



Viviana Varese, nata a Salerno, nel suo ristorante ViVa a Milano

SONIA MARIN

Terre Lariane e...

Abbiamo chiesto alla Chef stellata Viviana Varese di ideare un piatto da abbinare con un vino proveniente dalla provincia di Lecco, che unisce vitigni internazionali e autoctoni

PAOLO VALENTE

IL VINO

Terre Lariane IGT Bianco 2018 Brigante – La Costa

Dal 2000 la famiglia Crippa produce vini nel Parco Naturale di Montevicchia e della valle del Curone. I vigneti, a pochi chilometri dal lago di Lecco e da Milano, sono ben esposti sul crinale morenico terrazzato ricco di minerali. Il Brigante – 40% chardonnay, 40% Manzoni bianco, 20% verdese – è prodotto da uve coltivate in regime biologico. Matura cinque mesi in acciaio e affina almeno due mesi in bottiglia.

LA DEGUSTAZIONE

Vino bianco dal colore giallo paglierino, luminoso e brillante. Si rivela al naso con profumi freschi e piacevoli che rimandano alla frutta tropicale e che evolvono verso una frutta a polpa bianca fino ad un bouquet di fiori bianchi. Al palato si presenta fresco, persistente e di una bella sapidità che richiama un ulteriore sorso.

LO CHEF

La cucina è per Viviana sinonimo di vita. E richiede passione, impegno, creatività, dedizione, umiltà. Tutte caratteristiche che

la chef stellata – nata nel 1974 a Salerno – dimostra di avere fin da piccola, quando si avvicina ai fornelli grazie alla trattoria di pesce di famiglia.

Lascia la Campania per crescere, imparare e formarsi in diversi locali italiani ed esteri fino ad aprire nel 1999, nel lodigiano, il Girasole, la sua prima insegna. Dall'incontro con Sandra Ciciriello scaturisce l'apertura nel 2007 di Alice Ristorante a Milano che ottiene la Prima Stella della Guida Michelin nel 2011. A maggio 2015 Viviana diventa chef Ambassador di Expo Milano 2015. Nel 2019 Alice, trasferitosi



nel frattempo all'interno di Eataly Smeraldo, diviene ViVa, il suo attuale ristorante. Evoluzione che ha come obiettivo puntare sempre al meglio, senza smettere di sperimentare nella metodologia e tecnica in cucina con costante ricerca di prodotti di grande qualità. 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.

IL PIATTO

Viviana Varese ha ideato un piatto a base di Black Cod, un pesce particolarmente richiesto nei mercati di tutto il mondo e chiamato anche Carbonaro o Pesce Burro.

Nasce nelle acque profonde dell'Alaska ed è un pesce sostenibile. Ha una polpa chiara, una texture delicata; è considerato il miglior pesce bianco del mondo.

L'accostamento è ideale: una materia prima delicata e con tendenza "dolce" insieme al carattere altrettanto delicato del vino, la cui acidità e sapidità al contempo aiutano a compensare la texture particolare del pesce. La sua "carne" si sfoglia in modo uniforme e allo stesso tempo al palato risulta consistente, equilibrata.

Il Black Cod è accompagnato da una zuppa di pesce, più saporita, dalla texture più piena e persistente. Un bilanciamento di sapori e aromi con il vino,

fruttato ma non eccessivamente, fresco che sgrassa la bocca predisponendola per un nuovo assaggio. La dolcezza e la delicatezza del piatto vengono controbilanciate dalla presenza di un elemento sapido e da uno minerale provenienti dalle uve Manzoni bianco e verdese, presenti nella cuvée del vino.

Note fresche e agrumate vengono aggiunte al piatto tramite la gelatina al prezzemolo e la crema al limone. Note non invasive nel piatto né tanto meno nei confronti del vino. Abbinamento sicuramente insolito, ma divertente è quello di accostare per profumo e gusto, la parte agrumata del Terre Lariane con la crema al limone. ■

Black Cod con zuppa di pesce, Gelatina al prezzemolo e Crema al limone

PER LA GELATINA AL PREZZEMOLO

180 gr Prezzemolo
220 gr Acqua
50 gr Bevanda alla Soia
6 gr Gelatina
8 gr Agar-agar
6 gr Sale

Sbollentare il prezzemolo in acqua salata e raffreddarlo in acqua e ghiaccio. Nel termomix frullare il prezzemolo scolato e l'acqua pesata. Filtrare per eliminare i residui. Riversarlo nel termomix aggiungere la bevanda di soia e l'Agar-agar e portarlo a 100 gradi. Abbassare la temperatura fino a 80 gradi e aggiungere la gelatina. Colare il composto in placchette da 200 grammi l'una.

CREMA AL LIMONE

2,5 kg Limoni
Scorza grattugiata di 1 limone
Succo di 2 limoni
100 ml Olio evo
100 gr Zucchero
10 gr Agar-agar
Cuocere i limoni a 155 gradi per 95 minuti, estrarre quindi 400 gr di polpa. Aggiungere alla

polpa l'Agar-agar e lo zucchero; versare in un tegame, mescolare bene e portare a ebollizione.

Lasciare quindi raffreddare completamente: il composto si gelificherà. Una volta gelificato aggiungere la scorza grattugiata del limone, il succo di 2 limoni e l'olio, frullare tutto con il frullatore ad immersione fino a ottenere un composto omogeneo.

FINITURA ED IMPIATTAMENTO

4 Filetti di Black Cod con la pelle da 80 gr l'uno
1 Litro di Zuppa concentrata di pesce
Mix di erbe

Cuocere il pesce solo dalla parte della pelle per 3 minuti in padella, successivamente riporlo in forno preriscaldato a 190 gradi per 5 minuti; una volta cotto sfornalo ed eliminare la pelle.

In ogni piatto adagiare 3 cucchiaini di zuppa, al centro disporre il pesce, sopra adagiare un rettangolo della stessa dimensione di gelatina di prezzemolo. Decorare poi con puntini di crema di limone e con fiori eduli e germogli.

FINITURA

15g di pepe di Sichuan
200g di uova di salmone
20g di fave di cacao



8 foglie di erba ostrica
4 foglie di acetosella

Preparazione

PER IL SUCCO DI LIMONE BRUCIATO

Grattugiare la scorza dai limoni, conservarla al freddo. Tagliare i limoni a metà e appoggiarli, dalla parte del taglio, in una padella calda. Lasciar bruciare fino a quando la superficie di contatto non sia molto scura. Spremere i limoni bruciati e filtrarne il succo.

PER IL SORBETTO

In una capace casseruola, caramellare lo zucchero fino a che non sia bruno.

Unire il succo di limone e cuocere lo stretto necessario per far fondere il caramello. Filtrare e raffreddare. Affumicare a freddo per 20 minuti il succo di limone con legno di limone. Unire le scorze, riporre in un vaso del Pacojet. Congelare e pacossare.

PER LA FINITURA

Tostare in forno le fave di cacao e il pepe di Sichuan. Pestare il tutto al mortaio.

MONTAGGIO DEL PIATTO

Disporre una quenelle di sorbetto in un piatto da servizio, aggiungere le uova di salmone, il mix di pepe e fave e le foglie di erbe aromatiche.