

Paolaletta Picco

L'INTERVISTA Felice Sgarra è l'executive chef del ristorante Casa Sgarra a Trani (BT) «Ogni piatto a base di riso deve essere cucinato usando la giusta varietà»

Nell'estate del 2020, ora l'11 luglio, i tre fratelli Sgarra (Felice, Riccardo e Roberto), hanno aperto Casa Sgarra. Un progetto ambizioso che nell'arco di questi pochi mesi non solo si è avverato, ma si è dimostrato vincente: tanto da far geminare altri progetti.

La loro scelta punta sulla città di Trani, fulgore per la sua bellezza e città sulo. È la realizzazione di un sogno uno e trino. Tre, infatti, sono i protagonisti di questa grande storia, lo chef Felice Sgarra e i suoi fratelli Riccardo e Roberto, tre gli ambienti e tre i colori: il marrone della terra, il blu del mare e il verde della speranza. Negli eleganti spazi interni di Casa Sgarra il numero tre è il chiave di volta.

Lo chef è Felice Sgarra, neppure quarantenne, già famoso sulle pagine enogastronomiche e gourmet, affiancato dai fratelli Riccardo, il suo gemello, con qualifica di maître e dal più giovane Roberto, sommelier. L'intervista a Felice, a sei mesi dall'apertura del nuovo ristorante, si traduce in una vera e propria lezione di cultura e cucina italiana. Di chef giovani e appassionati del proprio lavoro ne abbiamo incontrati spesso;

Il mio primo ricordo? Riso, patate e cozze. Lo propongo ancora oggi nel mio menu degustazione

di chef ambiziosi anche, di chef che, senza alcuna velleità egocentrica, guidano in prima persona l'intervista spiegando come la cucina e la cultura italiana siano sempre state volano di promozione e in questo periodo di emergenza azioni di più occasione di promozione del nostro territorio, decisamente meno. Felice è uno dei pochissimi che lo ha fatto con grande professionalità, erudizione e un pizzico di orgoglio. La sua e quella dei suoi fratelli è una storia di famiglia che suggerisce un percorso già stellato e anticipa altri progetti nati sulla scia di questa apertura. La stella comunque brilla già su Casa Sgarra dallo scorso novembre.

Dove ha imparato a conoscere il risotto come piatto?

«All'Alberghiero di Roccaraso (Aquila) dove ho studiato. La scuola, tuttavia, non basta. Occorre che, dopo il diploma, si facciano

Felice Sgarra è l'executive chef di Casa Sgarra a Trani (BT). Ha conquistato la stella Michelin per l'anno 2021 ad appena quattro mesi dall'apertura. Già chef patron di Umami dal 2011 ad Andria, sempre in Puglia, una stella Michelin dal 2013 al 2020, classe '82, Felice è nato ad Andria e ha studiato in Abruzzo, a Roccaraso (L'Aquila). Proprio là, ispirato dai territori aspri, schietti e nevosi, imparò a sacrificare la coerenza, la possibilità di imporsi con le forze della creatività e dell'intelligenza. Ancora giovanissimo, inizia il suo "viaggio in Italia": al Cristallo di Cortina con Sforzini, con Grasso e Macchia e La Credenza a San Maurizio Canavese. Fino al 2009 è al Vinalia a L'Aquila. Nel 2010 è finalista al Bocuse d'Or Europe a Ginevra. Nello stesso anno consegue il Premio Ferrarelle per la miglior ricetta di tradizione. Il 2011 è l'anno della svolta: apre nella sua città natale, il ristorante Umami. Qui nel 2013

conquista una stella Michelin, confermatagli per ben sette anni consecutivi. Sgarra entra quindi di diritto in tutte le guide gastro-nomiche nazionali ed estere più importanti e rappresentative della cucina italiana. Numerose anche le partecipazioni televisive e non: tra il 2011 e il 2012 su Rai 1 a La prova del cuoco, a Identità Golose di Milano, al Culinario di Roma. Nello stesso tempo è anche ideatore di tour per "pinnacoli" della cucina del proprio territorio in Italia e all'estero. A queste attività si aggiungono l'insegnamento presso IALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, e la formazione che Felice conduce con passione sia nella propria cucina che fuori. Il suo stile culinario coniuga il modernismo con l'antico, la tradizione creativa con guizzi di estetica avatica.

