

Viviana Varese

**L'ingrediente a cui non può rinunciare?** L'olio d'oliva.  
**Quello che non ama?** Lo zenzero, il cerfoglio e le spezie troppo forti che coprono i sapori.

**E importante coinvolgere i bambini in cucina?** Molto! Ed è anche bello vedere il loro entusiasmo, la curiosità. Quando vengono nel mio ristorante, gli regalo sempre il cappello da cuoco e mi piacerebbe fare dei corsi per loro.

**Un errore da non fare mai?** Comprare della materia prima cattiva. Bisogna fare la spesa al mercato ed evitare prodotti già pronti, pieni di conservanti (ad esempio i bastoncini impanati di pesce...).

**Come invogliare i bambini a mangiare il pesce?** Credo che le scuole dovrebbero organizzare una gita al mercato ittico di Milano, perché i bambini si divertirebbero moltissimo a vedere quello che il mare regala.

Ha cominciato a girare le pizze a sette anni e da allora non ha più lasciato la cucina.

Oggi la sua passione è il pesce, da provare nel ristorante milanese Alice

Alice Ristorante  
via Adige 9, Milano  
www.aliceristorante.it

# le meraviglie del pesce (e della pizza)

Vulcanica e sempre sorridente, Viviana Varese è una delle migliori donne chef in Italia (nel 2010 la guida 'Identità Golose' di Paolo Marchi la incorona come 'chef donna dell'anno' mentre nel 2012 arriva la prima stella Michelin). I suoi piatti preferiti, colorati e molto mediterranei, non smentiscono le sue origini campane e il segreto della sua cucina sta in 'una parte emozionale prettamente femminile', che rende al meglio l'incontro di tradizione e sperimentazione. Accanto a lei nella gestione di Alice Sandra Ciciriello, sommelier e perfetta conoscitrice di tutti i segreti del pesce fresco. E dal mercato alla tavola, consigli e ricette si trovano nel loro libro 'Alice e le meraviglie del pesce' (Giunti Editore).

**Come è nata la sua passione per la cucina?** Da bambina: sono cresciuta in una famiglia di ristoratori e la mia passione è nata prima di tutto come eredità, come vocazione. Dico sempre che non sono cresciuta in una casa, ma in un ristorante, quindi questa vita è nel mio dna.

**Il piatto che ama cucinare?** Le verdure e il pesce.

**Una dritta per le mamme con poco tempo?** Cuocere pochissimo il pesce, cuocere pochissimo le verdure e cercare di fare la spesa quotidianamente, per non sprecare cibo e mangiare sempre cose fresche.

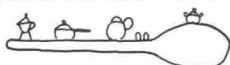
**Ha un mito in cucina?** Ho tantissimi miti! In questo periodo, direi David Kinch, uno degli chef più talentuosi degli Stati Uniti. Ho avuto la fortuna di lavorare con lui e ho già pianificato di andarlo a trovare in California, a Los Gatos, dove si trova il suo ristorante, Manresa.

**Il suo piatto preferito da bambina?** La pizza, senza dubbio! È il piatto italiano per eccellenza.

**Ha mai pensato a un ristorante per i bambini?** Mi ci ha fatto pensare ora, è una bellissima idea!

## The wonders of fish (and pizza)

*Volcanic and always smiling, Viviana Varese is one of Italy's top female chefs (in the 2010 guide 'Identità Golose' by Paolo Marchi, she was crowned the 'Female Chef of the Year', while in 2012 she received her first Michelin star). Her favorite dishes, which are colorful and very Mediterranean, do not belie her Campania*





origins. The secret of her cooking is 'a strictly feminine emotional part' that makes the most of a blend of tradition and experimentation. She is assisted in running the restaurant by Alice Sandra Ciciriello, a sommelier and an expert in all the secrets of fresh fish. From the market to the table: advice and recipes can be found in their book 'Alice e le meraviglie del pesce' [Alice and the Wonders of Fish] (Publisher: Giunti Editore).

**How did your passion for cooking start?** As a child: I grew up in a family that owned a restaurant and I inherited my passion: it was my vocation. I always say that I didn't grow up in a home, but in a restaurant, so this life is in my blood.

**What's your favorite dish to cook?** Vegetables and fish.

**What ingredient can't you live without?** Olive oil.

**What don't you like?** Ginger, chervil, and too strong spices that cover flavors.

**Is it important to involve children in the kitchen?** Absolutely! It's also great to see their enthusiasm and curiosity. When they come to my restaurant, I always give them a chef's hat and I'd like to teach cooking courses for kids.

