

# Giuseppe Postorino, un talento, senza retorica

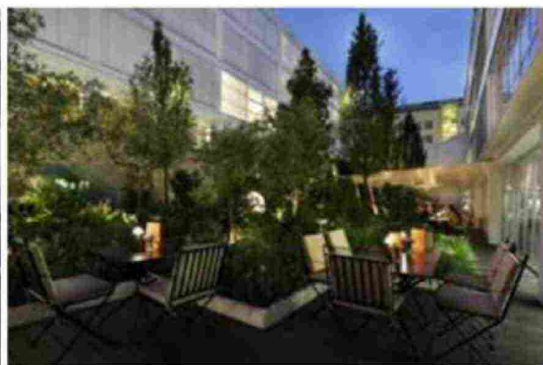
Di Giorgio Ascori

Da Noi In, il ristorante gourmet della famiglia Martone, propone una linea di cucina fortemente caratterizzata.

Non è più una sorpresa della città, molti lo conoscono e lo apprezzano. Ma il Da Noi In - "custodito" all'interno dell'Hotel Magna Pars Suites - resta uno degli angoli più tranquilli di Milano, a nostro parere ancora sottovalutato. Siamo in via Forcella, zona Tortona, sempre più vivace e di tendenza: perfetta per un hotel di ricercatissimo design, aperto cinque anni fa e ricavato su una storica fabbrica di profumi. Leit motiv sono infatti fragranze ed essenze, dall'ingresso sino alle 39 eleganti suites: non poteva essere diversamente, visto che la proprietà è della famiglia Martone, in prima fila nel settore. C'è pure un corner unico quale Lab Solue, piccolo laboratorio dove ci si inebria letteralmente di profumi e si può seguirne la preparazione. Il ristorante Da Noi In è affiancato dal Liquidambar, un ambiente caratterizzato dal bancone in onice bianco e dalla grande cantina a vista che serve ovviamente il ristorante, articolato su un paio di sale interne, molto suggestive e "calde". Esternamente c'è un giardino con fiori e piante rare, con 40 coperti: difficile trovare un luogo



Giuseppe Postorino sous-chef del ristorante; "Tiramisù di un altro pianeta", che ricrea immagini dell'allunaggio dell'Apollo.



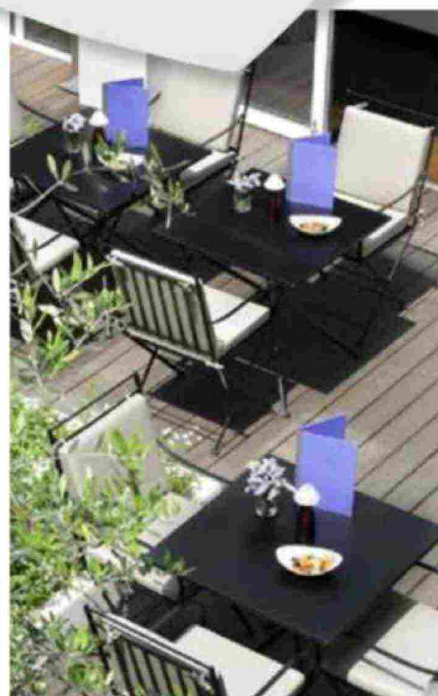
Tre viste del ristorante Da Noi. In sito all'interno dell'Hotel Magna Pars Suites; Capasanta con funghi Enoky, bottata e caviale.

più godibile a Milano, anche con il caldo di luglio, per un pranzo rapido o una cena lunga. Si sta veramente bene, come nel salotto di casa, lo diciamo senza retorica. Ma la vera sorpresa viene dalla cucina: Fulvio Siccardi, vecchio leone di Piemonte, nel suo periodo al Da Noi In ha fatto un buonissimo lavoro, con un merito in più ossia aver allevato in casa un sous-chef di livello. Si chiama Giuseppe Postorino, classe '85, monzese di nascita ma con forte impronta calabrese: nella sua giovane carriera, ha anche gestito un ristorante a Sesto San Giovanni ma alla fine ha capito che la sua strada era quella dei grandi alberghi, conosciuti sin dalla maggiore età. "Mi piace gestire tutto il meccanismo, dalle colazioni al room service

**"L'insegnamento di Fulvio Siccardi, lo chef precedente, ha saputo far emergere le capacità di un vero creativo"**

e poi onestamente queste strutture danno un senso di solidità e affidabilità che spesso manca ai ristoranti classici - spiega Postorino - magari non puoi esagerare nella creatività ma comunque ti diverti inserendo i nostri piatti nel filone internazionale". Nel curriculum c'è anche un anno in Albereta quando Marchesi si affidava a Fabrizio Molteni, ma l'attuale executive chef del Magna Pars Suites è diventato abile nei cinque anni al fianco di Siccardi. Meno Piemonte e più Mediterraneo potrebbe essere il claim, dovuto al fatto che sin da bambino passava quattro mesi in Calabria. L'evidente passione per le note agrumate, le erbe e i sapori intensi arriva da quella terra al pari del piacere per la grande materia pri-

ma "che onestamente lavorando nel centro di Milano è di alto livello se crei un rapporto di fiducia con i fornitori. Cerco di trovare il tempo per curare direttamente l'aspetto ma è difficile, inutile fingere di andare al mercato ogni giorno e in campagna ogni sabato quando non è vero" dice. Postorino ha trovato il suo braccio armato in Matteo Marra, f&b manager: stessa età, stesse origini Brianzole, stesso istituto alberghiero (a Seregno). Si sono ritrovati al Nhow Hotel a pochi metri dal Magna Pars e si sono trasferiti dai Martone poco prima dell'apertura. Una bella coppia, amici nella vita e compagni nel lavoro: il servizio (siamo testimoni) ne risente positivamente. "Ci capiamo al volo, senza parlare - spiega Marra - in sala puntiamo a un servizio orizzontale, molto attento e non freddo, senza che si perda nulla in precisione. Poi c'è l'obiettivo di avere un personale capace di fare ogni ruolo, come è giusto in un hotel importante". La sala del Da Noi In è giovane ma tra le migliori della città e segue il ritmo di una cucina



*In alto: la brigata al completo; Carpaccio di cernia, agrumi, stracciatella affumicata e mandorle tostate; un'altra vista dal giardino; sotto: il Mottarello.*



che sorprende pensando a una (possibile) routine dopo la partenza di Siccardi. Postorino ha coraggio, 'spinge' dove possibile ma sa tirare bene il freno al momento giusto. Osa con coscienza e palato, ben sapendo che al Magna Pars non si fa (e per ora non si deve fare) avanguardia ma buona cucina, con logiche concessioni alla clientela internazionale. Ma è decisamente bravo a giocare sulla carne come sul pesce (la sua passione), interpretando sempre con leggerezza, freschezza e la giusta dose di acidità. Da qui piatti come la Capasanta Vichyssoise; i Tagliolini in fondo al mare, gli Agnolotti di seppia, con fave, piselli e zafferano; la Cernia e la Triglia (di grande personalità); il Tiramisù di un altro pianeta; l'originale Mottarello. Pescando una buona bottiglia dalla cantina (400 etichette) curata da Tommaso Nitti, l'esperienza va a buon fine. Per il Magna Pars Suites, il Da Noi In ora è davvero la ciliegina di una torta mai così profumata e sorprendente. •