

Al Fico d'India

il tipico stravince

caponatina con gambero in gomitolo



dentice

di Marta Lai

Cucina di rispetto del territorio e delle tradizioni siciliane, con punte estreme come il cous cous alla trapanese. Il tutto piace alla clientela di Milano, alla ricerca di un corretto rapporto fra qualità e prezzo, soprattutto in materia di cucina di pesce.

Milano non è certo una città avara di ristoranti, alcuni dei quali stentano però ad attirare clientela, mentre altri sembrano quasi miracolati da tanto sono sempre affollati, nonostante il periodo non sia dei più floridi nemmeno per la ristorazione. È il caso de Al Fico d'India, che, come suggerisce il nome, propone una cucina dell'Italia più solare, ovvero la Sicilia. Come recita il menu del locale, questo angolo di meridione gastronomico meneghino è situato "nell'entroterra del Naviglio Pavese", ovvero in via Bonghi, strada angusta, per niente modaiola e ancor meno generosa di posti auto e collegamenti con i mezzi pubblici. E allora, come mai i 40 coperti del ristorante sono quasi sempre "sold out", e ogni sera della settimana? Forse perché la formula de Al Fico d'India è un'intelli-

Daniela di Blasi





la sala



Salvatore Giaramida

AI

gente via di mezzo fra i locali top che puntano alla sperimentazione, e quelli che invece continuano a essere fedelissimi alla tradizione: in altre parole, cucina creativa sì, ma senza voli pindarici. Però, forse c'è anche dell'altro. "Il motivo del successo penso dipenda anche dal fatto che io mi alzo tutte le mattine all'alba per andare a fare la spesa per il ristorante, prima di andare nel mio studio. Questo mi permette sia di controllare i costi, sia di creare buoni rapporti con i fornitori e offrire così ai nostri clienti un giusto rapporto tra qualità delle materie prime e prezzo", spiega Daniela di Blasi, proprietaria del locale ma di professione architetto. Al Fico d'India un piatto di pesce costa intorno ai 20 euro; si va dai 21 euro della Spigola in fagottino di stoffa

di patate con Tuma e pesto al basilico, ai 22 del Dentice con fonduta di porri e salsa al Nero d'Avola. Un prezzo non stracciato dunque, ma nemmeno eccessivo. Un altro punto di forza del locale e motivo di attrazione è il Couscous di pesce alla trapanese, orgoglio e passione del giovanissimo chef, il 28enne Salvatore Giaramida. Il quale non ha perso né l'accento né l'amore per la sua terra nata, la Sicilia appunto, né tantomeno la riconoscenza per chi sull'isola lo ha istruito alla cantina di cuoco: Salvatore ha voluto espressamente dedicare in carta al suo maestro Giorgio Graziano, chef del ristorante Il Ficodindia di San Vito Lo Capo, uno dei suoi piatti più intriganti, la Caponata siciliana con gambero in gomitolato di patate. Anche per il personale, Daniela di Blasi ha scelto di puntare a qualche cosa di diverso: "Credo molto all'importanza della creatività, forse perché io in primo luogo sono creativa. Per questo i quattro dipendenti fissi che lavorano qui per me hanno esperienze e interessi che vanno oltre la loro professione, e così possono metter anche altro nel lavoro di tutti i giorni al locale". Oltre a Salvatore Giaramida che firma appunto i piatti, fa parte dello staff fisso Patrizia Isconelli, preparata e spigliata somme-

cous cous alla trapanese



Trancio di orata con fonduta di porri



Zona Navigli: il quartiere milanese è letteralmente invaso da locali "della notte". Il Fico d'India fa eccezione: con la sua cucina siciliana accontenta la clientela gourmet.

liere di 32 anni. Ed è a lei che spetta il ruolo di protagonista nel corso delle serate di degustazione che Al Fico d'India organizza periodicamente per i suoi clienti più affezionati e per chiunque sia interessato a provare l'esperienza di una cena "guidata"; durante la quale con circa 40 euro si possono mangiare tre abbondanti piatti a tema, abbinati ad altrettanti vini scelti da Patrizia. "Abbiamo una mailing-list di clienti ai quali comunico tutte le iniziative del ristorante. E le adesioni che ricevo per queste serate extra sono davvero numerose", aggiunge Daniela di Blasi. In effetti, entrando in questo locale elegante, tutto giocato sui toni del rosso scuro e del giallo senza però essere freddo o impersonale, si ha la sensazione di mettere piede nel salotto di casa di amici più che un ristorante. Soprattutto a pranzo, quando è Salvatore stesso a suggerire i piatti del giorno a chi si siede a tavola, piuttosto che dirottarti sulla carta. "Mi sono occupata personalmente di arredamento, tendaggi e tappezzerie", aggiunge Daniela, "curando in particolare l'insonorizzazione, in modo che ognuno possa farsi sentire da chi gli siede accanto, anche parlando a bassa voce". E nemmeno questo è un particolare di poco conto.



Triglia al finocchietto su insalata primavera