

Articolo pubblicato sul sito [thetravelnews.it](http://thetravelnews.it)

**thetravelnews**  
NOTIZIE, IDEE, OCCASIONI SCELTE DA GIORNALISTI DI VIAGGI

Più : [www.alava.com/it/info/thetravelnews.it](http://www.alava.com/it/info/thetravelnews.it)

Estrazione : 31/05/2013 11:14:06  
Categoria : Turismo  
File : piwi-9-12-191709-20130531-977916185.pdf  
Audience :

<http://www.thetravelnews.it/2013/05/due-parole-su-fulvio-siccardi/>

## Due parole su Fulvio Siccardi

di Sara Magro

Fulvio Siccardi fa un uovo come non lo avete mai mangiato.

Al Da Noi In, ristorante del Magna Pars in zona Tortona a Milano

di Sara Magro A volte si fanno delle scoperte proprio dietro l'angolo di casa.

Qualche tempo fa avevo programmato un cinema con gli amici, i quali mi hanno incaricato di trovare un ristorante buono, "di quelli che conosco io" tra l'Eliseo in via Torino e piazza Piemonte.

Mumble mumble, non mi viene in mente proprio niente di speciale.

La verità è che non conoscevo nessun indirizzo consigliabile in zona.

Posso suggerirne di buoni nelle Langhe e in Liguria, ma nei dintorni di casa no.

È grave, lo so.

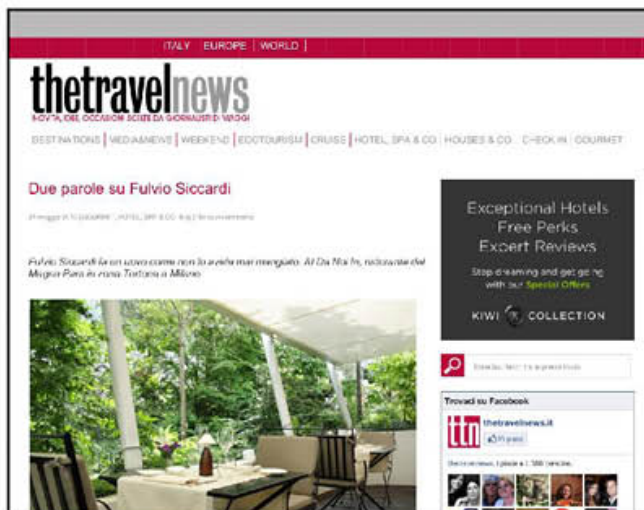
Ma come si fa a essere ovunque, sempre? Stamattina mi chiama una persona per propormi un lavoro interessante su Milano.

E mi chiede se ero già stata al Magna Pars.

No ammetto.

Lo abbiamo pubblicato su [www.thetravelnews.it](http://www.thetravelnews.it), ma io non ci sono ancora andata.

Eppure è in zona Tortona, una passeggiata da dove abito.



Copyright thetravelnews.it -

1/3

M:

DA NOI  
**IN**  
VIA FORCELLA 6  
RESTAURANT

Via Forcella, 6 - 20144 Milan, Italy  
ph. +39 02.8378111  
[www.magnapars-suitesmilano.it](http://www.magnapars-suitesmilano.it)

Articolo pubblicato sul sito [thetravelnews.it](http://thetravelnews.it)

**thetravelnews**  
NOTIZIA, IDEE, OCCASIONI SCESE DA GIORNALISTI DI VIAGGI

Più : [www.alara.com/italy/thetravelnews.it](http://www.alara.com/italy/thetravelnews.it)

Estrazione : 31/05/2013 11:14:06  
Categoria : Turismo  
File : piwi-9-12-191709-20130531-977916185.pdf  
Audience :

<http://www.thetravelnews.it/2013/05/due-parole-su-fulvio-siccardi/>

Prometto di recuperare al più presto la mancanza.

Per pranzo ho un appuntamento di lavoro fissato da più di un mese.

Leggo l'indirizzo dell'appuntamento: Da Noi, via Forcella 6.

E penso: «che strano che Grassi+Partner sia in via Forcella, non è zona di uffici stampa di lusso! Quel "Da Noi" lo avevo preso per un informale "da noi" in studio. Comunque inforco la bici e vado spedita all'indirizzo.

Quando non ci sono gli eventi del design, della moda e dell'arte, la via è piuttosto silenziosa, poca gente, niente traffico.

Leggo civico 8, «ecco ci sono», penso.

