



FULVIO SICCARDI

È lo chef del "Da Noi In via Forcella 6", cucina del Magna Pars Suites Milano e uno degli ultimi ristoranti gourmet al servizio di hotel a 5 stelle della città. Cresciuto in Piemonte, ha un passato trascorso in importanti cucine dove ha imparato a conoscere la tradizione italiana e a scegliere solo ingredienti di prima qualità. Perché, come ci ha raccontato, per diventare chef è fondamentale conoscere le proprie origini e la propria storia.

di Carolina Saporiti

Di tutte le esperienze che ha fatto prima di diventare chef e restaurant director di Da Noi In, qual è stata quella più importante a livello formativo e quella che ricorda con maggiore piacere?

Senz'altro quella con la famiglia Ferretto presso il Cascinalenuovo: ho iniziato a lavorare da loro nell'88 quando ero uno scappato di casa. Vivevo ancora a Torino e non è stato semplice, è stata quasi una gavetta militare. Poi nell'89 abbiamo preso una stella Michelin e per me è iniziato un percorso di crescita incredibile, anche perché confesso che a quei tempi non ero appassionato, non pensavo di fare questo per tutta la vita. La passione è scoppiata quando ho iniziato a saper cucinare qualcosa.

E poi da allora è stato amore?

Sono 26 anni di amore e odio. Più amore ovviamente, altrimenti non avrei continuato.

Molti chef raccontano di un'infanzia passata al fianco di mamme e nonne ai fornelli. Anche lei da bambino era incuriosito dalla cucina?

Sì, decisamente. Passavo molto tempo accanto a mia mamma quando preparava le torte. Mi piaceva guardarla e intanto trafficavo e pasticciavo anch'io.

Quanto è importante per uno chef girare tra diverse cucine e viaggiare nel mondo, magari anche per poi tornare in Italia e dedicarsi completamente ai nostri sapori?

L'estero per me è una parentesi un po'

dolorosa perché avrei voluto capitate prima. Quando sei giovane la gavetta all'estero è veramente dura, io ho girato il mondo già da chef, avevo già le mie stelle e la strada un po' spianata. In ogni caso andare all'estero è importante per conoscere ingredienti favolosi, che non ci sono solo in Italia, per scoprire tecniche nuove e incontrare altri chef. Da giovani è un'esperienza forte a livello personale, da grande è una possibilità di scambio tra colleghi.

Dopo aver girato diversi ristoranti in Italia ne ha aperto uno tutto suo?

Sì, insieme a mia moglie. Siamo cresciuti insieme, poi nel 2010 abbiamo chiuso e io ho iniziato a fare consulenze per alcuni ristoranti in Piemonte.

Una passione di famiglia la cucina?

In realtà lei si è sempre occupata della sala. Ma in effetti cucina molto bene.

Chi cucina a casa?

Quasi sempre lei. A meno che non ci siano ospiti o piatti che lei non si fida a toccare: la carne cruda, per esempio, la condisco solo io.

Com'è arrivato qui a Milano al Da Noi In?

È un'esperienza nata da un incontro fatto nel mio ristorante. Adesso è un anno che siamo aperti, c'è ancora tanto da fare, ma siamo soddisfatti dei risultati.

Da Noi In è un nome un po' strano, com'è nato?

È una lunga storia. All'inizio il ristorante doveva chiamarsi solo Da Noi,

perché doveva riuscire a far sentire le persone a proprio agio nonostante si trovasse in un albergo di lusso. "In via Forcella 6" è stato aggiunto dopo perché siamo nascosti. In ogni caso il nome vuole indicare un luogo di convivialità e un'attitudine allo stare insieme attorno a un tavolo.

Una delle caratteristiche del suo ristorante è l'offerta di piatti di qualità a prezzi accessibili. Come si coniugano queste due caratteristiche?

La qualità per noi è fondamentale, ma cerchiamo quella al giusto prezzo: oggi è inevitabile. Noi cerchiamo cose buone, ma a prezzi ragionevoli. Ed è importante ricordare che a fare grande uno chef sono anche i produttori, gli allevatori, i pescivendoli.

Come descriverebbe la sua cucina?

Con radici profonde, italiana, di qualità, moderna non troppo.

Domanda impossibile da non fare in questo momento. Cosa ne pensa dell'invasione da parte della cucina di televisione e libri?

Trent'anni fa quando ho frequentato la scuola alberghiera si parlava di un mestiere in evoluzione e adesso è avvenuto. Forse è un po' inflazionato come argomento, ma non è un errore, perché la cucina fa parte del nostro vivere quotidiano. La privacy è quasi inesistente, l'intimità pure, ci hanno tolto tutto, è una delle poche cose che ci sono rimaste. Se mi chiedessero di fare una trasmissione, accetterei subito.

Uovo in gabbia con crema di latte e tartufo nero NoH2O



Ingredienti per 10 persone: 10 uova fresche, 500 cl di panna liquida, 300 cl di latte intero, 130 gr di Grana Padano grattugiato, 2 gr di tartufo nero NoH2O, 1 gr di tartufo bianco NoH2O Tartuflanghe, sale qb, 50 gr di burro, 1 cucchiaino di maizena. **Kit necessario:** 10 stampini di alluminio per creme caramel, 10 fogli quadrati di carta fata di 20 cm circa (carta trasparente adatta alla cottura in forno), filo per legare arrosti.

Cuocere le uova intere in forno a vapore per 50 minuti a 62° e farle raffreddare in acqua e poco ghiaccio. Sciogliere il burro in un pentolino, aggiungere il tartufo bianco e nero NoH2O tritato e far scaldare brevemente. Frullare i liquidi con la maizena, sale e aggiungere al burro tartufato. Portare a bollore, aggiungere gli 80 gr di Grana Padano e far ribollire, togliere dal fuoco e 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 Grana Padano restante. Chiudere a fiore il sacchetti e legarlo con dello spago da cucina facendo un nodo solo ma ben stretto. 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. È mio solito servire le uova con dei crostini di pane per donare un tocco croccante al piatto.

La ricetta dello chef

Fulvio Siccardi ci propone il suo piatto "signature", l'uovo in gabbia con crema di latte, Grana Padano e selezione di tartufo bianco e nero disidratato.

DA NOI IN VIA FORCELLA 6
Beneficia di una posizione strategica perché si trova nel cuore della zona Tortona, ma allo stesso tempo gode della riservatezza di via Forcella. Da Noi In è il ristorante dell'hotel a 5 stelle Magna Pars Suites Milano, aperto lo scorso febbraio e che, affacciato su un luminoso giardino, offre una cucina che propone il meglio dei sapori della tradizione italiana e in particolare di quella piemontese, regione di provenienza dello chef (due volte stellato) Fulvio Siccardi. Prima di accedere e nella sala del ristorante, con cucina a vista, si accede al Liquidambar, un lounge bar che ha a disposizione più di 600 etichette, tutte italiane, fatta eccezione per gli champagne francesi.
Via Forcella 6, Milano
www.magnapars-suitesmilano.it



DA NOI
IN
VIA FORCELLA 6
RESTAURANT

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