

VIVA Viviana Varese! Chef stellata e viaggiatrice innamorata di terre lontane.



TESTO E FOTO DI CESARE ZUCCA

Milano. Viviana Varese, Chef inarrestabile, ama i progetti ambiziosi.. e li realizza:! A cominciare dall' apertura di **VIVA Viviana Varese**, il suo nuovo ristorante stellato, dove ha riunito 24 chef e 6 pasticceri da tutto il mondo, agli appuntamenti di '**INCREDIBILE VIVA**', creati con l'amica **Anna Morelli**, editrice e nota globetrotter. Sono serate speciali in cui Viviana ospita alcuni tra i migliori chef del mondo, 'concedendo' loro la sua brigata e coinvolgendoli a immergersi nel colore e nell'energia del suo locale.



MAURO COLAGRECO

DOMENICA 10.05.20, ore 13.00

N°1 al mondo premiato al World's 50 Best 2019

Ristorante Mirazur - Mentone, Francia



LEONOR ESPINOSA

DOMENICA 07.06.20, ore 20.00

Ristorante Leo - Bogotá, Colombia



MITSUHARU TSUMURA

DOMENICA 05.07.20, ore 20.00

Ristorante Maido - Lima, Perù

Un cast davvero stellato, eclettico e top, Sono previsti: **Leonor Espinosa** (Bogotà) **Mitsuharu Tsumura** (Lima) e **Mauro Colagreco** (Mentone) proclamato Chef n°1 al mondo da World's 50 Best 2019. I menù sono scelti dall'ospite mentre Viviana si occupa degli antipasti e dei dolci, studiati in armonia con la personalità dell'ospite.



Foto:Azzurra Primavera

VIVA (acronimo del nome e cognome della Chef) è locato a Milano, all'ultimo piano di Eataly e ci riserva irridiscenze, colori, luce, una vista spettacolare su Piazza XXV Aprile,



allo stella reeperone crusco con baccalà mantecato, mentre il burro occhieggia 'vivamente' (è proprio il caso di dirlo...) polverizzato da agrumi misti.



Un piatto dal titolo cinematografico: *Non togliere l'osso a Mario* ci presenta un ossobuco al barbeque con diaframma, tartare di fassona, cipollotto, maionese alla senape e neve all'aceto. Le citazioni continuano: il coccante carciofo alla Giudea diventa *Al di là del Ghetto* con menta, liquirizia,

caffè, cioccolato e aglio.



Il pesce sposa il porcino nel piatto *Rosemary's ceci*, calamari con crema di ceci neri, spugna al nero di seppia, brodo intenso di calamari e funghi porcini, mentre *Tuffo nell'Orto* serve baccalà al vapore, crema di patate, cime di rapa, zuppetta di fagioli di Pigna, trippa di baccalà.