Con lui c'è Riccardo Sgarra, fratello gemello di Felice; a Casa Sgarra è direttore di sala, ed è da sempre nel management. Ad ap-

pena 16 anni, nel 1998, diviene il più giovane sommelier d'Italia. La sua scalata nel mondo dell'alta ristorazione inizia a Cortina d'Ampezzo con l'apertura del bisantino "Hotel Cristallo" 5 stelle lusso, dove ricopre la carica di sommelier. Per l'HYATT Company, passando da Milano a Londra, diventa training manager per le nuove aperture di Hyatt Dubai, Hyatt Aspen, Hyatt Tokyo. Si trasferisce a Piemonte, a Biella, dove lavora per Massimo Camani nel ristorante stellato La Locanda nel Borgo Antico e, in seguito, è presso la nota e importantissima Cantina vitivinicola Paolo Scavino per la quale ricopre la carica di brand ambassador. Qui diventa anche l'ambasciatore del Tartufo e dei Vini d'Alba.

Infine c'è il terzo fratello, il sommelier Roberto, classe '88, cresciuto professionalmente in diverse e prestigiose strutture nazionali, tra Ischia e l'Argentina, tra l'Abruzzo e il Piemonte.

chi è

stage, ai lavori nelle cucine dove si impara il lavoro di squadra. Esperienze di cui non si può fare a meno e che, in chi veramente ama stare ai fornelli, comunicano quel valore aggiunto che poi si traduce in capacità e professionalità.

Il suo primo ricordo del risotto mangiato?

«Senza dubbio riso, patate e cozze. Non era certo un risotto, ma è rimasto vivo il retaggio di questa sorta di zuppa tanto che anche oggi uno dei due menu degustazione di Casa Sgarra lo propone. Poi, certo, ho lavorato con il riso e il risotto anche in una delle mie esperienze importanti, quella che per qualche anno, dal 2001, te ne avevamo neppure vent'anni) ha visto me e mio fratello impegnati in cucina all'hotel Cristallo di Cortina d'Ampezzo. Albergo nuovo, clientela internazionale. Per me, semplice commis di partita, è stata un'esperienza importante».

Quali varietà di riso preferisce usare?

«Ogni piatto deve essere fatto usando la corretta varietà. Per preparare un'insalata di riso si userà un riso integrale rosso. Se si cucina un risotto si dovrà usare necessariamente un Carnaroli riserva (non è un parolone, bensì di eccellenza e selezione del chicco). È la qualità del prodotto, infatti, a decretare la riuscita di un piatto e in modo particolare la varietà di riso selezionata e di grande qualità consente anche una mantecatura migliore. A proposito poi di mantecatura si potrebbe aprire un discorso infinito: con l'olio, con il burro, con quella che viene definita manteca...».

Ecco, soffermiamoci proprio sulla scelta di pensiero che sottende alla cucina del risotto...

«Anticipiamo che non è facile preparare un buon risotto. Pare, infatti, un piatto semplice ma non lo è affatto. Ogni chef, nell'accingersi alla cucina di un risotto, lo sa: si dovrà usare un riso integrale rosso. Se si cucina un risotto si dovrà usare necessariamente un Carnaroli riserva (non è un parolone, bensì di eccellenza e selezione del chicco). È la qualità del prodotto, infatti, a decretare la riuscita di un piatto e in modo particolare la varietà di riso selezionata e di grande qualità consente anche una mantecatura migliore. A proposito poi di mantecatura si potrebbe aprire un discorso infinito: con l'olio, con il burro, con quella che viene definita manteca...».

Prendere i filetti dello stesso precedentemente sfilettato, creare una tartare aggiungendovi olio Evo, sale e pepe q.b.

