

# GRAZIA



N° e data : 31315 - 11/04/2013  
Diffusione : 206025  
Periodicità : Settimanale  
GrazialTA\_31315\_220\_19.pdf

Pagina 219  
Dimens 85,21 %  
1017 cm2

Sito web: <http://www.mondadori.it>

## Tutto il design in un piatto

**Pausa gourmet al Fuorisalone—  
IN ZONA TORTONA ALL'HOTEL  
MAGNA PARS SUITES, LO CHEF  
FULVIO SICCARDI TRASFORMA  
OGNI SAPORE IN UNA  
SCULTURA. SE VOLETE STUPIRE,  
METTETEVI ALLA PROVA CON  
LE SUE RICETTE PIÙ CREATIVE**  
*di Sandra Longinotti*



### In diretta dall'orto

**PER 4 PERSONE**

**PREPARAZIONE:** Il giorno prima affettate sottilissimi 100 gr di zucca e 1 carota e cuoceteli per qualche secondo in acqua bollente salata con 1 foglia di cavolo verza e 1 di cavolo rosso. Estrateli, asciugateli e spennellateli con olio extra vergine di oliva, stendeteli su una teglia unta d'olio e fateli disidratare in forno a una temperatura non superiore a 80° fino a completa asciugatura. Una volta secche mettete le verdure in un contenitore ermetico.

Tagliate a pezzetti di circa 2 cm 100 gr di zucca, 100 gr di broccoletti, 80 gr di cavolo rosso, 80 gr di cavolo cappuccio, 80 gr di cavolo verza, 80 gr di topinambur e 80 gr di cavolfiore. Sbollentate le verdure separatamente e poi rosolatene leggermente con 50 gr di burro e un filo d'olio, salatele a cubetti 300 g dl di latte e poca crema. Versatele con le verdure.

1 / 2  
Copyright (Grazia)  
Riproduzione vietata

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)



N° e data : 31315 - 11/04/2013

Diffusione : 206025

Periodicità : Settimanale

GraziaITA\_31315\_220\_19.pdf

Pagina 220

Dimens 85,21 %

1017 cm2

Sito web: <http://www.mondadori.it>

## QUESTA SETTIMANA N.B. A TAVOLA



A FIANCO, FULVIO SICCARDI, 43 ANNI, CHEF DEL RISTORANTE *DA NOI IN*, ALL'INTERNO DEL NUOVO HOTEL MAGNA PARS SUITES, A MILANO IN VIA FORCELLA 6 ([WWW.MAGNAPARS-SUITESMILANO.IT](http://WWW.MAGNAPARS-SUITESMILANO.IT)). QUI SOPRA, E IN ALTO, A DESTRA, I TAVOLI DESIGN DEL RISTORANTE.



Il cuore della settimana che Milano dedica al Fuorisalone del mobile? La zona Tortona con una tappa obbligata per tutti i creativi che vogliono concedersi una break di alta cucina. Qui c'è una new entry: il ristorante *Da Noi In*, all'interno del Magna Pars Suites, hotel appena inaugurato che incrocia design ed esperienze sensoriali. E la gola ha uno spazio importante. Lo chef di casa è Fulvio Siccardi con una stella Michelin: «Sto costruendo la mia squadra a tempo di record. Siamo aperti da solo un mese e nell'ultima settimana abbiamo avuto 850 clienti. Tutti esigenti, curiosi, esperti di cucina. Non si può rischiare di deludere qualcuno».

*Su quali sapori ha deciso di puntare?*

«Sul "made in Italy" e lo faccio più che mai in questa settimana in cui Milano si riempie di gente da tutto il mondo. Propongo prodotti unici, dalla Sicilia alla Valle d'Aosta. E poi c'è il Piemonte che rappresenta le mie origini con tajarin, stracotto, ravioli dal plin. Temete sia una cucina forte e impegnativa? Non c'è bisogno di esagerare né con l'olio né col burro. E poi mi piace essere semplice. È anche la filosofia dell'hotel».

*Uno dei suoi piatti scenografici sono le verdure disidratate.*

«Ci saranno sempre in menù, cambieranno a ogni stagione. Il nome del piatto sarà Orto».

*Il sogno gourmet che deve ancora realizzare?*

«Un orto bio nel cuore di Milano. Impossibile? Intanto cerco un'azienda agricola lombarda di cui fidarmi». ■



### Paccheri ripieni e bisque di crostacei agli agrumi

PER 4 PERSONE

**PREPARAZIONE:** Grattugiate la buccia di 1 arancio e 1 limone non trattati, coprite con 2 dl di olio extra vergine, lasciate in infusione per una notte in frigo. Il giorno dopo filtrate e mettete da parte l'olio. Sgusciate 500 gr di gamberi o metteteli al fresco. Rosolate nell'olio aromatico i gusci con 1 cipolla, 1 carota e 1 gambo di sedano a cubetti, 2 spicchi d'aglio e 50 gr di salsa di pomodoro. Bagnate con 1/2 bicchiere di vino bianco secco, fate sfumare, coprite d'acqua e fate

ridurre di 3/4. Preparate il ripieno dei paccheri, frullando metà dei gamberi crudi con 100 gr di pancarré e 50 cl di panna fresca. Aggiungete i gamberi rimasti, 100 gr di zucchine a cubetti e saltate con 30 gr di porri affettati fini, sale e pepe e aromi.

Cuocete 20 minuti, se composto su una teg per 6/7 m fondi con

2 / 2

Copyright (Grazia)

Riproduzione vietata

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)