

## Viviana e Sandra, la Chef e la Boss

**Alice ieri e Alice oggi, abbiamo incontrato e intervistato le protagoniste dell'observational reality in onda dal 14 novembre su Real Time. Nessun dubbio: l'una è la Chef e l'altra è la Boss**

[stampa](#)

Va in onda l'observational reality che racconta l'evoluzione di **Alice**, il ristorante stellato che oggi si trova all'interno di Eataly Smeraldo a Milano. Protagoniste sono lei, la Chef, **Viviana Varese** e lei, la Boss, **Sandra Ciciriello** e naturalmente tutta la loro brigata.

La trasmissione scioglie alcune curiosità che, da quando gli chef sono diventati anche star, hanno iniziato a interessare il grande pubblico. Per esempio, è davvero così dorato il mondo delle cucine stellate? E, nel caso di Alice (<http://www.aliceristorante.it/it>), cosa significa traslocare da un piccolo ristorante di altissima qualità a una location diversa, che è potenzialmente anche un palcoscenico internazionale come **Eataly Smeraldo**? Puntata dopo puntata, in otto episodi, lo scopriamo con "**La Chef e la Boss**", in onda su Real Time (Canale 31 Digitale Terrestre Free, Sky canali 131 e 132, Tivùsat Canale 31) dal 14 novembre, ogni venerdì alle ore 23:05.



Le due protagoniste sono alle prese con il trasloco, arredano in modo raffinato i nuovi locali, con un'attenzione speciale alla scelta degli arredi e agli accessori. Ma non solo in tv le vediamo impegnate nella selezione dei collaboratori e nell'organizzazione dell'inaugurazione del nuovo locale: si tratta di un lavoro ricco di gratificazioni, ma che mette costantemente a dura prova. E, come racconta la Chef nella nostra video intervista, a volte la tensione è così alta che scappa anche qualche parolaccia: "con la cucina a vista non ci sono scappatoie". Gli ospiti del ristorante vedono in diretta tutto quello che passa in cucina, sia dal punto di vista delle preparazioni, che da quello delle emozioni. E nel caso di una cucina stellata, si tratta spesso di uno spettacolo affascinante.

Viviana e Sandra si sono messe alla prova con questa nuova avventura, d'altra parte sono una coppia rodada che funziona bene da anni e soprattutto sono due donne intelligenti che non si lasciano spaventare dalle sfide.

Viviana è la figura creativa che trasforma gli alimenti in raffinato piatto da assaporare: per lei la cucina è vita, passione e profondo impegno. Ha studiato dai grandi maestri della cucina italiana e internazionale, come **Gualtiero Marchesi**, apre il suo primo ristorante nel 1999 e poi ha incontrato Sandra. E da qui inizia per entrambe un'interessante evoluzione, fatta di sperimentazione, soprattutto sull'alimento che la Ciciriello meglio conosce, il pesce.

Sandra infatti inizia giovanissima a lavorare al **mercato ittico** più grande l'Europa, quello di Milano. Chi la conosce bene dice di lei che lì la Boss è un'istituzione. Conosce tutti e per lei quel luogo e i suoi prodotti non hanno segreti. In breve Sandra diventa un'esperta di materie prime: non solo pesce, ma anche frutta e verdura ed è proprio di questo che si occupa all'interno di Alice. E non è tutto: nel ristorante suo compito è anche gestire la sala e fare da tramite tra cucina e ospiti. Per lei è fondamentale che i piatti della Chef siano presentati al meglio, perché sono creazioni che parlano di entrambe: devono essere preparati alla perfezione dalla brigata e presentati nel modo giusto a chi li desidera gustare, "perché chi si siede al tavolo qui, ha bisogno di essere coccolato, ha bisogno di spiegazioni, di sapere cosa trova nel piatto" dice Sandra.

Incontrandole, si intuisce immediatamente che il loro lavoro è vivace: è fatto di continui scambi intellettuali, di dialettica e talvolta anche di scontri, che portano però sempre a un'evoluzione.

"Se non le piace un mio piatto, mi fa mobbing e insiste finché non lo cambio" racconta Viviana nell'intervista.

[Barbara Roncarolo](#)

*12 novembre 2014*