

...COSÌ PUOI DEDICARTI A QUELLO CHE CONTA DAVVERO PER TE

STORIE DI ECCELLENZA

Da Noi In: a Milano la stella emergente tra i ristoranti in hotel

di Maurizio Bertora
19 agosto 2014



Anche se sono finiti (giustamente) i tempi delle prevezioni, i ristoranti "in hotel" - a meno che non siano di altissimo livello, pensiamo a La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri di Heinz Beck - sono sempre visti con un occhio particolare, il che non vuol dire negativo per forza. Ma non sono ristoranti come gli altri. Milano, ora più che mai capitale del food, è come sempre il barometro: ci sono due classici, affidabili ed eleganti come l'Acanto del Principe di Savoia e La Veranda del Four Seasons, e un locale più informale nello stile e nel menu quale Bulgari che ha il "plus" del giardino interno più bello della città ma a ottobre dovrà trovare un executive chef all'altezza di Andrea Ferrero, che parte per il Giappone. Il locale più quotato dalle guide resta il Vun del Park Hyatt Hotel dove Andrea Aprea ha avuto la capacità di imporre il suo stile creativo-partenopeo di grande impatto. Il "gioco" è complicato: basta vedere i tormenti del ristorante interno all'Armani Hotel: stile ineguagliabile ma senza continuità e personalità in cucina, almeno sinora. Come si è infranto in pochi mesi il matrimonio tra Carlo Cracco e la proprietà di Palazzo Parigi dove alla fine non è approdato, come sembrava, Niko Romito. Ora la curiosità si sposta sul nuovo Mandarin Oriental Hotel - in via Monte di Pietà 16 - dove tra qualche mese la cucina sarà gestita dal pugliese Antonio Guida, il "re" del Pellicano di Porto Ercole.

Tra certezze non sempre emozionanti, attese tradite e cambi in cucina, non c'è dubbio che il ristorante in hotel più interessante delle ultime stagioni milanesi sia il Da Noi In, "custodito" all'interno dell'Hotel Magna Pars Suites. Siamo in via Forcella, zona Tortona, sempre più vivace e di tendenza: perfetta per un hotel di ricercato design che è stato ricavato su una storica fabbrica di profumi. Leit motif sono infatti fragranze ed essenze, dall'ingresso alle singole suites: non poteva essere diversamente, visto che la proprietà è della famiglia Martone, da sempre in prima fila nel settore. Il ristorante è affiancato dal Liquindambar, ambiente caratterizzato dal bancone in onice bianco e dalla grande cantina a vista - da 600 etichette - che serve ovviamente il ristorante. Quest'ultimo può contare su un paio di eleganti sale interne e su un giardino con fiori e piante rare, con 40 coperti: difficile trovare un luogo più godibile a Milano, anche con il caldo di luglio, per un pranzo rapido o una cena senza problemi di tempo.

Piace che in un tale contesto, i Martone non abbiano puntato su una cucina "ruffiana" o banale. Hanno chiamato Fulvio Siccardi, solido 45enne, che si è guadagnato fama e stelle (una a Le Clivie e una con il Conti Roero) soprattutto in Piemonte, la sua amata regione d'origine, dove è stato in tanti locali importanti. In un anno e mezzo, Siccardi ha fatto un eccellente lavoro e il locale che da poco ha un nuovo valido *maître* quale Nicola Formaggio può solo crescere. Detto che il Da Noi In ha un buon lunch menu e un saturday brunch, è nella carta serale che lo chef offre il meglio della sua arte, a partire da un *signature dish* ormai celebre in città: l'uovo in gabbia, crema di latte, grana padano, tartufo NOH20. Poi tanto pesce, con idee contemporanee: i gamberi rossi serviti con carciofi, toma fresca, sedano e mela verde; le capesante con asparagi, bottarga di tonno e burrata; il merluzzo nero marinato con miso, zenzero e zuccchine in due cotture. È il giusto omaggio al Piemonte, reinterpretato come si deve, così da togliere ogni critica ai palati lombardi: doppia carne cruda (marinata in carpaccio e battuta al coltello), vitello cotto rosa, salsa tonnata e frutto del capperò; i tagliolini al coltello con pomodorini, verdure e basilico; il filetto piemontese pomodoro, origano, bufala e perlage di pesto. Tecnica e sostanza, come è giusto fare oggi. Si può chiudere con un bicchiere tutto fragola, profumato quanto l'Hotel Magna Pars Suites, pensando che i due camini interni sono altrettanto suggestivi delle piante in giardino.

attraZIONE naturale
sana
salute internazionale del biologico e del naturale
Bolognafiere
6 - 9 settembre 2014

TWITTER

Vedi anche

VINO

Dalla Borgogna alla City: Domatne Chaizy si quota a Londra

LEGGI >

di food24

VISTI DA LONTANO

"È sempre ora di colazione da qualche parte del mondo", così a Londra impazza il Britner, breakfast al posto della cena

LEGGI >

di Nicol Degli Innocenti

VIDEO

Guccini: quando le osterie avevano solo due vini, bianco e rosso

LEGGI >

di Maria Teresa Manzoni

FOOD BLOG



Aziende in campo

il blog di Emanuele Scardi

Espr
Ci w

**DA NOI
IN**
VIA FORCELLA 6
RESTAURANT

Via Forcella, 6 - 201 44 Milan, Italy
ph. +39 02.8978111
www.magnapars-suitesmilano.it