

# Le food news di agosto 2022, da leggere lentamente sotto l'ombrellone

— Gusti freschi, sapori esotici, aperitivi da gustare sulla spiaggia



DI ANNA CARLA ZUCCA 02/08/2022



COURTESY PHOTO

## Ristorante Santa Virginia. Milano

La cucina del Santa Virginia nasce dal connubio dei sapori di Francesco Sciacca e Diego Pecchia: mediterraneo, italiano, con spazio per sperimentare tra cotture sottovuoto e a bassa temperatura, unite a una ricerca approfondita per la qualità della materia prima di stagione. Il menù è composto da piatti di carne e pesce, ma attento anche alle proposte vegetariane, e si rinnova tutti i mesi; uno o due piatti del giorno completano infine l'offerta. Il nome, senza dubbio, è la prima cosa che attira del ristorante, ma anche per quello c'è una storia affascinante dietro. Come racconta Francesco Sciacca: "Ho una adorata sorella di nome Virginia che è ora mia socia e, senza dubbio, la direttrice artistica del ristorante. In famiglia l'abbiamo sempre chiamata Santa, ma chi la conosce sa che è anche e soprattutto un diavoletto... Di fatto Virginia ha ispirato estetica e tendenze del ristorante col suo stile inconfondibile e per questo che ho cercato di ricrearne l'allure nei miei piatti".