

## Viviana Varese

[identitagolose.it/sito/it/6/1363/chef-e-protagonisti/viviana-varese.html](https://www.identitagolose.it/sito/it/6/1363/chef-e-protagonisti/viviana-varese.html)



[english version](#)



*Brambilla-Serrani*

### **Io sono VIVA**

Io sono VIVA Dolci e Gelati c/o Mercato Comunale Isola  
Piazzale Lagosta, 7, 20159 Milano MI  
tel. +39 349 5845125

Io sono VIVA Dolci e Gelati  
Via Kramer 35, 20129 Milano  
tel. +39 340 4082610

**LEGGI LA SCHEDA SULLA GUIDA 2022**

Alla fine, a una favola bastano poco più di 3 anni per svolgere la sua trama. L'epilogo è scritto a marzo 2007, quando **Viviana Varese** tira su la claire di *Alice* in viale Adige a Milano. È pesante, ma accanto ad aiutare ci sono le braccia forti di **Sandra Ciciriello**.

Varcata la soglia, **VV** inizia a cucinare il pescato che **SC** intercetta infallibile al [mercato ittico](#) di Milano. L'*happy ending* cala nell'autunno del 2010, quando la guida di Milano del **Gambero Rosso** assegna alla allora 36enne il titolo di giovane emergente dell'anno e **Identità Golose** si spinge oltre: miglior chef donna 2010. E poi l'apoteosi a novembre 2011, *Michelin* fa cadere dall'alto la stella.

Non che gli antefatti pre-milanesi non abbiano inciso nel disegno della storia: la caponaggine tutta salernitana la spinge ben prima a fare tutto di testa sua: prima di *Alice* cucina e gestisce *Il Girasole*, un'insegna sperduta nelle nebbie del Lodigiano. Tuttavia, nell'autarchia **VV** non cela le fonti del suo sapere: gli stage al *Mediterraneo* di Piacenza o l'importante passaggio all'*Albereta* di Erbusco alla corte di **Gualtiero Marchesi**. Siccome poi la ragazza, a differenza di tanti colleghi, non ha mai disdegnato il lato dolce della cucina, ecco che snocciolerà i master di cucina dolce a Roma sotto il magistero di **Maurizio Santin** e a *Cast Alimenti* a Brescia a pendere dalle labbra del campione del mondo di pasticceria **Leonardo Di Carlo**. Giammai negherà, infine, le idee folgoranti con cui due colleghi come **Niko Romito** o **Moreno Cedroni** hanno talvolta scosso il suo cammino.

Ma è oltre quella *claire* di via Adige che ha potuto finalmente assecondare la voce interiore. È un demone che le ordina di imbrattare i piatti con le tempere dell'estro vivace, ancorato alla Campania ma, direbbe **Bottura**, con la testa libera di spaziare in ogni dove. Una cucina in prevalenza di pesce (ma la sua minestra maritata è imperdibile) che compone secondo schemi suoi e solo suoi: il sapido e il vivace, il crudo e il cotto, il colore e il calore, somme di ingredienti spesso numerosi che tuttavia mai sgomitano. Una mano guidata da una testa che, piuttosto che l'omologazione, preferirebbe l'imperfezione. Piatti in divenire raccontati con istinto. Ma solo dopo accurate interiorizzazioni, che dalla primavera del 2014 mette in campo nella nuova, fantasmagorica sede al secondo piano di Eataly Smeraldo. Piatti, ma da febbraio 2022 anche prelibatezze dolci con il progetto tutto al femminile *Io sono Viva Dolci e Gelati*: doppia sede, al Mercato Comunale di Isola, e in via Kramer, per deliziare dal mattino alla sera con dolci della tradizione campana, ma soprattutto creazioni di pasticceria francese, creme, sorbetti e rinfrescanti granite. Per deliziare, ma anche per dare coraggio, indipendenza, sicurezza, gioia e voglia di futuro a un team di donne che hanno vissuto forme di violenza fisica, psicologica, sessuale, economica e stalking.

Ha partecipato a

**Identità Milano, Un risotto per Milano**

---



a cura di

---

**Gabriele Zanatta**

classe 1973, laurea in Filosofia, coordina la [Guida ai Ristoranti di Identità Golose](#) e tiene lezioni di storia della gastronomia presso istituti e università.

instagram [@gabrielezanatt](#)

---

Condividi

Utilizza i campi sottostanti per effettuare una ricerca nel database degli Chef e dei Protagonisti.

(817)

Questo sito web utilizza i cookie per migliorare la navigazione. Utilizzando il sito si intende accettata la Cookies Policy. [Maggiori informazioni](#)

OK

-->