva un paio di volte a settimana, tutte le settimane, e con cui ci siamo confrontate su piatti e vini. Qui da Eataly la situazione è ben diversa: è tutto a vista – pure la cantina – e la conoscenza reciproca è più facile.

Ci sono clienti che ci hanno seguito da via Adige, tanti nuovi che si sono fidelizzati e ogni giorno una buona parte della clientela è totalmente nuova. Vengono qui molti stranieri durante fiere ed eventi, in molti poi ritornano. Dobbiamo molto alla stella Michelin, sicuramente, e pure la nuova sede ha aiutato a farci conoscere a un pubblico più vasto. Anche tanti colleghi passano di qui e questo ci fa molto piacere. Ma è l'impegno costante di tutta la brigata (sala e cucina) che ci mantiene dove siamo arrivate. Adesso però devo andare a sistemare la sala, alle 19.30 abbiamo tutto prenotato. Beviamo insieme un Jacquesson Cuvée 733 DT?



Alice Ristorante  
presso Eataly Milano  
(ex teatro Smeraldo)  
Piazza XXV Aprile 10  
20121 Milano  
Tel. +39 02 49497340  
info@aliceristorante.it  
www.aliceristorante.it