

Vima Narrainen, l'integrazione culturale anche a tavola

scritto da Enzo Radunanza | 05/05/2016



Ricordatevi questo nome: Vima Narrainen, la chef mauriziana che sta conquistando Milano e non soltanto. La Gazzetta del Gusto l'ha scoperta e ve la presenta.

A Milano il suo nome si sta affermando con prepotenza non solo presso coloro che amano la **cucina etnica** ma anche per i buongustai che restano ammaliati dalla sua capacità di esaltare i sapori della **cucina mauriziana**, mescolandoli con alcuni ingredienti e procedimenti tipicamente nostrani.

Stiamo parlando di [Vima Narrainen](#), una giovane chef nata a Mauritius e arrivata in Italia nel 1989 a soli 19 anni. Nel nostro Paese ha avuto modo di studiare, di integrarsi e amare le nostre abitudini, senza abbandonare il legame con le radici e l'amore per la sua gastronomia che le è stato tramandato dal papà, chef di un importante Hotel.

Chi è Vima Narrainen

Fin da piccola, Vima cresce tra i sentori speziati e i toni decisi della cucina mauriziana che

rappresenta un connubio di diverse culture gastronomiche, dalla creola alla francese, dall'indiana alla cinese. Un miscuglio esplosivo e irresistibile che, nei secoli, ha dato vita a sapori brillanti e con un'identità autonoma, che profumano di spezie pregiate come il curry mauriziano, lo zenzero, il cardamomo, la curcuma, il peperoncino dolce e piccante, la cannella, il cumino, i chiodi di garofano e il tamarindo. Ma tra le sorprese delle tavole di questa Nazione lambita dall'Oceano indiano, si ritrovano anche aromi come il coriandolo, la menta, l'erba cipollina e il timo che insaporiscono pesce, carni, verdure e tanto altro.

L'aspetto dolce e sognatore di **Vima Narrainen** non farebbe pensare ad una donna che, accanto al grande talento, possiede determinazione, lungimiranza, capacità imprenditoriale e una visione chiara dei propri obiettivi.

In Italia partecipa con successo a molti programmi televisivi di cucina (tra cui «**Ale contro tutti**» con Alessandro Borghese e «**Fuori menù**» con lo chef Sebastiano Roviola); è ospite, in rappresentanza delle cucine del mondo, al programma «**Hell's Kitchen**» condotto da [Carlo Cracco](#) e alla manifestazione internazionale «**Pasta World Championship**» ideata da [Academia Barilla](#) in Parma.



Proprio grazie a queste ultime esperienze realizza che nella vita vuole dedicarsi al cibo e alla creazione di piatti che fanno felici le persone che hanno la fortuna di degustarli. Nelle sue mani esperte la cucina mauriziana, che in Italia non ha ancora raggiunto la popolarità che meriterebbe, viene leggermente adattata al gusto nazionale ma senza tradire la sua personalità. I suoi piatti mauriziani contengono verdure, fagiolini, melanzane, cetrioli e zucche che accompagnano carne e pesce nelle loro varie tipologie e tagli. Manzo, cervo, pollo, lepre, gamberi, polpo e pesce marlin affumicato vengono proposti in tanti modi nell'ottica di una cucina cosmopolita e, nello stesso tempo, semplice.

Oggi Vima effettua servizi di **catering di cucina mauriziana** di alto livello e **cucina internazionale** e viene contesa per feste private, meeting aziendali, eventi culinari e show cooking. La sua competenza e disponibilità la rende un'ottima docente in corsi di cucina e mette a disposizione le sue conoscenze su un proprio blog gastronomico con approfondimenti costanti, notizie e ricette.

Il 31 maggio a Milano, Vima Narrainen sarà protagonista di grande evento "Vima's food" che sarà l'occasione per lanciare il suo nuovo sito web "Vima's food-Mauritian and more". Si potranno

degustare i suoi piatti e saranno ospiti critici e giornalisti enogastronomici, blogger e concorrenti delle passate edizioni di Masterchef Italia. Vi terremo aggiornati nei prossimi giorni su tutti i dettagli!



Vima Narrainen

MAURITIAN CUISINE, AND MORE

Milano, via G. Washington 51 (Cell. 366.1653123)

www.vimasfood.blogspot.com