Il 6 deve essere quel palazzo di cristallo di fianco.

Scendo dalla bici per parcheggiarla sul marciapiede di fronte, alzo gli occhi e leggo: Magna Pars.

Ma dà! L'appuntamento è proprio nel ristorante dell'hotel che volevo visitare da mesi.

Un cinque stelle con 28 suite ricavate in un'ex fabbrica di profumi.

Affascinante.

Anzi, bello.

Decisamente bello, elegante, contemporaneo, très chic.

Gli spazi industriali sono ora ambienti di design; tra muri portanti bianche e putrelle strutturali sono stati inserite pareti di cristallo, scale minimaliste, separè in legno, pavimenti con doghe larghe e lunghe che orientano lo sguardo verso le camere, dove tutto è made in Italy oppure, al piano inferiore, verso il bar, e poi verso il ristorante Da Noi In.

Alla sala da pranzo si arriva passando davanti alla cucina.

Lo chef Fulvio Siccardi e il suo team lavorano e sorridono con i passanti.

Ci accomodiamo nel dehors, ben apparecchiato tra altri tavoli occupati da stranieri.

Il pane è fatto in casa, e l'olio in cui intingerlo viene da una tenuta di Magliano in Toscana, dove gli ulivi crescono decisamente sotto un buon astro.

La carta del pranzo è ricca, tante portate.

Ordiniamo il piatto forte, per il quale Siccardi è famoso: l'uovo in gabbia.

È cotto al forno per 50 minuti a 60 °C e si mantiene morbido, perfetto, con il tuorlo liquido da mescolare con la crema al latte-panna-e-parmigiano e il profumo del tartufo e i suoi aromi appena si apre il cartoccio.

Copyright thetravelnews.it -

2/3

M:

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

Via Forcella, 6 - 20144 Milan, Italy  
ph. +39 02.8378111  
[www.magnapars-suitesmilano.it](http://www.magnapars-suitesmilano.it)

Articolo pubblicato sul sito [thetravelnews.it](http://thetravelnews.it)

**thetravelnews**  
NOTIZIA, IDEE, OCCASIONI SCELTE DA GIORNALISTI DI VIAGGI

Più : [www.alara.com/it/info/thetravelnews.it](http://www.alara.com/it/info/thetravelnews.it)

Estrazione : 31/05/2013 11:14:06  
Categoria : Turismo  
File : piwi-9-12-191709-20130531-977916185.pdf  
Audience :

<http://www.thetravelnews.it/2013/05/due-parole-su-fulvio-siccardi/>

Con gli antipasti portano anche pesce crudo e pesce affumicato in casa con un filo d'olio, olive e striscioline di pomodorini crudi.

Tutto delicatissimo, memorabile.

Come portata principale scelgo il vitello tonnato.

Lo chef è torinese, quindi provo un piatto della sua tradizione.

Lo prepara con la carne arrosto cucinata, come si fa oggi, a lungo e a basse temperature controllando che l'interno rimanga sempre rosa.

La salsa è saporita, la maionese svela tutti i suoi ingredienti in modo armonioso: si riconoscono per un secondo prima di rifondersi sul palato in un unicum pastoso e fresco.

A pranzo non prendo mai il dolce.

Con questo mestiere, se non stai attento, ti ritrovi sovrappeso in un attimo.

Anche se la panna cotta e il bicérin mi attraggono, resisto.

Vada per l'ipocalorico: sorbetto di lampone e rosa su un piccolo trito di pistacchio.

Anche i colori coinvolgono il gusto.

La prossima volta che vado al cinema, prenoto qui! Ma soprattutto so dove invitare Sharon, Alessandra e Christiana per il nostro pranzo tra amiche, dato che il nostro scopo è mangiar bene, in un bel posto, chiacchierare, spendendo il giusto.

Il menu del mezzogiorno costa 16 euro per un piatto e un dolce, 24 euro per due piatti e un dolce.

Le bollicine e il caffè sono a parte.

La cantina dei vini - 600 etichette selezionate - è una mostra d'arte.

Da Noi In, ristorante all'hotel Magna Pars via Forcella 6

Copyright thetravelnews.it -  
3/3

M

DA NOI  
**IN**  
VIA FORCELLA 6  
RESTAURANT

Via Forcella, 6 - 20144 Milan, Italy  
ph. +39 02.8378111  
[www.magnapars-suitesmilano.it](http://www.magnapars-suitesmilano.it)