

HOME | CRONACA | SPORT | FOTO | VIDEO | ANNUNCI LOCALI | CAMBIA EDIZIONE

adv

R

● **Ultim'ora** 15.24 | **Omicidio Gigi-Bici, Barbara Pasetti condannata a 16 anni**

Message | f | t | Email | in | P | WhatsApp

Ricci di mare, in purezza o con la pasta: cinque ristoranti dove gustarli a Milano

di Jacopo Fontaneto



L'uso dei ricci di mare ha anche una storia lombarda che parte dal Cinquecento. Tra contaminazioni orientali e tradizioni marinare, ecco la nostra selezione

14 LUGLIO 2023 ALLE 15:07

🕒 4 MINUTI DI LETTURA

RICCI DI MARE, IN PUREZZA O CON LA PASTA: CINQUE RISTORANTI DOVE GUSTARLI A MILANO

L'uso dei ricci di mare in gastronomia racconta, in parte, una storia lombarda. Vero, la regione è priva di ogni sbocco al mare, ma la sua memoria può contare su uno dei massimi star-chef del Cinquecento, quello stesso Bartolomeo Scappi (nativo di Dumenza, nel Varesotto) che già viene considerato come l'inventore di un antesignano risotto alla Milanese. Fu lui, alla corte di Carlo V di Spagna, a fare la fortuna dei ricci di mare e a tracciare una ricetta che oggi può far sorridere: gli stessi erano preparati sulla graticola, privo ovviamente degli aculei, con olio e pepe, raccomandandosi di servirlo ben caldo. Ma la storia è più lunga e i gusti erano sicuramente diversi nel 400 a.C. quando Ippocrate (nato nel Dodecanneso, quindi avvezzo alla materia) riportava che i ricci di mare erano sia nel vino mielato, sia nella salsa di pesce, prima di pranzo, per purgare il ventre: tuttavia, nello stesso periodo il poeta Nicostrato descrive quello che oggi potrebbe essere un moderno antipasto di crudo di mare: "un riccio di mare, un po' di pesce affumicato, capperi, una focaccia al vino, una fetta di pane ed un 'lampacione' in salsa acida".



In ogni caso, la cucina con i ricci di mare è una questione spinosa a tutto tondo: in primis per il principio della sostenibilità, che ha imposto un fermo pesca che interessa diverse zone del Mediterraneo (nei mari pugliesi per tre anni: servirà a garantire anche in futuro la disponibilità del prodotto); in secundis, per il prezzo che, comprensibilmente, subisce notevoli variabili, non ultima quella della vicinanza con i luoghi di pesca.

