**Viviana Varese - Executive Chef Alice Ristorante**

La cucina è per Viviana sinonimo di vita. E, proprio come la vita, richiede passione, impegno, creatività, dedizione, umiltà. Tutte caratteristiche che la giovane Chef - nata nel 1974 a Salerno - dimostra di avere fin da piccola, quando si avvicina ai fornelli grazie alla trattoria di pesce di famiglia. La sua storia personale e professionale la porta poi 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), fino ad aprire nel 1999 - a Orio Litta, nel lodigiano - il Girasole, la sua prima insegna.

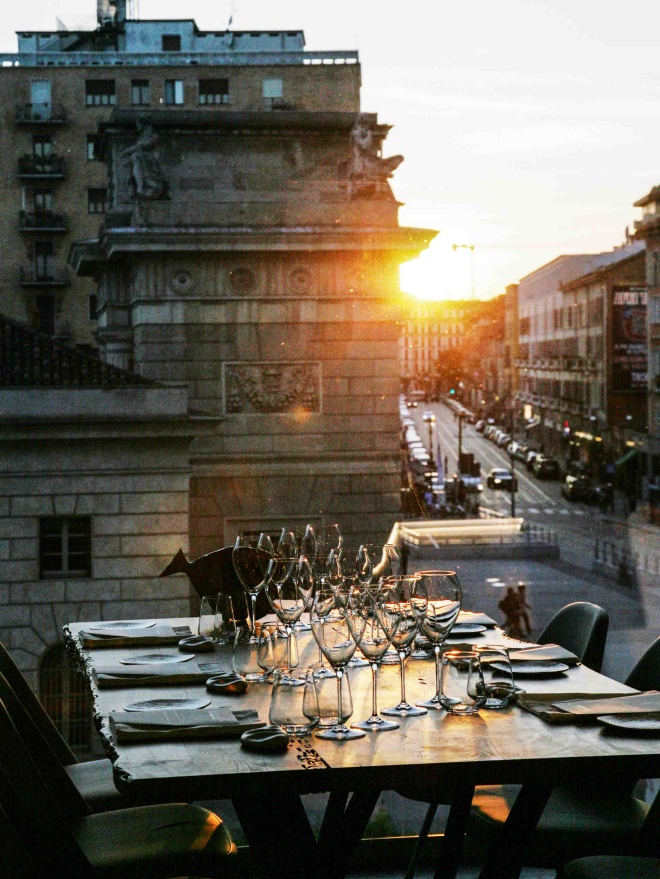
Poi, l'incontro con Sandra Ciciriello dà il naturale via a un'evoluzione velocissima e che non si è più arrestata, all’apertura nel 2007 di Alice Ristorante a Milano, ad ottenere la **Prima Stella della Guida Michelin** nel 2011 fino al trasferimento del ristorante all’interno di Eataly Smeraldo, sempre a Milano. Evoluzione che ha come obiettivo puntare sempre al meglio, senza smettere di studiare, sperimentare e cucinare prodotti di nicchia e di grande qualità. "Ma senza il pesce di Sandra, e senza tutti gli altri prodotti selezionati accuratamente, tutto questo non sarebbe possibile", ci tiene a sottolineare Viviana. Perché è l'unione delle forze e dell'eccellenza che permette alla qualità di andare a braccetto con la creatività. I piatti di Viviana Varese guidano alla scoperta dei sapori del mare e della terra, combinando ingredienti di prima qualità per il piacere della vista e del palato. E la perfetta armonia dei sapori, nel rispetto della stagionalità, si fonde con le moderne tecnologie; questi ingredienti hanno contribuito alla crescita di Alice Ristorante che da Febbraio 2015 è entrato a far parte de l'Associazione Le Soste. A maggio 2015 invece Viviana diventa chef Ambassador di Expo Milano 2015.



**Sandra Ciciriello - Maitre e Sommelier Alice Ristorante**

Sandra è la prova provata che nel detto latino Nomen omen – nel nome un destino – c'è del vero: Ciciarello è infatti un pesce che vive nel tirreno lo si trova in Liguria scendendo fino alle coste del campano. Il pesce per Sandra non ha segreti. Nata il giorno di Natale del 1966 a Ostuni in Puglia, cresciuta a Milano, all'età di diciott'anni inizia a lavorare nel mercato ittico della città (mercato più importante d'Europa) impara tutto (ma proprio tutto) sul pesce: come sceglierlo, pulirlo, conservarlo ecc. È un mestiere duro, ma lei di tenacia e di amore per questa professione ne ha da vendere. E così, eccola girare per i più importanti porti del pesce d'Italia, alla ricerca dei migliori fornitori.

Nel giro di pochi anni, apre una sua rivendita di pesce al minuto nel circuito dei mercati rionali. Fino al sodalizio con Viviana Varese: insieme a lei, Sandra può finalmente mettere il proprio bagaglio di conoscenze al servizio della cucina d'autore e della creatività. Non contenta, però, diventa Sommelier A.i.s. e ora, 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: frutta, verdura e naturalmente pesce!

**Alice Ristorante nella location di Eataly Smeraldo**

Arredamento di design e richiami alle atmosfere calde del sud del mondo, abbinati a una proposta gastronomica d’eccellenza. Il ristorante gourmet può ospitare circa 70 persone in un ambiente di design personalizzato grazie alla presenza di piante e oggetti naturali e di artigianato: scelti personalmente da Viviana e Sandra, richiamano il mare e le atmosfere del sud, rappresentano il punto di partenza di un viaggio che passa attraverso tatto, vista, olfatto e gusto.

**Contatti:**

e-mail: press@aliceristorante.it

tel 02 49497394

sito: [www.aliceristorante.it](http://www.aliceristorante.it)

Ph. di Azzurra Primavera/ Francesca Brambilla e Serena Serrani