



TRANI | ITALIA

## CASA SGARRA

RISTORANTE 

[casasgarra.it](http://casasgarra.it)

SET UP: FERV DI FABIO DI MICHELE

### UNA STORIA DI FAMIGLIA

In una mattina di primavera, sul lungomare di Trani, abbiamo scoperto che esiste in **un luogo dove il mare incontra la terra, dove il passato si fonde con il presente, dove la tradizione si arricchisce di innovazione.** Questo luogo si chiama **Casa Sgarra**, ed è il ristorante **dei tre fratelli Felice, Riccardo e Roberto**, che hanno fatto della passione per la cucina e dell'amore per il territorio la loro missione di vita.

Non è solo un ristorante, e lo possiamo affermare dopo aver vissuto in prima persona **l'idea di accoglienza offerta dai i Fratelli Sgarra: "invitare una persona è occuparsi della sua felicità durante tutto il tempo che essa passa sotto il vostro tetto".<sup>[1]</sup>**

Qui gli ospiti sono coccolati con piatti che esprimono la personalità e la creatività di **Felice, lo chef stellato che ha girovagato per il mondo**, acquisendo competenze e conoscenze, ma senza dimenticare le origini, le radici, le tradizioni e la cultura di una terra generosa e ricca di sapori.

**La sua cucina è un viaggio** tra i prodotti dell'orto di casa, il meglio delle regioni del mondo e le ricette che il tempo gli ha consegnato, reinterpretate e attualizzate con maestria e fantasia. Il menù di **Casa Sgarra è un omaggio alla Puglia e al suo mare.**

A completare l'esperienza gastronomica ci sono **Riccardo e Roberto, i due fratelli che si occupano della sala e della cantina. Riccardo è il direttore di sala**, che accoglie gli ospiti con garbo e professionalità, li guida nella scelta dei piatti e li fa sentire a casa. **Roberto è il sommelier**, che propone abbinamenti tra i vini della carta, selezionati tra le migliori etichette nazionali e internazionali, e le pietanze dello chef.

Ma **Casa Sgarra non è solo gusto, è anche bellezza.** L'arredamento è elegante e raffinato, ma la vera protagonista è la tavola, imbandita con **stoviglie realizzate appositamente per il ristorante in fine porcellana, posate d'argento e calici di forme e dimensioni originali.** Ogni piatto è presentato come un'opera d'arte, con cura dei dettagli e delle decorazioni.

[1] Anthelme Brillat-Savarin - Physiologie du goût



**Antonio Villani**  
Senior Mechanical Project Leader, Comenda





**"Siamo tre fratelli, ognuno di noi si è specializzato in ciò che sa fare meglio per aggiungere ogni giorno valore al nostro lavoro e alla nostra passione"** ci racconta Felice Sgarra "solo in questo modo possiamo completarci a vicenda e curare a 360° l'esperienza di ogni cliente. E' ciò che abbiamo cercato di condividere con tutta la brigata che è al nostro fianco ogni giorno, ma anche con ognuno dei nostri fornitori. E' **la nostra filosofia e siamo felici di poter contare su collaboratori che, insieme a noi, l'hanno sposata**".



E' il caso di **Fabio di Michele, titolare e proprietario di FERV**, l'azienda che ha fornito i macchinari all'interno della cucina di Casa Sgarra e per il Caffè Bistrot Starpops, sempre gestito da Felice, Riccardo e Roberto.

"Non solo ci lega una grade amicizia" continua Sgarra "ma anche una profonda stima professionale. **Fabio non propone semplicemente un prodotto, ma un servizio completo.** Vuole comprendere il bisogno di una struttura e proporre soluzioni non solo in grado di soddisfare le necessità, ma per permettere a ognuno di migliorare".