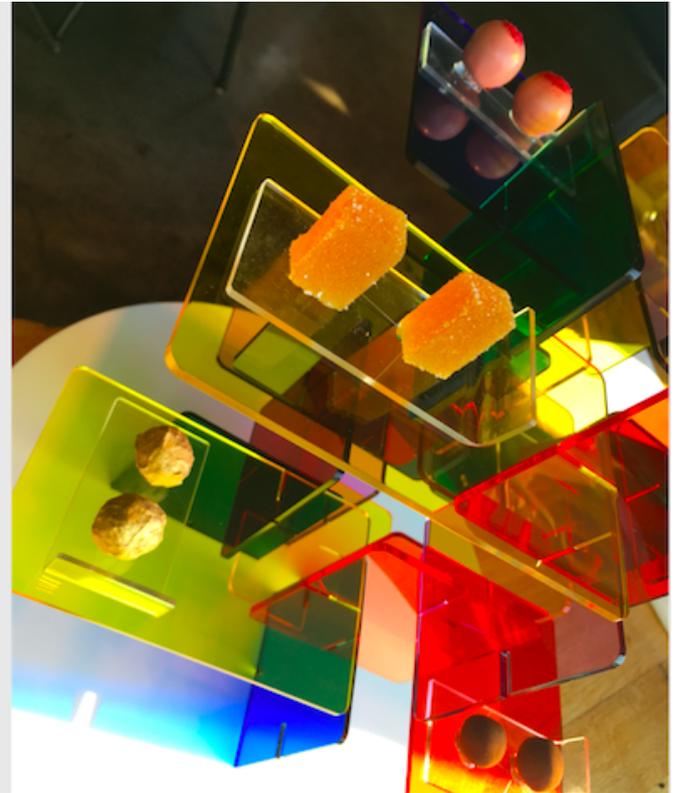


I limoni di Sorrento non mancano mai nei menu e nel frigo di casa di Viviana...

Siamo al dolce e riappare il limone in mousse dal cuore morbido su croccantino.



Ma le sorprese non finiscono perché, servite su una coloratissima costruzione di plexiglas, arrivano le delizie di mini pasticceria. Divertiamoci: gelatina di mango e frutto della passione, cioccolatino con aceto balsamico e lampon, la pepita d'oro che schiocca in bocca.



Buongiorno Viviana, quando è libera, dove le piace passare il weekend?

Il pochissimo tempo che mi dedico al di fuori del lavoro è di puro relax, talvolta in agriturismi in mezzo alla natura, dove posso liberare la mente e studiare nuove idee e poi... eccomi nuovamente al lavoro.

Che auto guida?

Una Land Rover

Qual è stato il suo viaggio preferito?

Sono stata da poco in Colombia, un luogo incantevole dove le persone vivono con grande semplicità, ma con valori ben radicati e forti. Gentilezza, accoglienza, rispetto per il prossimo, forti tradizioni.



Raffinatezza dei sapori e dei gusti: quale destinazione consiglia?

I Paesi Baschi. Ad oggi il luogo con la migliore offerta gastronomica al mondo.

Nei suoi viaggi ha avuto qualche ispirazione dal cibo locale?

Ogni mio viaggio mi accresce come persona e come professionista. Quando viaggio mi piace ascoltare le persone, vivere la loro quotidianità e mangiare il cibo locale. Traggo ispirazione dalle diverse culture con cui entro in contatto e vivere e lavorare a Milano, fortunatamente, mi consente di trovare praticamente tutti gli ingredienti del mondo. Da ogni viaggio mi porto sempre a casa un sapore, un accostamento, un ingrediente, un'idea.



Cucine nel mondo. Le sue preferite?

.Amo moltissimo alcuni piatti della cucina indiana, mi affascinano alcune preparazioni della cucina asiatica e ho anche molte amiche in America Latina (Messico, Colombia) che mi hanno fatto conoscere ingredienti straordinari. Ecco, cerco di riportare tutto ciò nella mia cucina, senza mai dimenticare chi sono e da dove provengo.



Come è diventata chef?

Potrei dire di essere nata in cucina. La mia è una famiglia di ristoratori. A 7 anni giocavo con l'impasto della pizza, a 13 ero pizzaiola e a 21 rilevavo il mio primo ristorante. Durante gli studi (ho studiato alle magistrali) oltre ad aiutare i miei in pizzeria, studiavo da autodidatta leggendo le ricette e le tecniche dei grandi chef. Poi ho fatto alcuni stage presso realtà importantissime, come la scuola di Marchesi o I Roca, in Spagna.



Qualche appassionato di cucina nella sua famiglia?

Mio nonno possedeva lo storico bar del centro a Salerno, era una celebrità: era campione nazionale di pattinaggio e serviva i clienti sui pattini...la tradizione è continuata, mamma e papà avevano un ristorante in provincia di Lodi che ho rilevato io a 21 anni. Anche mia sorella Antonella e il suo compagno possiedono due ristoranti sul lago di Garda.

