



# Fulvio Siccardi

## L'approccio piemontese

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6  
RESTAURANT



## Pianeti vegetali - zafferano toscano



di protagonismo, ce lo rendono simpatico, direi controtendenza rispetto al "mood" imperante. Ma, se Fulvio è tendenzialmente persona riservata, quando è in cucina si scatena. Letteralmente. È bene ha fatto l'imprenditore di essenze e profumi Roberto Martone a sceglierlo per la guida della ristorazione del suo Magna Pars Suites Hotel, un luogo di ospitalità alta e raffinata nel cuore di Porta Genova, a Milano. Nato a Torino nel 1969, Fulvio Siccardi è cresciuto in un contesto ristorativo di alto profilo: dopo la formazione alla scuola alberghiera nella città natale, Fulvio ha fatto esperienza dai fratelli Ferretto, al Cascinale Nuovo di Isola d'Asti, una realtà di prim'ordine della quale abbiamo avuto modo in passato di scrivere non poco. Dopo Asti, Alba, con l'Osteria dell'Arco e poi Costigliole Saluzzo con il Castello Rosso che, grazie a lui, visse una stagione di grande lustro enogastronomico. Nel 2002 lo troviamo alle Clivie di Probesi d'Alba, reso famoso per le cronache "gastropuimiet" dalla presenza in brigata di Carlo Cracco, già allora genio in divenire. E il arrivo la prima stella Michelin, poi portata nel ristorante successivo, il Conti Roero di Monticello d'Alba. Poi, inaspettata, la pausa di flessione: consulenze importanti, gestione di eventi, banchetti di alto livello. Ma il "bisogno" di un ristorante da gestire in autonomia, con il ruolo di executive che gli compete, era troppo forte, al punto di ritrovare Fulvio a F

Qui sopra: Pianeti vegetali - zafferano toscano (gnocchi di patate e verdure a forma cilindrica su crema di zafferano). Nella pagina a lato: il ristorante Da Noi IN.

di Alberto P. Schieppati

Già stellato Michelin nelle Langhe, lo chef torinese propone a Milano la sua cucina di estro e passione, avvalorata da una conoscenza profonda delle materie prime e del loro valore. Da oltre due anni è attivo al Magna Pars Suites, nel cui ristorante Da Noi IN, con cucina a vista, realizza piatti evocativi di territorio, manualità, sapori.

La "piemontesità" di Fulvio Siccardi salta subito all'occhio esperto di chi, di chef, ne conosce parecchi. La sua essenzialità, la non invasività, insieme alla chiara lontananza da ogni forma

DA NOI  
IN  
VIA FORCELLA 6  
RESTAURANT

Via Forcella, 6 - 20144 Milan, Italy  
ph. +39 02.8378111  
www.magnapars-suitesmilano.it



## Uovo in gabbia

Qui sopra: Uovo in gabbia, crema di latte, Grana Padano, tartufo bianco e nero.



lano, nel centro del quartiere della moda, quella "zona Tortona" diventata un riferimento per eventi di ogni genere. Fulvio, alieno da smanie di visibilità forzata, ha portato qui la sua cucina, in una apoteosi di gusti, sapori, materie prime di sorprendente impatto una volta trasformate in piatto. Il menu di Da Noi IN (un nome ampolloso, difficilmente memorizzabile, che suggerisco di trasformare in Fulvio Siccardi Restaurant, di maggiore impatto e riso-

nanza: o forse l'idea di intitolarlo allo chef è troppo impegnativo per la proprietà, che preferisce evitare personalism?) è ricco e articolato. Suggeriamo di iniziare con un classico di Fulvio, inserito in carta nel menu, "Moderno essenziale": il sorprendente uovo in gabbia con crema di latte, Grana Padano, tartufo bianco e nero (vedi foto), per procedere con agnolotti bianchi di anatra, fave, piselli, gamberi rossi, a cui far seguire un risotto Carnaroli, carciofi, crescenza, bottarga di tonno e limone. Piatti che esprimono la competenza e l'entusiasmo dello chef, così come il crudo di ricciola, brunoise di

**DA NOI**  
**IN**  
VIA FORCELLA 6  
RESTAURANT

Via Forcella, 6 - 20144 Milan, Italy  
ph. +39 02.8378111  
www.magnapars-suitesmilano.it



**il giardino**



**la sala**

menu salustico venduto a 20,00 €, da cui scegliere fra tartare di tonno, sarnocino, crudité di verdure, Grana Padano, olio evo; bresaola, rucola, crudité di verdure; salmone alla planca, quinoa, verdure, emulsione allo zenzero; centrifuga o spremuta d'arancia (20,00 €). Ma la forza vera e dirimpetto della cucina si rivela nelle due proposte centrali del menu: il "Moderno essenziale" di cui abbiamo in parte già detto e il "Classico italiano": il primo comprende, fra gli altri piatti di autentica modernità come il raviolo verde 5 crostacei, pomodorino fresco, olio di basilico, la crema di fagiolo tondino del Taro (arriva da Penne, in provincia di Pescara, dove 15 agricoltori coltivano questa particolare tipologia di legume)

con patate, calamari, seppie, prozomolo; le capesante scottate, asparagi, funghi, porto ristretto; il maialino alla birra, crocchette di melanzane, yogurt; il doppio agnello, erbe aromatiche, verdure ripiene. Una serie di voci che, da sole, invogliano all'esperienza gastronomica. L'altro menu, Classico italiano, lascia trasparire l'anima piemontese della linea di cucina di Siccardi e regala grandi emozioni con la doppia carne cruda battuta a coltello, il vitello cotto rosa, salsa tarinata, frutto del capperio; i tagliolini al coltello, verdure stagionali, basilico; i tagliolini con ragu di vitello e salsiccia di Bra, il vitello da latte alla milanese, patate al forno. Un menu, come si diceva, intonato sulle note di una adesione evoluta al territorio (piemontese ma non solo), che stupisce per nettezza e pulizia dei sapori, così come tutta la linea di cucina di Fulvio Siccardi, chef risenato e schivo ma davvero stabilizzante: anche quando vi proporrà il suo "menu a sorpresa" di 5 o 7 portate, che ancora ci manca.

Qui sotto: Crudo di ricciola, brunoise di verdure, Grana Padano liquido e perlage di tartufo nero.



**Crudo di ricciola**

**DA NOI  
IN  
VIA FORCELLA 6  
RESTAURANT**

Via Forcella, 6 - 20144 Milan, Italy  
ph. +39 02.8378111  
www.magnapars-suitesmilano.it