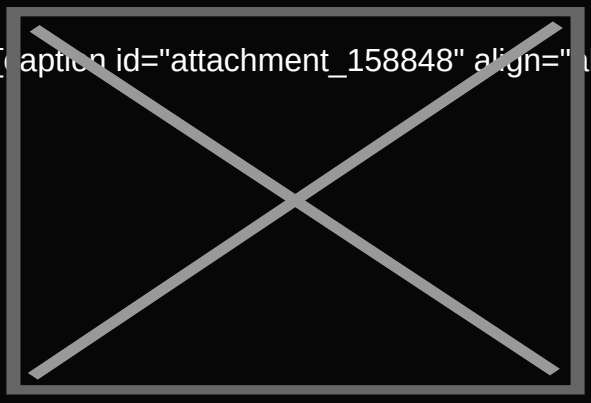
Viviana Varese rivoluziona il suo ristorante. E punta sul bere miscelato

viva-alice-staff-a07deda5

Il successo, per la chef stellata **Viviana Varese**, non è un punto di arrivo, ma uno stimolo ad andare avanti. Puntando, fra l'altro, sul **connubio fra cucina e bere miscelato**, nonché sull'alleanza con una nota collega. Così, dal prossimo settembre, il suo ristorante **Alice**, all'ultimo piano di **Eataly Smeraldo** a Milano, cambierà pelle, contenuti e perfino il nome: sarà **Viva Alice**, dove Viva rappresenta ovviamente le iniziali del nome della chef, ma anche un inno alla gioia e alla convivialità.

Ad agosto partiranno i lavori di rinnovamento del locale, che alla riapertura, oltre a un nuovo look, presenterà tante novità "di sostanza": una **nuova carta**, sempre basata sull'attenzione alla qualità delle materie prime, al mare e agli ingredienti vegetali; una **rinnovata cantina**, curata dalla sommelier **Federica Radice** che proporrà una selezione di 7-800 etichette (contro le 500 attuali); e un inedito **cocktail bar**, affidato alla barlady **Jessica Rocchi**, con una lista studiata in abbinamento ai piatti in carta secondo una tendenza che sta sempre più emergendo nell'alta ristorazione (e non solo).

[caption id="attachment_158848" align="alignleft" width="300"]



Viviana Varese e Ritu Dalmia[/caption]

Nuovi volti anche fra il personale di sala, ma soprattutto nella compagine societaria, dal momento che, nella conferenza stampa di presentazione del nuovo Viva Alice, Viviana Varese ha annunciato la cessione di una quota del 20% della sua Alicette, la società che gestisce il ristorante, alla chef di origine indiana (ma milanese di adozione) **Ritu Dalmia**. Una partnership che non cambierà gli assetti

in cucina (le due chef continueranno a occuparsi dei rispettivi locali), ma si concretizzerà nell’organizzazione di catering ed eventi.