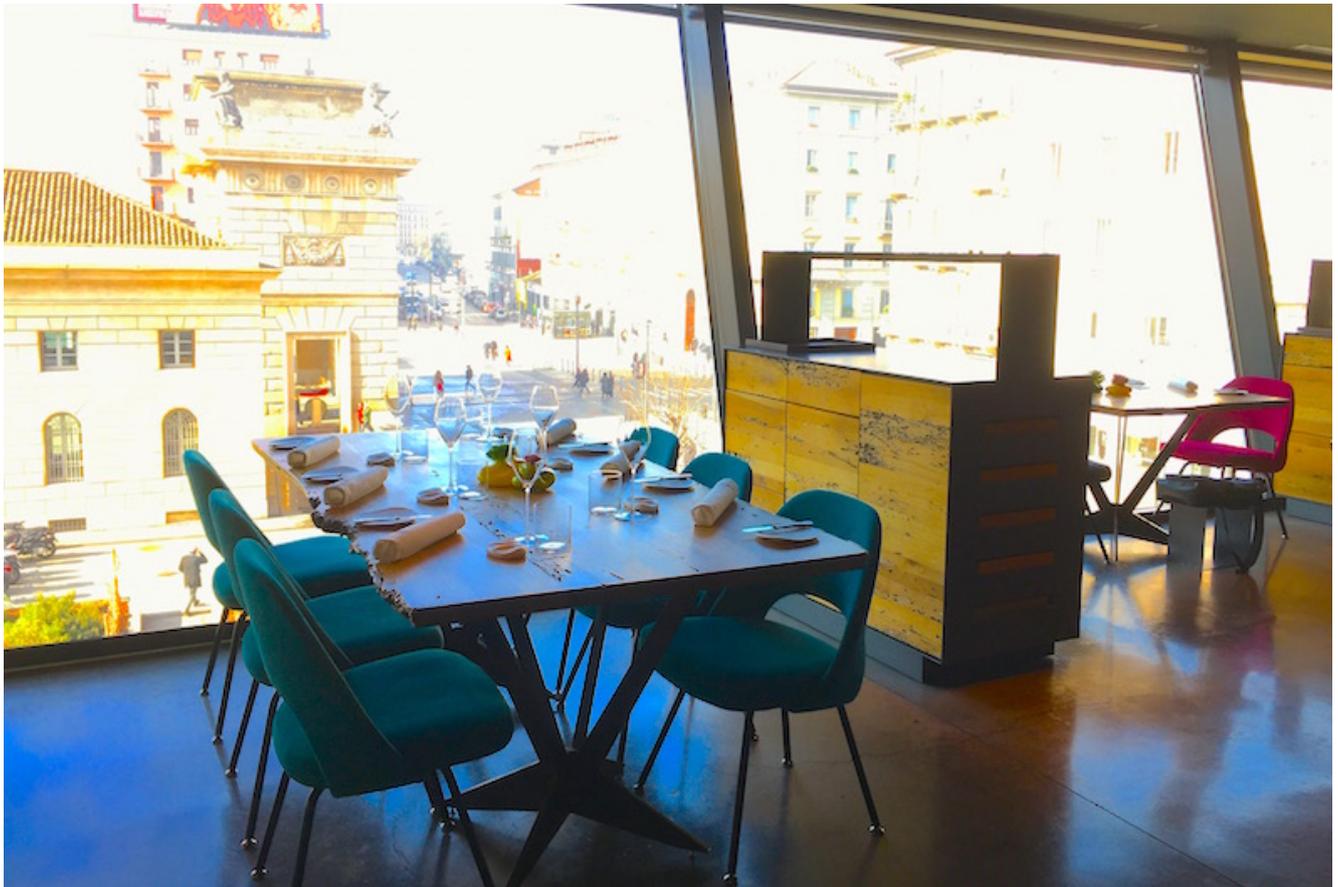


C'è un piatto che ama solo se cucinato da un altro?

La pasta e patate di mia mamma Carla. Una vera bomba!

Quanto è rilevante la sua terra nei suoi piatti?

