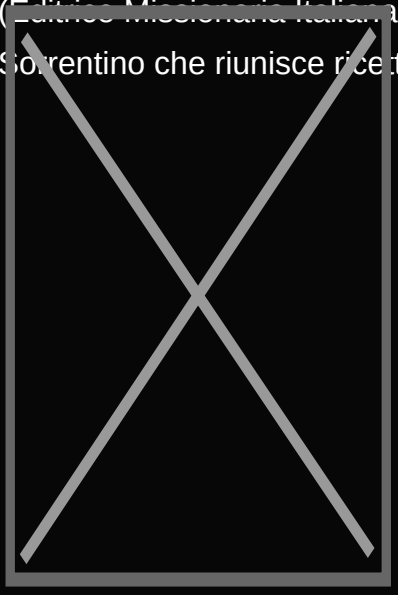
Lo chef Andrea Virgilio: «Stimolate la clientela con serate a tema»

foto-andrea-virgilio-25a03f90

Figlio di emigranti di origine barese, lo chef e sommelier **Andrea Virgilio**, insieme ai fratelli, gestisce con successo il ristorante ***La Barca*** di Rho. Convinto che «se manca una buona cucina in casa, il 70% dei matrimoni fallisce», ha creato il primo corso italiano di filosofia culinaria applicata per le coppie, di cui parlerà al prossimo *Salone del Libro* di Torino. E oggi è in libreria con ***Cucina a 2 piazze*** (Editrice Missionaria Italiana, pp. 256, 12 euro), un libro curato dalla psicologa e psicoterapeuta Luisa Sorrentino che riunisce ricette, racconti di vita e consigli per appassionati e professionisti.



Qual è, oggi, la missione dei ristoratori?

«Tramandare la storia culinaria che abbiamo ereditato. Recuperare la storia ci rende veicoli culturali importanti: in questo modo il ristorante diventa espressione di un popolo. Nessuno più racconta e custodisce la storia delle sue tradizioni, eppure, restando fedeli alla propria cultura, tutti i ristoratori potrebbero convivere senza conflitti di concorrenza».

Che cosa consigli ai giovani?

«Molti ristoratori anziani chiudono perché non hanno a chi trasmettere i tesori della loro cucina: andate

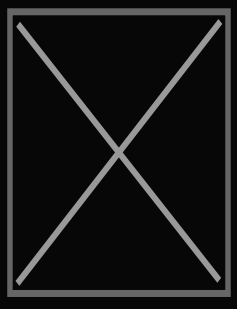
da loro, non abbandonateli! Quando in Italia chiude un’osteria o una trattoria, chiude un pezzo di storia del nostro popolo, si distrugge un pezzo di bandiera».

E ai colleghi?
«Primo, di non delegare agli altri la responsabilità degli acquisti: recatevi personalmente al mercato ogni mattina, alle cinque. Secondo, suggerisco di stimolare la clientela, come fossimo un’agenzia di viaggi che ti offre percorsi da sogno. Le cene a tema, per esempio, possono dare spazio a tutta la vostra creatività in cucina. Noi proponiamo con successo la serata “*La Vecchia Bari*”, il cui menù è esattamente quello che nonna avrebbe cucinato per una festa a casa sua, nel porto di Bari: asparagi e tonno Carloforte. E ancora: con il mio amico, grande jazzista, Antonio Faraò ho dato vita all’evento *“Orecchiette in salsa jazz*”».

[caption id="attachment_24588" align="alignright" width="300"]Foto di Elisa Locci Foto di Elisa Locci[/caption]

La tua ambizione ancora da realizzare?
«Vorrei cucinare per tutti i Capi di Stato del mondo, per dimostrare che il cibo buono e semplice unisce e porta gioia. E poi, accarezzo l’dea di organizzare “Orecchiette in salsa jazz” a Broadway con Antonio Faraò e far gustare la cucina pugliese a suon di jazz, come una ricetta straordinaria che amalgama due forme d’arte povera d’eccellenza».

Quali sono i tuoi ristoranti di riferimento in Italia?
«La **pizzeria La Tenasca** a Lainate, vicino a Milano, specializzata in ricette gluten free e dotata di un ambiente elegante e informale, con mattoni e travi a vista. Poi, ho un debole per il **ristorante Stella D'Oro a Soragna**, che offre la tipicità della cucina parmigiana unita alla maestria nella cucina del pesce. E ancora: a Bari è eccezionale **L'Hostaria al Gambero**, di fronte al porto, famosa per la sua cucina tipica regionale. Infine, a Milano apprezzo molto il **Sadler**, il ristorante del grande chef Claudio Sadler, premiato con due stelle Michelin, uno dei pochi ristoranti stellati che ritengo davvero valido».



Giornalista freelance, **Nicole Cavazzuti** scrive di food e spettacolo su numerose testate, fra cui *Il Messaggero, Gioia e Telesette*. Realizza video interviste per *Oggi.it* e raccoglie le confessioni dei Vip su *Ok Salute*.

Se ne parla. Della filosofia del Km0 e della filiera corta. Delle cotture a bassa temperatura e della tecnica del sottovuoto. E di come affrontare la crisi economica nel migliore dei modi. Ecco ***Dalla parte dello chef****, una rubrica mensile per far dialogare gli addetti ai lavori sui temi del giorno, tra spunti di riflessione e nuove idee. Ma anche per suggerire ai buongustai i migliori ristoranti in tutta Italia.*
Le puntate precedenti:

Il Luogo di Aimo e Nadia. «Il Km0 è una trovata mediatica»
Daniela Cicioni: «Cucina vegana: che business! Ecco i segreti»