L'azienda di Fabio di Michele offre ai suoi clienti una **consulenza completa per la scelta del prodotto migliore, ma anche un servizio di assistenza tecnica continuo e puntuale,** dove ognuno dei suoi collaboratori è specializzato in un prodotto, per poter offrire la migliore esperienza possibile. **Valori condivisi da Casa Sgarra e soprattutto da Comenda,** che ha l'orgoglio di garantire la pulizia e la sanificazione delle stoviglie all'interno del ristorante, con tre differenti prodotti.

"Non è stato semplice" racconta Fabio di Michele, mentre ci mostra i ricercati e originali calici da vino e alcuni particolari piatti in fine porcellana sulla tavola "conosco **la cura, la precisione e la passione che spingono Felice, Riccardo e Roberto.** I prodotti selezionati dovevano **poter garantire il lavaggio di stoviglie delicate e particolari, la qualità dell'acqua richiedeva attenzione e soprattutto, volevo proporre un prodotto che non solo lavorasse bene, ma che permettesse agli operatori di lavorare bene, anzi meglio**".



**Fabio di Michele,** titolare e proprietario di FERV (a sinistra), **Felice Sgarra,** chef e co-owner di Casa Sgarra (a destra)



È con queste premesse che nella famiglia di Casa Sgarra entrano **una lavastoviglie a capote serie Prime dedicata al lavaggio di piatti e posate, e due modelli di lavabicchieri sottobanco della Serie Hi Line HB35 R, uno dei quali con impianto a osmosi inversa esterno e compatto.** Diversi cestelli e inserti completano l'installazione per garantire un ottimale alloggiamento e protezione durante le operazioni di lavaggio delle stoviglie.

**"In Comenda, pensiamo che la qualità di un prodotto parta dalla sua progettazione"** spiega Antonio Villani, Senior Mechanical Project Leader di Comenda "Durante la fase di sviluppo è fondamentale la ricerca. **Ricerca delle necessità del mercato, ricerca di materiali e componenti che possano permetterci di realizzare caratteristiche e tecnologie concrete che rendano flessibile e funzionale un prodotto per diverse necessità**".



Per esempio, la tecnologia **"Soft Start"** per il modello a capote installato nella cucina di Casa Sgarra, **garantisce una partenza delicata del ciclo per preservare anche le stoviglie più delicate.** L'installazione con **tavoli ad angolo** ha permesso di **sfruttare al meglio lo spazio a disposizione** e garantire movimenti fluidi all'interno dell'area di lavaggio e un'ottima separazione tra stoviglie sporche in arrivo dalla sala e quelle pulite, pronte allo stoccaggio.

"Progettare una **carrozziera universale per le macchine a capote che potesse garantire una semplice installazione sia lineare, che angolare, alleggerisce il lavoro dei nostri fornitori, dei progettisti e degli installatori** perché garantisce flessibilità in base agli spazi che un locale ha a disposizione per l'area di lavaggio" prosegue Villani "anche nel caso degli **impianti a osmosi inversa**, disponibili nel catalogo Comenda integrati alle lavabicchieri o esterni e compatti, i benefici sono molteplici: **la completa purificazione dell'acqua per rimuovere aloni e macchie sulla superficie dei bicchieri, l'eliminazione della necessità di lucidare manualmente le stoviglie e ridurre il conseguente danneggiamento**".

Noi, in Comenda, siamo felici di fare parte di questa storia di famiglia che è **Casa Sgarra. Una storia di passione e di accoglienza genuina. Una storia che merita di essere raccontata e gustata. Una storia che merita una stella.**



Felice Sgarra, Chef e Co-Owner di Casa Sgarra (a sinistra), **Roberto Sgarra**, Sommelier e Co-Owner di Casa Sgarra (al centro), **Riccardo Sgarra**, Direttore di sala e Co-Owner di Casa Sgarra (a destra).

**INVITARE UNA  
PERSONA È  
OCCUPARSI DELLA SUA  
FELICITÀ DURANTE  
TUTTO IL TEMPO CHE  
ESSA PASSA SOTTO  
IL VOSTRO TETTO**