Consigliamo di impiattare con alla base la crema di cavolfiore, tartare di scorfano e sbricciolata di cavolfiore romano crudo; aggiungere il risotto e completare con filo di olio Evo.

gersi alla cucina di un risotto, seguirà il suo rituale: chi lo sfumerà con il vino bianco, chi lo tosterà a secco, chi con l'olio, chi con il burro. E ancora lo si farà cuocere nel brodo sino a che quest'ultimo non sarà consumato e si aggiungerà brodo bollente di volta in volta. Insomma, si cucina sempre pensando a chi ti ha insegnato a fare bene, in famiglia o in cucina, con il risultato che quello che si porta a tavola è la crasi tra il tuo gusto e la tua interpretazione. È nato così il risotto alla carbonara: mio fratello e io, in tempi lontani, abbiamo pensato di fare un risotto con guanciale croccante. Una sorta di finta carbonara dove il riso scottucisce la pasta e dove il classico pecorino e tuorlo d'uovo vengono sostituiti in modo più leggero da una crema di Parmigiano e alici

chi si aggiunge il guanciale tostato con l'olio speziato di colatura di alici. È un risotto di colore giallo, come la carbonara, che tuttavia mantiene una leggerezza maggiore».

La leggerezza è una degli obiettivi della sua cucina.

«È vero. La cucina italiana, a partire dagli anni '90, dopo l'arrivo e l'opulenza celebrata nel decennio precedente, ha puntato sulla leggerezza e sul conseguente snellimento di procedure che, pur regalando gusto e sapore ai piatti, li appesantivano. Un

risotto? Per mantecarlo il risotto lo uso l'olio extravergine di oliva. A Cortina si usava il burro, in altre cucine addirittura la manteca. Ma anche nell'uso del burro ci sono ulteriori accorgimenti: se si prepara un risotto con il burro si dovrà usare un burro leggero; se si farà un risotto allo zafferano si userà un burro francese (e mi scuso con i produttori di burro italiani)».

Ci anticipa quello che può sul vostro nuovo progetto?

«Ci stiamo pensando in questi mesi di stallo o quasi in cui abbiamo lavorato bene con il delivery inventandoci un menu dedicato ai bambini. Tra la primavera e l'estate ci sarà una probabilità apriamo a fianco di Casa Sgarra una sorta di bakery più leggera, pensati con il burro

lo e giovane in cui lavoreremo in squadra con i nostri più stretti collaboratori. L'idea è quella di demandare a uno staff decisamente più giovane creando un rapporto di complicità e familiarità: insomma, una vera e propria famiglia. Un progetto che, sfruttando la professionalità e la cultura acquisite negli anni, sia più flessibile e si moduli sui tempi. La mia ambizione non è quella di comandare ma di coltivare talenti».

Ve l'avevamo anticipato: Felice Sgarra non è il "solito" chef stellato.



La ricetta

Risotto al ragu' di scorfano e crema di cavolfiore

Ingredienti per 4 persone

Carnaroli, 1 scorfano da 500 g, 1 cavolfiore bianco, 1 cavolfiore romano, scalogno, cipolla, passata di pomodoro, vino bianco, olio Evo, sedano, carota, pomodori Pachino, basilico, prezzemolo, sale.

Esecuzione

Per il ragu' di scorfano Rosolare in casseruola la carcassa dello scorfano, precedentemente sfilettato, con olio Evo, aglio e peperoncino, successivamente aggiungere carote, cipolla e sedano, sfu-

mare con il vino bianco e lasciare evaporare il vino. Poi coprire con passata di pomodoro e pomodori pachino, ghiaccio, basilico e prezzemolo, lasciare a fuoco basso sino a ebollizione e lasciare riposare per 30 minuti. Filtrare il tutto.

Per la crema di cavolfiore

Mondare e far rosolare il cavolfiore con lo scalogno e sommergere il cavolfiore con il latte freddo. Lasciar bollire e far raffreddare e frullare il cavolfiore per creare la sua crema.

Per la tartare di scorfano

