

ABOUT / RICETTE DAL CUORE / GIPSY JOINS IN / CHRISTMAS COUNTDOWN 2014 / QUEEN GIPSY'S TOP TEN / GIPSY CREW / CONTACTS

BY ALICE AGNELLI / [AGIPSYINTHEKITCHEN](#), [GIPSY GOES VIRAL](#), [GIPSY SPECIALS](#) 20 FEBBRAIO 2015

UNA GIPSY, UN UOVO STRANO E CHEF FULVIO SICCARDI

A Gipsy in the kitchen e Fulvio Siccardi



Ecco. Voi avete mai conosciuto anime belle?

Io ho guardato negli occhi questo chef, e mi è sembrato di riconoscerlo, come se la sua gentilezza lo avesse preceduto, la sua delicatezza di intenti lo avesse fatto entrare nella mia sfera energetica molto prima che i nostri destini si incrociassero.

Una settimana che sa di primavera, quella appena passata. Lascio che il sole mi scaldi la schiena, compro fresche bianche, mi nutro ad hummus e dimsum di gamberi.

DA NOI
IN
VIA FORCELLA 6
RESTAURANT

Via Forcella, 6 - 20144 Milan, Italy
ph. +39 02.8978111
www.magnapars-suitesmilano.it

Una settimana che sa di primavera, quella appena passata. Lascio che il sole mi scaldi la schiena, compro fresie bianche, mi nutro ad hummus e dimsum di gamberi.

Leggo ricette per il pan brioschè, mi appunto di comprare lievito di birra. Avanzo timidi tentativi di bicicletta, mi scordo volontariamente il cappotto ed esco con maglioni pesanti. metto in fila i pensieri che lunedì è ufficialmente il primo giorno di shooting del mio libro. Sogno, tanto. respiro sollevata del pericolo scampato: chiusa la porta a persone che poco mi rispecchiavano, spalanco il portone all'universo di possibilità che da qui a breve auspico dispiegarsi di fronte a me - la fortuna premia gli audaci dicono.

Bevo tè alla mandorla, studio libri di panificazione, mi incanto a seguire il profilo perfetto del mio fidanzato.

Cerco di ricordarmi le vitamine, i fermenti lattici, le capsule del caffè che ho finito e di leggere almeno mezz'ora al giorno. quando c'è troppa ansia, mi fermo ad ascoltare il respiro, con la mano sul cuore come fosse un inno nazionale a cui dare attenzione massima, quasi impostato sulla commozione del miracolo di quella che è la vita.

Mi protraggo a ogni energia che sento appropinquarsi.

La gioia del piumone, del sabato mattina, della Repubblica appena stampata, con la corsa alle ultime pagine del D per controllare cosa suggerisce Pesatori. Marmellata di limoni, composta di mele alla vaniglia, granola appena fatta.

Febbraio, non mi piaci: anche quest'anno lo riconfermo. mi piace però che le giornate cominciano di nuovo ad allungarsi, protese verso la promessa di un'estate in arrivo, e io da qui sento già il profumo di mare, di persiane socchiuse e di sabbia tra le dita.



#AGIPSYINTHEKITCHEN



Taglia petite, rossiccia ma non troppo, lunaticamente simpatica, carina. Milanese di nascita, gipsy per passione. Convive con il suo guardaroba, che le regala quotidianamente grandi soddisfazioni. Adora la buona cucina e i buoni vini, New York in autunno, Parigi sempre. Guai a chi tocca Babbo Natale. Un'attrazione fatale per la moda che è diventata un lavoro.

powered by
Canon



DA NOI
IN
VIA FORCELLA 6
RESTAURANT

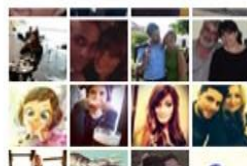
Via Forcella, 6 - 20144 Milan, Italy
ph. +39 02.8378111
www.magnapars-suitesmilano.it



Mi piace incontrare anime belle – dicevo. Quelle che nonostante i dolori, nonostante i dispiacer, perpetuano la loro passione, elevandola con umiltà e serietà. Mi piace la gente che sperimenta, che ha tempo per sedersi con te e parlare di quello che rende la vita, un percorso felice. Mi piace chi non si prende troppo sul serio. Mi è piaciuto sentire la storia di Fulvio, chef gentiluomo che cucina con poesia e fra con magia. Parla di sua moglie e della sua famiglia e si illumina di immenso: mi piacciono i gentiluomini che danno il giusto peso a ciò che c'è più di sacro al mondo.

Mi piace chi onora i propri doveri e i propri affetti.

Come non esclamare: Bravo Fulvio! In un ambiente viziato da cuochi diventati rockstar c'è un regime ancestrale, saggio e benevole fatto e costruito da persone tenaci ed esperte come Siccardi – ricordo qui anche Norbert Niederkofler, Alfonso Iaccarino, Serenella Medone, Anna Matscher, Claudio Sadler, Giancarlo Morelli e i giovanissimi Metullio e Sara Preceruti.



