

James Joyce, nell'Ulisse, diceva che "Dio ha fatto il cibo, il Diavolo i cuochi". Oscar Wilde accettava inviti a cena solo da persone serie, perché odiava "le persone che prendono i pasti alla leggera". Confucio, dall'alto della sua saggezza, affermava che "non c'è uomo che non possa bere o mangiare, ma solo in pochi sono in grado di capire cosa abbia sapore". I pensatori che sin dall'inizio dei tempi hanno espresso il proprio parere in materia di cibo e cucina sono tanti, anzi tantissimi, ma tra questi solo pochissimi sono italiani. Come mai una tale lacuna proprio in un ambito in cui il nostro Paese eccelle da sempre? Perché una così scarsa rappresentanza quando l'Italia è forse il luogo dalla più lunga e rinomata tradizione enogastronomica? La risposta a queste domande la dà Francesco Sciacca, ideatore e proprietario del ristorante Santa Virginia a Brera, Milano. «Per noi italiani il cibo non è semplice nutrimento bensì una questione talmente importante, ancestrale, atavica che rappre-

## A cena in Brera

Dalle radici storiche della tradizione culinaria italiana nascono le nuove realtà gastronomiche milanesi. Francesco Sciacca racconta la propria esperienza



ciascuno dei nostri ospiti». Una proposta chiara. Un'idea di fondo chiara. E in poco tempo il sogno di Francesco Sciacca è diventato realtà, portando in zona Brera un soffio di novità e conquistando i favori di tanti ospiti e clienti. Ma come è nata la voglia di aprire il ristorante Santa Virginia? «A farmi desiderare un ristorante mio dove potermi esprimere al meglio è stato l'amore per la cucina, derivante dalle mie tre radici - milanesi-siculo-pugliesi - e per i ricordi che a essa sono legati. Le orecchiette con le bracioline di mia nonna, i cannoli e la pasta con le sarde che mi portava a mangiare mio padre, il piacere dello stare insieme e della convivialità, che rappresenta il vero motore del nostro bellissimo Paese. Ho deciso di diventare uno chef e ho fatto di tutto per raggiungere l'obiettivo, scegliendo di trasmettere la mia passione non attraverso le parole, come hanno fatto un tempo i grandi pensatori stranieri, ma attraverso i sapori e i gusti a me cari». E anche per il nome, Santa Virginia, c'è una motivazione precisa, frutto di un profondo legame familiare. Virginia è, infatti, il nome della sorella e socia di Francesco. «Virginia e io siamo molto uniti e poiché lei incarna la direzione artistica del nostro ristorante, ho deciso di dedicarle il locale, affiancando al suo nome il nomignolo che le abbiamo sempre dato in famiglia, "santa", nonostante chi la conosca possa affermare in tutta tranquillità che Virginia sia più un diavoletto che una santa. Ed è proprio grazie a questo suo carattere esuberante che ogni giorno riesce a conferire personalità e uno stile inconfondibile al nostro ristorante». ■ **Emanuela Caruso**

### LO CHEF DEL SANTA VIRGINIA

Diego Pecchia, classe 1982, è lo chef che affianca Francesco Sciacca nella proposta gastronomica del Santa Virginia. Formatosi all'Istituto alberghiero Carlo Porta di Milano, Pecchia ha completato studi e gavetta presso alcuni dei locali più prestigiosi d'Italia, per continuare sulla stessa strada durante la sua carriera lavorativa. Importanti per il suo bagaglio di esperienze e competenze anche gli incontri e le collaborazioni con chef pluristellati, come Paola Budel, e maestri della cucina del calibro di Damiano Nigri, Michelangelo Citino e Franco Croci. Piatti genuini, sani, gustosi, semplici e di qualità è ciò che gli piace portare in tavola.

Francesco Sciacca, titolare del Ristorante Santa Virginia situato in Brera a Milano  
www.ristorantesantavirginia.it



presenta quasi un istinto naturale, una parte innata di ciascuno di noi. Una parte molto più interessata a vivere, gustare e venerare il cibo. Prendiamo il garum, per esempio, la pasta di alici salata e speziata tanto amata dai romani, nonostante ne esistessero decine di varianti a nessuno è venuto in mente di tramandarne la ricetta, erano tutti troppo, e giustamente, impegnati ad assaporarla». Dall'idea del cibo come nutrimento del corpo e dell'anima nasce la filosofia e la proposta culinaria del Santa Virginia: niente presentazioni sbalorditive e troppo elaborate, nessun parolone a definire ciò che sarà portato in tavola. Quello che si legge nel menù è quello che si troverà nel piatto, ovviamente realizzato a regola d'arte. «La cucina che proponiamo ai nostri ospiti è prima di ogni altra cosa una cucina italianissima - continua ancora Francesco Sciacca -. È innovativa, certo, ma senza alcuno stravolgimento delle materie prime

o della logica che ne sta alla base. Il menù cambia ogni mese per garantire prodotti sempre freschi e di stagione in un ambiente capace di rinnovarsi insieme ai piatti realizzati. Lo stile delle pietanze è mediterraneo, le cotture a bassa temperatura e sottovuoto, la qualità e il rispetto della materia prima due caratteristiche imprescindibili. Il menù comprende piatti di carne e di pesce, nonché pietanze vegetariane. Inoltre, seguiamo la fantasia e l'ispirazione del momento, ragion per cui sono sempre presenti uno o due piatti del giorno. Per quanto riguarda la carta dei vini del Santa Virginia, è studiata per abbinarsi alla perfezione con la nostra cucina e, pur non essendo affatto un'enoteca, siamo forniti di un'ampia gamma di vini, così da poter soddisfare il palato di

### LE CARATTERISTICHE

Cucina mediterranea, convivialità e qualità sono gli ingredienti delle creazioni gastronomiche del ristorante Santa Virginia

