

# Santa Virginia

## Un must per i buongustai a Milano

Grande viaggiatore ed appassionato di lettura con l'imprenditoria e l'interesse per la cucina nel DNA, Francesco Sciacca ha coronato il suo sogno: aprire un ristorante nel cuore di Milano. A fine gennaio è nato il Santa Virginia, in via San Marco 5. Un indirizzo gourmet per amanti della buona cucina italiana

◆ Barbara Troilo



Figlio di un importante imprenditore ed avviato ad una promettente carriera nell'azienda di famiglia, Francesco Sciacca deve la sua scelta di diventare ristoratore ad un brutto incidente in scooter che lo ha costretto ad un anno di immobilità, anno durante il quale medita e rivede la sua vita e il suo futuro. Decide così di seguire la sua grande passione per la cucina, in gran parte trasmessagli dalla nonna materna, pugliese ed ottima cuoca. Ferma-mente intenzionato a non risparmiarsi pur di realizzare il suo grande sogno –



avere un giorno un ristorante tutto suo – Francesco si iscrive a un corso da chef professionista alla scuola del Gambero Rosso a Roma, dove si diploma come il migliore del suo corso conquistando, al saggio finale, pubblico ed insegnanti con un risotto tricolore dedicato a Milano. Dopodiché, con umiltà e duro lavoro, intraprende una serie di importanti esperienze formative: partecipa all'apertura di Unico Milano, lavora al Verdura Golf Resort, al fianco degli chef Fabio Baldassarre ed Enrico Bartolini e prosegue poi con

i ristoranti Mozza e Sans Souci di Montecarlo. In pochi anni brucia le tappe facendo la gavetta iniziando come aiuto cuoco fino ad arrivare al 9 gennaio di quest'anno alla realizzazione del suo più importante progetto: il ristorante Santa Virginia nel cuore di Brera. Il nome del ristorante vuole essere un omaggio alla sorella, soprannominata scherzosamente "santa" in famiglia. Nel logo sono evidenti una aureola ed una codina di diavolo che simboleggiano i due fratelli, ma anche la tradizione della buona cucina italiana (l'aureola) con un poco di trasgressione (la codina), senza mai sconvolgere gli equilibri di gusto e di profumi ai quali siamo abituati. Virginia Sciacca ha fattivamente contri-



buito alla realizzazione del ristorante. Esperta di comunicazione, con importanti esperienze professionali in Dolce&Gabbana e in Ferrari, lavora attualmente per una importante griffe di moda. A lei si devono la cura della comunicazione istituzionale così come la decorazione e la scelta degli arredi.

Grazie al suo tocco, il ristorante è molto accogliente, l'atmosfera è calda ed ogni dettaglio minuziosamente curato: dai colori delle pareti blu balena, agli specchi, agli oggetti, ai libri d'arte, di cucina e di fotografia. Lontano dalle evanescenti mode gastronomiche, qui si gustano pietanze della tradizione, che spesso è reinterpretata, ma mai sconvolta. Niente nouvelle cuisine e niente cucina molecolare. Solo i migliori piatti della gastronomia italiana, rivisitati dallo chef Diego Pecchia, allievo



Virginia e Francesco Sciacca

di Paola Budel, con estro e occhio instancabilmente attento alla qualità delle materie prime ed alle tecniche di cottura. Ogni mese viene proposto un nuovo menù di 20 portate tra carne - la cotoletta alla milanese a orecchio di elefante è un must che vale da solo un pranzo o una cena al Santa Virginia - pesce e proposte vegetariane. Immancabili i primi con il pesce e le verdure di stagione, la purea di topinambur, le tartare, sia di carne che di pesce e l'irrinunciabile polpo arrosto. Last but not least una ricca carta di vini italiani e non di tutto rispetto.

Detto ciò non stupisce il fatto che, a soli pochi mesi dall'apertura, il Santa Virginia faccia già parlare - molto bene - di sé, richiamando una clientela sia italiana che straniera, molti vip della moda e dell'imprenditoria ed anche alcune fra le più famose firme del vicino Corriere della Sera. Il ristorante è aperto dal lunedì al sabato e, a breve - fa sapere Francesco Sciacca - offrirà anche aperitivi e metterà a disposizione, per pranzi e cene nella bella stagione, lo scenografico dehor su Piazza San Marco. ■

