

## **Biografia dei fratelli Sgarra: Felice, Riccardo e Roberto**

**Felice Sgarra** attualmente è executive chef di Casa Sgarra a Trani (BT), ha conquistato la stella Michelin per l'anno 2021 ad appena 4 mesi dall'apertura del nuovo ristorante. Già chef patron di Umami ad Andria dal 2011, sempre in Puglia, una Stella Michelin dal 2013 al 2020. Felice, classe '82, è nato ad Andria e ha studiato in Abruzzo, a Roccaraso (AQ). Proprio qui, in quell'Abruzzo dai territori aspri, schietti e nevosi, Felice impara in cucina il sacrificio e la dedizione, la possibilità di imporsi con le sole forze della creatività e dell'intelligenza. Anni dopo, il "Fool", mensile svedese dedicato alla gastronomia, inserisce Felice nell'autorevole mappa della cucina italiana: ripercorrendo le trame e gli orditi del lussuoso intreccio della sua storia.

Ancora giovanissimo Felice intraprende quasi fosse il suo romanzo di formazione, il suo "viaggio in Italia": al Cristallo di Cortina d'Ampezzo con Luigi Sforzellini, segue poi uno stage con Grasso e Macchia a La Credenza. Inizia a pensare al suo futuro. È fino al 2009 al Vinalia a L'Aquila, grazie all'imprenditore Cesare Innamorati. 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 in Puglia, proprio nella sua città natale, Andria, il ristorante Umami. Qui nel 2013 conquista una stella Michelin, confermatagli per ben 7 anni consecutivi. Sgarra entra quindi di diritto in tutte le guide gastronomiche nazionali ed estere più importanti e rappresentative della Cucina italiana.

Lo chef è stato ospite nella stagione 2011-12 su Rai 1 a La prova del cuoco, protagonista a Identità Golose di Milano e al Culinaria di Roma, oltreché ideatore di diversi tour per promuovere la cucina del proprio territorio in Italia e all'estero (U.S.A., West Bund Food Festival a Shanghai, Singapore, Taipei). Porta nell'anno 2018 il suo erudito sapere di cucina pugliese presso le ambasciate italiane a Vienna (Palazzo Metternich), Edimburgo e Los Angeles. A queste attività si aggiungono l'insegnamento presso l'ALMA la Scuola Internazionale di Cucina Italiana e la formazione che Felice conduce con passione sia nella propria cucina che fuori.

Il suo mood culinario coniuga il moderno con l'antico, la tradizione atavica con guizzi di esotica creatività.

Non nasconde mai niente Felice. I suoi amori, le passioni, le preferenze e i desideri li condivide tutti con chi gli sta accanto. Sposato con Mariangela, ha due figli, Michele, stesso nome del padre, e Azzurra.

Felice dopo questo percorso costituisce con i due fratelli "una Storia di Famiglia" sul lungomare Cristoforo Colombo a Trani, emblematicamente chiamata Casa Sgarra. La loro scelta punta sulla città, folgorante per la sua bellezza e città slow. 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 la chiave di volta.

Se la ricordano ancora la vecchia Fiat 127 con cui il padre li portava di pomeriggio nelle campagne fuori Andria. E su quell'auto a volte si appoggiavano per fare i compiti, durante le lunghe ore trascorse a lavorare nel terreno di proprietà della famiglia. I gemelli Felice e Riccardo Sgarra, insieme al fratello più piccolo Roberto, già da giovanissimi hanno ricevuto dai genitori alcuni fondamentali insegnamenti, tra i quali il senso del sacrificio, del lavoro e della famiglia. Non a caso oggi li troviamo tutti insieme nel loro ristorante di Trani. Le strade, tuttavia, si separano prima di ricongiungersi.

**Riccardo Sgarra**, fratello gemello di Felice, a Casa Sgarra direttore di sala, è da sempre nel management. Ad appena 16 anni, nel 1998, viene incoronato primo sommelier più giovane d'Italia. Si misura nel settore dell'imprenditoria enologica e gira il modo come una trottola. Per l'HYATT Hotels Corporation diventa mentore formatore per nuove aperture. È infatti a Cortina per l'apertura di un hotel 5 stelle lusso "Il Cristallo", poi a Milano, successivamente vola a Londra, dove diventa *training manager* per le nuove aperture di Aspen (Colorado), Dubai, e Tokyo. Si trasferisce in seguito in Piemonte, nelle Langhe. Qui lavora per sette anni nel ristorante stellato di Massimo Camia, la "Locanda nel borgo antico". Poi, sempre nella terra del Barolo, diventa *brand ambassador* nel mondo per l'azienda vitivinicola Paolo Scavino, misurandosi con il settore dell'imprenditoria enologica, per far comprendere a sommelier e importatori, anche internazionali, l'importanza di questo straordinario vino italiano, il Barolo.

Il suo sorriso illumina ed è il biglietto da visita più accomodante e solare per i clienti. "Ospitare è la capacità di mettere a proprio agio le persone -dice-, ma nulla è lasciato al caso". Molti piatti di Casa Sgarra, alla luce dell'esperienza piemontese di Riccardo, rievocano proprio quella parentesi, dai formaggi ai plin, al vitello tonnato, rielaborati ovviamente in chiave pugliese. Non differisce il menu dedicato al tartufo. 820 etichette della loro cantina tra vini e bollicine fanno il resto, con percentuali suddivise equamente. 20% di vini pugliesi, 20% champagne, 20% Borgogna, 20% Piemonte e 20% per le etichette del resto d'Italia. Il Sommelier Roberto Sgarra consiglierà il miglior abbinamento.

È dalla famiglia che tutto si origina: segue le radici anche **Roberto Sgarra**. Classe '88, dopo l'istituto alberghiero, il più giovane dei tre fratelli presta servizio in sala e si occupa dei vini in diverse e prestigiose strutture nazionali, tra Ischia e l'Argentario, tra l'Abruzzo e il Piemonte. Matura una esperienza in sala al "Reale" di Niko Romito, nel momento in cui lo chef conquista la seconda stella Michelin, è al "Pellicano", a Punta Ala in Toscana, con lo chef Antonio Guida, due stelle Michelin, e al "Manzi" ad Ischia

per altre due stagioni con Nino Di Costanzo, anch'egli due stelle della guida rossa. Studia con il fratello Riccardo in Piemonte, affiancandolo in sala alla Locanda nel borgo antico, poi ritorna nella città natale, Andria (BT), ad Umami e ne diventa il direttore per il servizio in sala. Ora, a Casa Sgarra, è il coordinatore di sala per il servizio al tavolo. Maître di rango è una delle colonne portanti, il trait d'union tra sala e cucina.