La mia terra è l'origine della mia cucina. Nasco come pizzaiola, cresco come chef riconosciuta per i piatti di pesce e oggi, dopo oltre vent'anni ho aperto la mia cucina a diverse culture gastronomiche. Amo citare i piatti classici in chiave moderna.



Qualche esempio?

Per la mia pizza fritta, ad esempio, utilizzo una bavarese al pomodoro e un gel al basilico. Tra i miei primi la girella di pasta fresca ripiena di ragù alla genovese, piatto tipico della tradizione campana e poi il limone di Amalfi che non manca mai nella mia cucina.



Lavorare in cucina è..

Lavorare in cucina è faticoso. Fatica fisica e mentale, rinunce e amore spassionato per quello che fai quasi 15 ore al giorno. La tua vita diventa il tuo lavoro e viceversa. Inoltre, improvvisarsi è rischiosissimo. A Milano i ristoranti aprono e chiudono in continuazione. Questo danneggia non solo chi si imbarca nel progetto, ma l'intero settore.



Quanto c'è di 'green' nella sua cucina?

Il mio orto, a pochi km da Milano. Da lì arrivano le verdure di stagione che compongono i miei menu. Ho grande rispetto per la terra, per la stagionalità della materia prima. Seguo I ritmi della terra e ciò mi consente di cambiare i menu anche settimanalmente.



Dove trova l'ispirazione per creare un piatto?

Il mio cervello è sempre in movimento, non si ferma mai. Guardo al mondo sempre da una prospettiva "professionale", cercando ispirazione nelle cose, nelle persone, nelle situazioni che vivo. E poi Milano, I miei viaggi, anche un singolo ingrediente che assaggio può essere fonte di ispirazione e poi l'arte, il design, i ricordi, certe immagini indelebili...

Ad esempio...

Ai miei ragazzi cito spesso la scena degli spaghetti nel capolavoro *Miseria e nobiltà*, in primis perché amo Totò e poi perché mi piace essere per loro, che sono molto giovani, un punto di contatto e una testimonianza con un'Italia che loro non hanno mai vissuto ma che credo non vada dimenticata.



Condivido e rifletto: il mio piatto preferito? L'*Insuperabile*, di nome e di fatto. Semplicità e gusto, un 'quasi ramen' brodetto affumicato di vongole, calamari, una spuzzata di polvere di tarallo con spaghettoni, anzi '*super spaghettoni*' come li definisce Chef Varese, a cui non posso non chiedere la ricetta ...

SUPER SPAGHETTINO CON VONGOLE NAZIONALI, JULIENNE DI CALAMARO, LIMONE CANDITO E POLVERE DI TARALLO



INGREDIENTI

per 4 persone

Spghettini g 300

Brodo di pesce g 300

Vongole g 600

Calamari eviscerati g 100

Olio extravergine di oliva g 40

Zeste di limone candito g 10

Taralli pestati a mortaio g 80

Spicchi di aglio 2

Prezzemolo qb

Pene nero macinato qb

ZESTE CANDITE DI LIMONE

Limoni di Amalfi non trattati 4

acqua g 120

zucchero g 120

PREPARAZIONE

Pelare i limoni, eliminare la parte bianca, tagliare a julienne, cuocere in un pentolino con acqua e zucchero e bollire per 15 minuti. Raffreddare.

Soffriggere l'aglio, eliminarlo, mettere le vongole e due mestoli di brodo di pesce. Coprire. Spegnerne il fuoco, sgusciare le vongole e metterle in frigorifero.

Bollire il brodo, aggiungere gli spaghetti e muoverli per due minuti.

Aggiungere le vongole, i calamari a julienne, 10 g di zeste di limone candito e il prezzemolo tritati. Cuocere un altro minuto.

Spegnerne e mantecare con olio e pepe nero.

FINITURA

Versare gli spaghetti nel piatto con un po' di brodo e ultimare con la polvere di tarallo.

INFO

VIVA Viviana Varese

INCREDIBILE VIVA



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Viaggia su e giù per l'America e si concede evasioni in Italia e in Europa.

Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili

di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile 'Turista non Turista'