**What's a mistake to avoid?** Buying poor raw materials. You should shop at the market and avoid pre-packaged foods full of preservatives (like fish sticks).

**How do you get children to eat fish?** I think the schools should organize a field trip to the Milan fish market because the kids would have a great time and see what we get from the sea.

**Any tips for moms with very little time?** Don't overcook fish or

vegetables. Try to shop daily so you don't waste food and always eat fresh products.

**Who's your hero in the kitchen?** I've many heroes! In this period, I'd say David Kinch, one of the most talented chefs in the United States. I was fortunate to work with him and I've already planned to visit him in Los Gatos, California, where he owns a restaurant called Manresa.

**What was your favorite dish as a child?** Pizza, without a doubt! It's the most famous Italian dish.

**Did you ever think of opening a restaurant for kids?** Now that you mention it, that'd be a fantastic idea!



**She started flipping pizzas when she was seven years old and since then, she's never left the kitchen. Today her passion is fish, served in the Alice restaurant in Milan**

**Omaggio a Sofia: pizza frita con bavarese di pomodoro**

Ingredienti per la pizza • 250ml acqua • 15g sale • 10g lievito • 500g farina per pizza • 200g pomodorini datterini • 1 mozzarella di bufala • pepe, timo, basilico • 1 limone • aglio, zucchero a velo • Per la bavarese • 500g polpa di pomodori ramati • 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro • 200g di panna semimontata • 4 fogli di gelatina • sale e pepe

Per la pizza: unire 250g di acqua e 125ml di acqua in cui è stato sciolto il lievito e impastare bene fino a formare una palla. A parte, impastare il resto della farina con l'acqua restante in cui è stato fatto sciogliere il sale; aggiungere l'olio e lavorare. Unire i due composti e lavorare ancora. Lasciar riposare la pasta per mezz'ora coprendola con la pellicola, tagliare dei panetti da 50g e lasciarli riposare 2 ore (o un giorno in frigo). Per la bavarese: frullare circa 850g di pomodori ramati e lasciarli riposare un giorno; tenere solo la parte solida e aggiustare di sale e pepe; prelevare una parte, scioglierla la gelatina ammollata e poi incorporare al tutto nel pomodoro insieme alla panna; mettere in stampi e congelare per almeno 6 ore. Condire i pomodorini privi di pelle con sale, zucchero a velo, pepe, timo, una grattata di limone, uno spicchio d'aglio a fettine e infornare a 80°C per 1 ora. Dopo aver lasciato i panetti a temperatura ambiente per mezz'ora, friggere le pizze in olio di semi di arachidi e asciugarle. Appoggiare sulla superficie della pizza una fetta di mozzarella di bufala, i pomodorini, le foglie di basilico, la bavarese di pomodoro, un filo di olio e sale.

**In honor of Sophia: fried pizza with tomato bavarois**

Ingredients for the pizza • 500g pizza flour • 250ml water • 15g salt • 10g yeast • 25g olive oil • 200g date tomatoes • 1 buffalo mozzarella • pepper, thyme, basil • 1 lemon • garlic

For the bavarois • 500g powdered sugar • 2 tablespoons crushed vine tomatoes • 2 tablespoons tomato concentrate • 200g whipped cream, slightly whipped

For the pizza dough: mix together 250 g of flour and 125 ml of water in which the yeast was dissolved. Knead the dough and form a ball. Set it aside. Mix together the rest of the flour with the remaining water in which the salt was dissolved. Add the oil and knead into a ball. Knead together the two balls of dough. Cover the dough with plastic kitchen film and let the pizza dough rest for 1/2 hour. Form small 50 g balls and let them rest for 2 hours (or for one day in the refrigerator). For the tomato bavarois: blend 850 grams of vine tomatoes and let them sit for a day; keep the solid part and season with salt and pepper. Take a spoonful or two of the tomato puree and dissolve the soaked gelatin in it. Mix together with the tomato puree and the whipped cream. Place the mixture in molds and freeze for at least 6 hours. Season the date tomatoes with salt, powdered sugar, pepper, thyme, grated lemon, a sliced garlic clove, baked for an hour in an 80°C oven. Fry the small pizza shells in peanut oil. Place the fried pizza rounds on a kitchen paper towel to drain the oil. Take the pizza shell and top with a slice of buffalo mozzarella, the tomato confit, basil leaves, and the tomato bavarois. Drizzle with olive oil and sprinkle with maldon salt.

still  
life  
Marco  
De Scalzi  
testo di  
Oriana  
Picceni

