

## INTERVISTA ALLO CHEF FULVIO SICCARDI

Lunedì, 22 Settembre 2014

di NADIA AFRAGOLA

Durante la manifestazione *Good Food in Good Fashion* abbiamo fatto quattro chiacchiere con lo chef due volte stellato Fulvio Siccardi. Leggi l'intervista!



MI piace 80

Tweet 4

Pin it

Assieme alla settimana della Moda Donna in questi giorni a Milano, è andata in kermesse dedicata al food, in cui la moda la si è potuta gustare grazie ai fashion prestigiosi chef milanesi, rappresentati da **Carlo Cracco** e ispirati alla collezione in mostra a Palazzo Morando.

La novità di questa edizione riguarda la collaborazione avviata con [Naba \(Nuova\)](#). Parliamo di contaminazioni culturali tra il fashion e il food, un lavoro progettuale e seguito direttamente dall'Associazione Maestro Martino. Fiore all'occhiello è il contributo del fotografo di moda Gian Paolo Barbieri, che ha concesso all'iniziativa risalente agli anni '70, anni in cui il settimanale "Stern" lo inseriva tra i 14 migliori internazionali.

DA NOI  
IN  
VIA FORCELLA 6  
RESTAURANT

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

Un progetto nato per promuovere il made in Italy attraverso la cucina d'autore, rivista in un'ottica creativa per uno stile "couture", capace di esaltare il piacere della vita e del gusto, in una veste nuova. Un percorso che vedrà la sua massima espressione nel 2015 durante l'Expo, all'interno di un palinsesto di eventi basati sulla Milano Gourmet Experience con contaminazioni tra moda, design, cultura, arte, food e territorio. Ha lasciato a bocca aperta la partecipazione straordinaria del maître pâtissier **Ernst Knam**, presente a Milano con la sua creazione, una scarpa-scultura in cioccolato, riproduzione fedele della realizzazione di **Michele Ferrari**. Un mondo quello di Knam dove la creatività è all'ordine del giorno e la ricercatezza e gli abbinamenti fuori dal comune la fanno da padrone.

Una cucina d'autore quindi, che rintraccia nello chef **Fulvio Siccardi**, due volte stella Michelin (nel 2002 al "Le Clivie" e nel 2005 al "Conti Roero") ed executive chef nel cinque stelle Hotel Magna Pars Suite Milano, l'apripista di un progetto che vuole esportare nel mondo la nostra cucina italiana. La sua cucina è sinonimo di leggerezza, semplicità e rigore estremo nella selezione degli ingredienti. Gli abbiamo fatto qualche domanda:

### **Siccardi, come ha scelto il menù per la settimana milanese della moda donna?**

«È la nostra terza edizione e ogni volta abbiamo cercato di scegliere prodotti che arrivassero dal panorama agroalimentare lombardo, anche grazie ai suggerimenti dei Consorzi. Ci sono stati consegnati un elenco di immagini con vestiti e oggetti di design dai quali trarre ispirazione. Ho cercato di dare delle forme geometriche ai miei piatti, riempiendo di colore una tavolozza che avrebbe contenuto 4 aperitivi. Il Cube-dog, rivisitazione del classico hot-dog, nasce per soddisfare queste esigenze.»

### **La moda sposa il food, che esce dalle cucine e si fa design. Un accoppiamento ardito o l'unione perfetta di ciò che rende grande l'Italia nel mondo?**

«L'Italia è un paese di artisti e sognatori, non stupiamoci che la moda e il food vadano sempre più a braccetto. Nel design parliamo di studio delle forme, lo stesso che ritroviamo nella moda ma in questo caso quelle forme così studiate andranno a vestire una donna. Il cibo nell'era della modernizzazione, in cui siamo, si fa design, colore e tendenza. Siamo noi addetti ai lavori a doverci impegnare per far sì che qualità e ricercatezza restino intatti.»

### **Pensare di meritare la terza stella e di conquistarla nell'anno dell'Expo è pensare in grande?**

«Non è la prima a farmi questa domanda ma per scaramanzia preferisco non pensarci e neppure parlarne. Sia chiaro che la stella non è dello chef, o per lo meno non solo. La stella Michelin è di una squadra che decide insieme di costruire il proprio futuro: è un premio dato alla continuità e devi essere all'altezza di un tale riconoscimento. Ogni volta che un cliente torna vinco la mia stella.»

### **L'uovo in gabbia con salsa di latte e parmigiano, con tartufo bianco e nero disidratato è il piatto che più di altri la contraddistingue. Dov'è nato?**

«Nasce in un giorno di brainstorming con il mio amico Victor Chia. È un imprenditore, poi sommelier e da sempre grande gourmet. Cercavamo un modo per modificare la ricetta dell'uovo alla coque. A nessuno dei miei colleghi riusciva perfettamente. O l'uovo era troppo cotto o l'albume troppo crudo. Mancava la perfezione e da lì il mio uovo cremoso cotto a 60°.»

### **Masterchef, uno chef come lei lo guarda?**

«Parliamo di format televisivi di ampio successo: chapeau a chi ne fa parte e li rende così appetibili. Cracco è un grande professionista, Barbieri? Nessuno ha tante stelle come lui. Bastianich preferisce una famiglia importante, un grosso successo alle spalle... Io però preferisco guardare un buon film.»

**Il menù della fashion week scelto da Fulvio Siccardi:** Crema di Zucca e Orzo Crock, Ravioli di Pomodoro liquido con Grana Padano e basilico, Cube-dog con Rafano e Mela Valtellina IGP, Crocchette di Mortadella Bologna con Fond

#### **TAGS**

fulvio siccardi, menù, fashion week, intervista, food

**DA NOI  
IN**  
VIA FORCELLA 6  
RESTAURANT

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