

di **Donato Sinigaglia**
Giornalista, professionista



Ai Caraibi il barracuda diventa baccalà

Ha fatto apprezzare la dieta mediterranea a Bill Gate. *Marcantonio Sagramoso*, 39 anni, sposato, veronese di Illasi, diploma all'istituto alberghiero "Angelo Berti" di Chievo, ha portato la cucina italiana e veneta ai Caraibi. Ad Antigua, nell'esclusivo ristorante del resort K-Club di Krizia, ha letteralmente preso per la gola soprattutto i magnati dell'industria americana.

"Appena giunto come capo chef del ristorante - dice Sagramoso - ho dovuto confrontarmi con una cucina molto mista, rivolta soprattutto ad una clientela statunitense. Buoni prodotti locali che si dovevano in qualche modo adattare ai gusti americani. Spesso la freschezza del pesce dei Caraibi veniva alterata dalla maionese e dalle creme. Tutto il contrario di quella che deve essere una sana alimentazione".

In the Caribbean, barracuda is like stockfish

He is the chef who taught Bill Gates to appreciate the Mediterranean diet. Marcantonio Sagramoso, 39, married, Verona born in Illasi, diploma from the "Angelo Berti" Catering Institute in Chievo, exported Italian and Veneto cuisine to the Caribbean to Antigua, in the exclusive restaurant in the K-Club di Krizia resort, literally grabbing, above all, American industrial magnates by the throat. "As soon as I arrived as head chef at the restaurant - Sagramoso tells us - I had to face up to a very mixed cuisine, mainly addressed to the American clientele. Good local produce that had to be adapted in some way to American tastes and far too often the fresh Caribbean fish was



A poco a poco Marcantonio Sagramoso ha iniziato ad "alleggerire" i piatti e a far emergere i gusti veri. Dall'Italia si è fatto arrivare la farina per fare la pasta a mano, i pomodori e, soprattutto, il formaggio Parmigiano. "È stato subito un successo - racconta lo chef - anche quando ho preparato i risotti di pesce, ma con il riso Vialone Nano di Isola della Scala. Bill Gate andava matto per i tagliolini all'aragosta o al sugo di pomodoro con basilico". Un'altra specialità introdotta dallo chef veronese è il "barracuda alla vicentina". "Il barracuda - spiega - è un pesce con caratteristiche simili allo stoccafisso. Per renderlo più tenero ho pensato di prepararlo come si fa con il baccalà: latte, cipolle, acciughe, prezzemolo e olio. Il piatto è stato un successo".

Quella ad Antigua non è stata l'unica esperienza internazionale di Sagramoso. Nel novembre del 2009 è stato chiamato da Harrods a Londra per gestire la cucina italiana in quattro ristoranti del grande centro commerciale. Ma il richiamo per i Caraibi resta forte. Il 2012 potrebbe vederlo nuovamente ad Antigua. "Queste esperienze - sottolinea Marcantonio Sagramoso - sono un arricchimento continuo. Per questo suggerisco ai giovani chef, visto anche i tempi di crisi, di andare all'estero per imparare soprattutto la tecnologia applicata alla gastronomia".

smothered by mayonnaise and creamy sauces, the total opposite of what a healthy diet should be.

Gradually Marcantonio Sagramoso began "lightening" the dishes and revealing their true flavours. He had the flour to make the pasta, the tomatoes and, above all, the Parmesan cheese sent directly from Italy.

"It was a success right from the start - the chef says - for example, when I made fish risotto with Vialone Nano rice from Isola della Scala, and Bill Gates loved my tagliolini with lobster or with tomato sauce and basil". Another speciality that this Veronese chef has introduced is "Vicenza style barracuda". He explains "Barracuda is a fish that is very similar to stockfish. To tenderise it I decided to prepare it in the same way as our baccalà: milk, onions, anchovies, parsley and oil - a dish that met with great approval". Antigua is not Sagramoso's only International experience. In fact, in November 2009 he was invited by the grand department store Harrods in London to manage the Italian cuisine in their four restaurants. However the call from the Caribbean is still very strong and in 2012 he could return to Antigua. "These experiences give you constant personal enrichment - Marcantonio Sagramoso emphasises - which is why, given the current crisis we are facing, I advise young chefs to go abroad and gain experience there, especially in technology applied to wine and food".

dicitura: Marcantonio Sagramoso, chef veronese ai Caraibi

Caption: Marcantonio Sagramoso, Veronese chef in the Caribbean