



Ricci Osteria, la Puglia di Antonella e Vinod a Milano

Ha compiuto un anno il nuovo ristorante degli chef arrivati da Ceglie Messapica. «Il cibo autentico nasce nelle osterie e proprio questo concetto volevamo portare a Milano: la cucina semplice che nasce dal prodotto»

MAG 203

di letizia ceriani

| 124 |

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

«La nostra è una piccola brigata affiatata, composta da sette persone, oltre a me e Vinod che ci alterniamo»

È il 1966 quando la famiglia Ricci si innamora della cucina tradizionale pugliese e comincia a raccontarla sul territorio arrivando a conquistare le vette della cucina stellata. Il capitolo più recente di questa storia si apre un anno fa, con l'apertura, a Milano, di Ricci Osteria. L'intuizione è dei patron, **Massimiliano Paradisi** e **Marco Postiglione**, che dopo l'incontro con gli chef **Antonella Ricci** e suo marito **Vinod Sookar** decidono di affidare a loro il progetto del ristorante che vede protagonista anche **Francesco Bordone**, oggi resident chef del progetto.

Cresciuta all'ombra del fornello di famiglia, Antonella Ricci racconta piatti che riportano i sapori incontrati nei suoi viaggi in giro per il mondo e gli insegnamenti appresi nelle case di grandi cuochi.

Ricci Osteria propone «una cucina semplice che parla del prodotto», concreta, comprensibile, genuina ma selezionata. Gli chef raccontano in questa intervista a MAG il progetto meneghino.

Come nasce Ricci Osteria?

Ricci Osteria nasce durante il Covid con un gruppo di imprenditori, che hanno voluto condividere con noi l'esperienza di portare un po' di "pugliesità" a Milano.

ANTONELLA RICCI



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849



MASSIMILIANO PARADISI, MARCO POSTIGLIONE, FRANCESCO BORDONE, ANTONELLA RICCI, VINOD SOOKAR

Ed è proprio un'“osteria”?

Abbiamo chiamato così il nostro locale perché il cibo autentico pugliese nasce nelle osterie e proprio questo concetto volevamo portare a Milano: la cucina semplice che nasce dal prodotto.

Dalla Puglia a Milano sicuramente un bel salto... come si amalgamano le due anime a livello di menù? C'è anche un po' di Mauritius?

Abbiamo sempre avuto clienti da tutte le parti del mondo in Puglia. E Milano è un piccolo centro del mondo. Il nostro menù è fatto di ingredienti pugliesi, e in generale mediterranei, con qualche influenza mauriziana.

Da Ricci Osteria come si rapportano tradizione e innovazione? Qual è il concept alla base?

Il concetto è quello di una bella osteria contemporanea dove è possibile trovare piatti tradizionali, magari solo ben curati nell'impattamento, e nuovi piatti con ingredienti mediterranei. Non dimentichiamo anche la vena partenopea del nostro resident chef Francesco Bordone...

Come si inserisce la cucina regionale all'interno di un centro come Milano?

Milano è un luogo magico dove convivono tante etnie e tradizioni culinarie, la cucina regionale italiana è ben rappresentata e noi siamo da solo un anno una piccola realtà che si sta affermando pian piano.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

Il piatto che più vi rappresenta?

Orecchiette fatte al coltello, tutti i giorni, dove i condimenti cambiano a seconda della stagione. Ma anche il cappello del prete a lenta cottura nel Primitivo di Manduria.

Perché?

Le orecchiette sono davvero autentiche, mentre il cappello del prete è ormai un must da oltre vent'anni. Sono entrambi entrati a far parte della nostra storia.

Da quante persone è composto il team in cucina?

La nostra è una piccola brigata affiatata composta da sette persone, oltre a me e Vinod,

che ci alterniamo.

Come gestite l'attività del ristorante a Ceglie Messapica invece?

Il nostro ristorante Antonella Ricci & Vinod Sookar è soggetto ad apertura stagionale. Cerchiamo di essere a Milano il più possibile.

Qual è stata la risposta milanese al locale? Ambizioni future?

Siamo molto felici della risposta, ma bisogna lavorare costantemente e non abbassare mai la guardia...

Vorremmo consolidare la clientela e cercare di far vivere sempre più un momento "Puglia style". Poi si vedrà. 🍷



VINOD SOOKAR