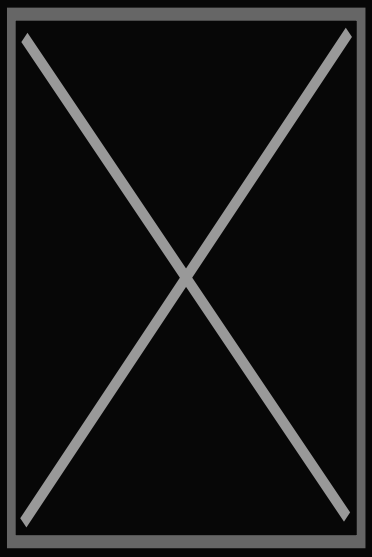
Ritorno al fuori casa, la ricetta di Chef Viviana Varese

thumbnail-814a9438-7c3f9778

Per capire quali saranno gli scenari del fuori casa che verrà, abbiamo chiesto ad alcuni professionisti di indicarci la "loro" via per il futuro dell’ospitalità. Nell’inchiesta di Mixerplanet sono già stati coinvolti Francesco Sanapo, Eugenio Boer e Carlotta Perilli, Roberto Carcangiu e Gianluca Fusto. Ora è la volta di chef Viviana Varese.

A 13 anni già dà una mano nella trattoria di famiglia. Poi la formazione dai “Big”, da Marchesi a El Celler De Can Roca. La stella Michelin arriva nel 2011 e passa con souplesse da Alice, a Milano, alla nuova casa in **Eataly Smeraldo**. Attiva in varie associazioni, dagli Ambasciatori del Gusto al Parabere Forum (il congresso di cucina al femminile), accoglie profughi nelle sue cucine e si spende per i diritti Lgbtq+. Nel 2021 arriva il riconoscimento “Champions of Change” dei 50 Best per avere orientato i suoi ristoranti - il **VIVA Viviana Varese** di Milano e il W Villadorata Country Restaurant in Sicilia - all’inclusione sociale del personale a prescindere da genere, razza, età e orientamento sessuale.



Pandemia: cosa hai fatto per adattarti alla situazione?

“*In questi due anni abbiamo fatto nascere nuovi progetti, uno shop online di prodotti col marchio VIVA partendo dall’ingrediente e grazie alla tecnologia di Roboqbo. Abbiamo aperto un nuovo ristorante in Sicilia in un luogo meraviglioso a Noto, all’interno del Boutique Hotel Villadorata Country House che è attivo da Pasqua a fine ottobre e abbiamo costruito un nuovo progetto in collaborazione con CADMI. Casa di accoglienza delle donne maltrattate di Milano aprendo due gelaterie pasticcerie a Milano.* ***La nostra ricetta? Creare, diversificarsi, evolversi,*** *contribuire in qualche modo a dare un segnale positivo nelle proprie azioni, adattarsi al cambiamento***“**.

Il cliente è cambiato? Cosa sta cercando nell’esperienza del mangiare fuori?

"*È più attento a quello che mangia e* ***ricerca sempre la bellezza e un’esperienza indimenticabile****. Noi partiamo sempre da una materia prima di alta qualità e crediamo fortemente* ***nel senso dell’accoglienza e del ristorare*** *per andare incontro alle esigenze e ai desideri dei nostri clienti*".

La cosa più nuova che ha visto in giro nel fuori casa quest’anno ...

"*Un bellissimo progetto di bakery moderna a Parigi. Nei miei sogni futuri c'è anche per me la panificazione, con uso di grani antichi in un'offerta moderna e cittadina*".

Materie prime e costi energetici: che politica di prezzo state attuando?

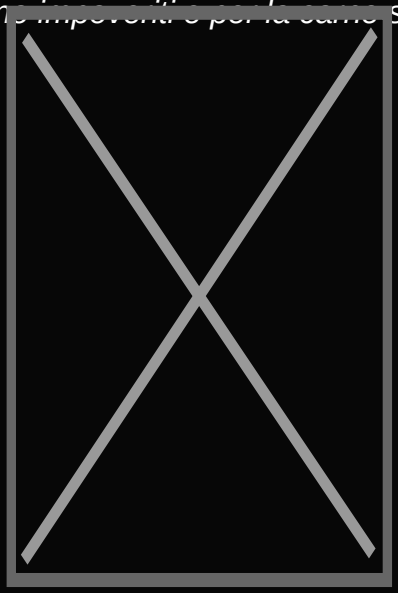
"*Aumenteremo i prezzi seguendo l’aumento di tutte le materie prime, delle attrezzature, la carenza spesso di alcuni ingredienti, ma cercheremo di rimanere in linea perché i nostri clienti possano continuare a godere dell’esperienza dei nostri ristoranti e prodotti*".

Sostenibilità e uso della plastica: come siete organizzati?

"*Già prima della pandemia avevamo diminuito l’utilizzo delle cotture sottovuoto e sceglievamo ingredienti presidi Slow Food,* ***preferivamo la vasocottura ad altre preparazioni che utilizzano la plastica****. Specialmente in Sicilia, utilizziamo come fornitori piccoli artigiani e cooperative sociali e facciamo un lavoro sul recupero delle potature, sull’orto e sulle coltivazioni biologiche e biodinamiche*".

Salute e alimentazione: è un aspetto che a tuo parere conterà sempre di più?

"*Per noi il legame tra cibo e salute contava già prima della pandemia e* ***avrà un ruolo sempre maggiore nella scelta di tutti.*** *Nei nostri menu cerchiamo di rispettare la stagionalità ma anche la materia prima, è diminuito l’utilizzo del pesce poiché i mari si sono impoveriti e per la carne scegliamo fornitori di presidi Slow Food e allevamenti non intensivi".*



[caption id="attachment_205636" align="alignright" width="200"]

Credit@Sonia Marin[/caption]

Mancanza di personale: a che punto siamo?

"*Siamo ancora in una crisi di personale, la pandemia e il reddito di cittadinanza hanno stravolto un po’ gli equilibri. La ristorazione ha subito fortemente questo momento: ritengo che* ***il costo del personale***

***per le aziende andrebbe ridotto**, soprattutto nel nostro settore. La pressione fiscale e i sussidi spesso alimentano il lavoro nero. Inoltre il ritrovarsi “a casa” ha contribuito a cambiare gli stili di vita e ha portato i giovani a scegliere professioni che garantissero più tempo per se stessi*".

Cosa pensi resterà della pandemia?

"*Resterà un evento mondiale che ha mutato molte cose e da cui non siamo usciti migliori. La solidarietà è ancora un valore di pochi. Ma in parte la guerra di questi giorni ha già archiviato la pandemia nelle pieghe della storia*".

Come vedi il futuro del fuori casa?

"*Credo che la ristorazione, sperando che passi la pandemia e anche la guerra, sia sempre un **momento di condivisione per le persone**, spero ci sarà più attenzione alla qualità e alla centralità della materia prima*".