RICCI DI MARE, IN PUREZZA O CON LA PASTA: CINQUE RISTORANTI DOVE GUSTARLI A MILANO



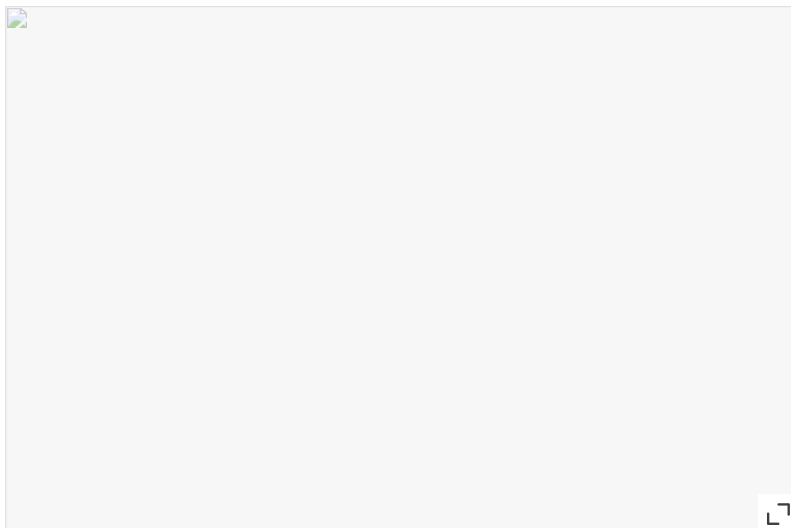
Concentrando il focus sulla cucina, è innegabile che, nel giro di un paio di decenni, i ricci di mare si siano conquistati un posto di primo piano nella cucina, sia nel segmento dei crudi che in accompagnamento alla pasta, preferibilmente lunga. Con garbo, il riccio di mare si affaccia anche a una cucina avanguardista e non solo marina: fra i tanti esempi, **lo stellato marchigiano Nikita Sergeev** già nel 2015 creò uno dei suoi piatti-firma con ricci di mare, quinoa, amaranto e bisque di gamberi rossi, proprio mentre **l'ossolano Stefano Allegranza** spaccava la scena in alta montagna (ma il menu è tutto marino) con i suoi 'spaghetti alla chitarra, polpa di ricci di mare e polvere di caffè'. E in mezzo a tutto c'è Milano, con la sua visione cosmopolita che porta i ricci anche nelle interpretazioni del sushi (in Giappone si tratta di una prelibatezza radicata: lì si usa anche nelle zuppe di miso): ma va ricordato anche il 'risotto a mano e gelato ai ricci di mare' **in menu lo scorso anno da Aalto e firmato dallo chef Takeshi Iwai**, una stella Michelin. Per il resto, in città è (quasi) sempre la pasta a prendersi la scena, tra spaghetti, tagliolini, linguine: tutto in un gioco di spinte ed equilibri dove è la sperimentazione a mettersi costantemente alla prova.



RICCI DI MARE, IN PUREZZA O CON LA PASTA: CINQUE RISTORANTI DOVE GUSTARLI A MILANO

Un surf&turf nel nuovo menu griffato Armani

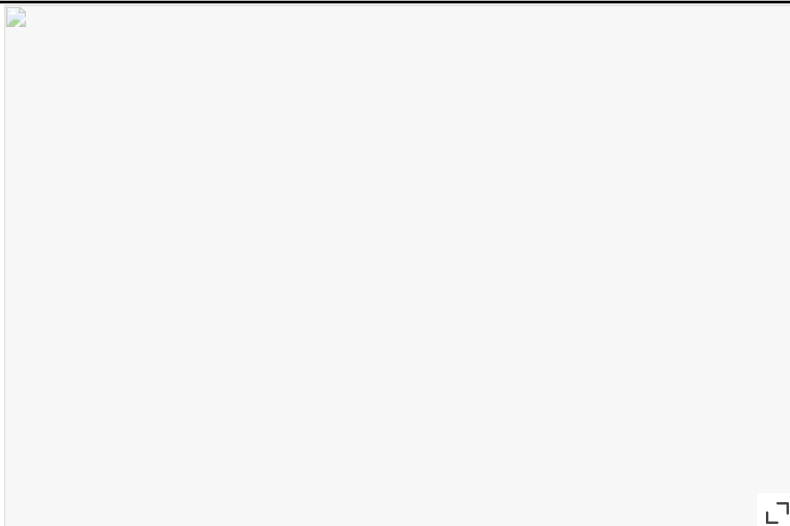
Probabilmente il miglior piatto del nuovo menu firmato da Francesco Mascheroni da Armani Ristorante (via Alessandro Manzoni 31): i tagliolini con ricci di mare, pancetta affumicata, alga nori sono un puro esercizio sensoriale, avvolgente, succoso. Il resto della carta estiva sonda orizzonti lontani, con altri due acuti: i paccheri con ananas, curry, fiocchi d'aglio e prezzemolo, dove la nota accentuata del coriandolo trasporta lontano; e l'involentino di avocado con frutta, verdura, centrifugato di rapanello e il tono piccante (ma garbato e misurato) del wasabi. Nell'insieme, un twist all'altezza della firma.



