



L

L E

ITALIA

Weekly

MILANO
RENAISSANCE

LE IMPRESE,
GLI EROI,
I NUOVI
INDIRIZZI
DELLA
MOVIDA

**LE NOSTRE
INTERVISTE**

MARGOT
ROBBIE

BRAD PITT

LINA WERTMÜLLER

**CARA
DELEIVINGNE**

IAN MCEWAN

DAVE EGGERS

JONATHAN
SAFRAN FOER

CHIARA SCELSI

Italian style

MODA MODA

4 COPERTINE, 4 ATTITUDINI WORLDWIDE

N. 36 - 26/09/2019 SETTIMANALE - ELLE € 2,00 - IN EDICOLA DAL 19/09/2019 - AUT. 64 BE 64 - COTE D'AZUR 64/20 F.64 - D.65.50 GR.64 - LUX.64 - PTE CONT. €3.50 USA \$6.00 CHES.20
9 77120 432001



POSTI GIUSTI,
BELLA GENITE

NELLA CITTÀ PIÙ ECLETTICA D'ITALIA LA NIGHT LIFE CONQUISTA SEMPRE NUOVI **QUARTIERI** E SI ARRICCHISCE DI INDIRIZZI DEL GUSTO (TUTTI A PROVA DI INSTAGRAM). COME **SPICA**, UN RISTORANTE CHE PORTA IN TAVOLA IL MONDO. QUESTA È **MILANO**: ENJOY!

di **Désirée Paola Capozzo**

C'era una volta una carrozzeria d'epoca in via Melzo 9 a Milano. Oggi qui c'è Spica, il ristorante dall'anima cosmopolita di Ritu Dalmia.

Nata in India, cresciuta con la valigia sempre pronta per seguire attorno al mondo l'attività di famiglia nel commercio di marmo, Ritu ha visto sbocciare il suo amore per la cucina a 22 anni proprio in Italia dove, racconta: «Sono entrata subito in connessione con profumi e sapori. Quando ho aperto il mio primo ristorante in India non ho avuto dubbi: non poteva che essere italiano. L'ho chiamato *DIVA Italian*». Ed è stata un'idea vincente riconosciuta anche dall'onoreficenza dell'Ordine della Stella d'Italia. Milano, invece, Ritu l'ha (ri)scoperta dopo Expo «quando la città ha dimostrato di essere in grado di evolversi, accogliendo la cultura del cibo internazionale. Milano mi regala belle sensazioni, fondamentali per la mia creatività». Così nel 2017 è nato *Cittamani*, il suo ristorante indiano a Brera. E nel 2019 è arrivato *Spica*, ideato con Viviana Varese, chef di *ViVa* da Eataly Smeraldo: più che un locale una «questione di cuore», un atlante dei nuovi sapori del mondo dove il menu è un viaggio in quattro macro aree geografiche, declinato in piattini da condividere attorno a una tavola conviviale. «Spica è il mio lato *forever young*: è divertimento, energia positiva, colori. Il menu cambierà spesso e prevede una selezione dei piatti del mondo che più amo. E c'è tutto il senso dell'amicizia che lega me e Viviana da anni e ci permette di esprimerci in modo libero».

Spica ha rafforzato la vostra "sorellanza gastronomica" da viaggiatrici del gusto...

«Sì, è così. Viviana è entrata con entusiasmo a progetto avviato. Io avevo pensato a una cucina che raccontasse sud-est asiatico, Medio Oriente e India, lei ha aggiunto Europa e America Latina: un'idea favolosa. Se ci penso, in un certo senso è pazzo: non siamo in disaccordo su nulla!».

Perché avete scelto via Melzo?

«È una zona in fermento, giusta per accogliere un pubblico giovane e curioso. E in questo spazio così vivo, con le sue grandi porte e tanta luce, ho sentito di essere nel posto giusto».

Cosa ama della cucina italiana?

«Gli ingredienti: in ogni piatto c'è sempre un "pro-

tagonista" da annusare, assaggiare, gustare, ma utilizzato con semplicità. Ed è qui l'affinità con la cucina del mio Paese. Ci sono piatti che trovo simili: come lo gnocco fritto e il *bhatura*, un pane fritto indiano».

L'ingrediente di cui non può fare a meno?

«Il frigo di casa mia è piuttosto imbarazzante... è sempre vuoto, a parte un buon pezzo di gorgonzola. Ma mi bastano pomodoro, olio d'oliva e basilico per cucinare mille piatti».

Il suo piatto preferito in menu da Spica?

«La *kahao suay*, una zuppa Birmana con verdure, lime, arachidi e noodles. Vivi invece adora ceviche e *dosa* indiane».

Cosa mangiate quando vi vedete e chi cucina?

«Questa domanda ci creerà dei problemi... (ride, ndr). Mangiamo quasi sempre fuori. Ma durante la nostra ultima vacanza assieme in Toscana e poi a Goa, siamo state in perfetto regime democratico: una sera cucinava lei e una sera cucinavo io. E avevamo sempre ospiti affamaticissimi e golosi!».

Cosa le manca di più a tavola quando viaggia?

«Il semplice cibo di casa mia, come riso al vapore con verdure o il *chapati*, pane tipico dalla forma piatta. In India mi manca l'aperitivo come si fa a Milano, che è più di un semplice pasto: è un modo di vivere».

Qui da sinistra, Ritu Dalmia con Viviana Varese. Accanto. Un mix di suggestioni asiatiche e omaggi ai maestri del design meneghino per gli interni di Spica.