INSTAGRAMS

by @a_gipsy_in_the_kitchen

4,911 photos 10,748 followers



Powered by ICONOSQUARE

GIPSY CHANNEL



DA NOI
IN
VIA FORCELLA 6
RESTAURANT

Via Forcella, 6 - 20144 Milan, Italy
ph. +39 02.8978111
www.magnapars-suitesmilano.it



Avete mai sentito parlare dell'uovo in gabbia?

Oh, io amo le uova: mi piace l'omelette del brunch - con tanto formaggio di capra e rosmarino. Mi piace strapazzata, con guacamole e fleur de sel alla vaniglia, su un toast ancora caldo e un po' imbrunito. Adoro l'uovo in camicia. Sbarello per l'uovo alla coque, che spezzi il guscio ed è un'esplosione di rosso. Mi piace l'uovo al tegamino: fa subito casa.

L'uovo e il suo tuorlo, così rosso da sembrare un sole che si tuffa nell'orizzonte al tramonto. L'uovo che se lo comprimi non si rompe. Delicato ma duro a morire.

Quante ricette si fanno con le uova? Salato e dolce. Nulla esclude, l'uovo.



DA NOI
IN
VIA FORCELLA 6
RESTAURANT

Via Forcella, 6 - 20144 Milan, Italy
ph. +39 02.8978111
www.magnapars-suitesmilano.it



Il tartufo quindi: che fa subito autunno, foglie bagnate, gialle e rosse. Pioggia, i primi maglioni caldi e pesanti. Tè affumicati. Vini rossi importanti. Risotti. Ancora: uova. Camini accesi, fuoco che abbraccia. Film da coperta e divano e le i primi weekend di ottobre, dove si riscopre la gioia dell'intimità del proprio nido.

Burro. Miele. Profumo. Terra e gioia. Sensualità. In inglese truffe e solo al pronunciare sembra già un lusso.



DA NOI
IN
VIA FORCELLA 6
RESTAURANT

Via Forcella, 6 - 20144 Milan, Italy
ph. +39 02.8978111
www.magnapars-suitesmilano.it

E poi c'è il latte: nella sua purezza. Nel suo colore così assoluto.

Nel suo evocare ricordi di innocenza, ed essere al tempo stesso: sacro.

Adoro osservare come nei momenti in cui a un impasto viene aggiunto il latte, questo si ammorbidisce istantaneamente. Come una magia, una sorta di abracadabra che sussurra incantesimi a noi estranei, ma che per chissà quale beneficio, diventiamo testimoni operanti e silenziosi di un artificio così naturale da sembrare irreali.

Ecco ed ora unite questi tre tesori - pardon, 4, perché Fulvio è il mago che orchestra questo incantesimo - e correte ad assaggiare questo uovo in gabbia, perché è una grande coccola di fine inverno e un must have nel repertorio culinario di ciascuno di noi.

Lo trovate al Magna Pars di Milano. E qui la ricetta per provare a rifarlo a casa.

UOVO IN GABBIA • CREMA DI LATTE • GRANA PADANO

TARTUFO BIANCO E NERO NOH2O

Ingredienti per 6 persone

Uova fresche 6

Panna liquida 300 cl.

Latte intero 200 cl.

Parmigiano 80 gr.

Tartufo nero NoH2O 2 gr.

Olio al tartufo nero 3 gocce

Sale qb

Burro 50 gr.

4 fogli quadrati di carta fata di 20 cm. circa (carta trasparente adatta alla cottura in forno reperibile da Granda Freschi) Filo per legare arrosti

4 stampini alluminio per creme caramel

Crostini di pane

Procedimento:

Cuocere le uova intere in forno a vapore per 50 minuti a 60° e farle raffreddare in acqua e poco ghiaccio. Sciogliere il burro in un pentolino, aggiungere il tartufo nero NoH2O tritato e far scaldare brevemente. Frullare i liquidi con 50 gr. di Parmigiano, sale e un cucchiaino raso di maizena e aggiungere al burro tartufato. Portare a bollore e far raffreddare con acqua e ghiaccio.

Far aderire alle pareti degli stampini la carta e con l'aiuto della mano sinistra tenerla ferma in modo da potervi inserire un mestolino di crema, rompere l'uovo all'interno come se fosse fresco, salarlo e ricoprirlo con un altro mestolino di crema, spolverare con il parmigiano restante.

Chiudere a fiore il sacchettino e legarlo con dello spago da cucina facendo un nodo solo ma ben stretto.

Finitura:

Preriscaldare il forno a 200° e cuocere le uova per 7 minuti. Servirle subito in piatti fondi togliendo lo spago e lasciando ai commensali il compito di scoprire l'interno.

N.B.servire le uova con dei crostini di pane per donare un tocco croccante al piatto.



DA NOI
IN
VIA FORCELLA 6
RESTAURANT

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