Brutti di mare: nel gran plateau

Mirko De Rosa ha creato Brutti di Mare nel settembre 2016, concependo il ristorante (piazzale Antonio Cantore 3, zona Darsena) come una vera e propria "spa del mollusco": qui, infatti, cozze, vongole, ostriche e altre specialità vengono depurate per mantenere la loro freschezza. Il menu dello chef Antonio Mundo parte da ricerca e crudi formidabili, dove i ricci fanno bella mostra nel gran plateau dei crudi di pesce, oppure in solitaria, o ancora congiunti alle linguine (uno dei piatti classici della sua cucina). Le altre portate sono un'immersione a tutto tondo negli abissi: dal Mediterraneo più classico (tartare di ricciola, zuppetta di cozze e vongole), alla conturbante 'cacio, pepe, gamberi', a variazioni creative sul pacchero al ragù di branzino e pesto di agrumi, fino a moderate incursioni esotiche sulla capasanta al mohjto o alla crema di tapioca che accompagna il moscardino scottato.

RICCI DI MARE, IN PUREZZA O CON LA PASTA: CINQUE RISTORANTI DOVE GUSTARLI A MILANO



Il tagliolino di Shannara da Danilo



I tagliolini con polpa di riccio fresco e bottarga di muggine sono una delle ricette classiche più amate tra quelle proposte da Shannara 2 da Danilo (via Isonzo 24, zona Porta Romana). Danilo Canu dal 1998 porta in scena piatti di forte impatto visuale, plateau di crudité (ricchi, opulenti anche nella versione a piramide, a più piani) e ricette ispirate alla tradizione gastronomica sarda. Il piatto, aromatico e dal sapore deciso, è realizzato con polpa di ricci di mare, approvvigionandosi al [mercato ittico](#) di Milano. Per il resto, da non perdere le catalane (con pomodoro fresco sardo Camone, sedano, cipolla e asparagi di mare) in più varianti, ovviamente marinocentriche.

RICCI DI MARE, IN PUREZZA O CON LA PASTA: CINQUE RISTORANTI DOVE GUSTARLI A MILANO



Nomen omen: Il riccio di mare



Il ristorante si chiama “Il Riccio di Mare” (Via Muzio Attendolo 5, zona Corvetto Ripamonti) e, giocoforza, il menu rende il giusto merito al nome. Qui il riccio di mare è servito in purezza, a crudo, o ben concatenato a vongole e bottarga nel primo piatto, lo spaghetti alla chitarra. Nel menu dello chef patron Valerio Madaro, leccese, il mare fa man bassa, avvitato alla tradizione. A dominare è il mediterraneo con i suoi riti di cucina: paccheri con il pescato del giorno, paranza e polipetti in umido declinati alla salentina.

RICCI DI MARE, IN PUREZZA O CON LA PASTA: CINQUE RISTORANTI DOVE GUSTARLI A MILANO



Lo spaghetti di 'A Riccione

Anche in questo caso il nome viaggia in tandem con una delle specialità. Si tratta, nello specifico, degli spaghetti. Ma prima un salto indietro nel tempo, perché l'indirizzo di via Taramelli era il punto di ritrovo di circoli culturali come il "Club del giovedì" di Gianni Brera dove, nella Milano ruggente di fine Anni Settanta si discuteva un po' di tutto, dalla politica allo sport, ai fatti di attualità. Del resto, il ristorante, rilevato nel 1999 da Dante e Giuseppe Di Paolo, è un punto di riferimento per la cucina di pesce dal lontano 1955 (si sono poi aggiunti gli altri due indirizzi di via Procaccini 22 e la Terrazza in via Durini 28) e uno dei primi ad aver portato a Milano la tradizione dei ricci di mare. E i loro 'spaghetti al riccio' resistono tra gli evergreen.



Argomenti

[food](#)

RICCI DI MARE, IN PUREZZA O CON LA PASTA: CINQUE RISTORANTI DOVE GUSTARLI A MILANO


Newsletter



 [LEGGI I COMMENTI](#)

© Riproduzione riservata

IL NETWORK

[Espandi](#) 

[Mappa del sito](#) [Redazione](#) [Scriveteci](#) [Per inviare foto e video](#) [Servizio Clienti](#) [Pubblicità](#) [Gestione Cookie](#) [Privacy](#) [Cookie Policy](#) [Codice Etico e Best Practices](#)

[GEDI News Network S.p.A.](#) - P.Iva 01578251009 - ISSN 2499-0817