

Tony Lo Coco: al Sud puoi inseguire un sogno senza business plan

written by Manuela Di Luccio | 05/07/2021



Il ristorante I Pupi, situato a Bagheria alle spalle di villa Palagonia, rappresenta una delle migliori manifestazioni dell'alta gastronomia siciliana, premiata nel 2014 con la Stella Michelin

Siamo a **Bagheria**, cittadina diventata famosa grazie a **Giuseppe Tornatore** che qui è nato e che, nel 2009, ha voluto dedicargli un film, "**Baaria**".

Un paese particolare Bagheria, pieno di testimonianze barocche che fanno capolino qua là fra le architetture di una modernità che si è accorta un po' tardi del compito di dover tutelare un patrimonio artistico importante, espressione di un' antica sicilianità fatta di eleganza e agiatezza. Qui i **Principi di Palagonia** scelsero di edificare la loro dimora estiva, diventata famosa per i suoi "mostri", ovvero statue tufacee che incorniciano la villa e che riproducono figure antropomorfe e allegoriche nate nella testa dell' eccentrico Principe di Palagonia.

Di questa terra antica e un po' mistica la cucina di **Tony Lo Coco** è, senz'altro, un'alta espressione: una visione incantata, attenta alla rappresentazione e che genera **piatti di straordinario equilibrio** nella loro complessità fra territorio, gusto ed eleganza.

“Ristorante I Pupi” a Bagheria: la sicilianità di Tony Lo Coco e Laura Codogno

Il ristorante **I Pupi** di Tony e sua moglie **Laura Codogno** è proprio alle spalle di villa Palagonia a Bagheria e rappresenta una delle migliori manifestazioni dell'alta gastronomia siciliana, premiata nel 2014 con la Stella Michelin.

Tony in cucina e Laura in sala hanno dato vita ad un sogno che sembrava quasi impossibile nella provincia siciliana e invece hanno avuto ragione loro, con spirito di iniziativa e di sacrificio: apprendista vetraio lui, figlia dello storico pasticciere del paese lei, si sono prima fatti le ossa - professionali ed economiche - con i ricevimenti e la banquettistica per poi scegliere di puntare su un progetto ambizioso.

Oggi **I Pupi** è un ristorante con una sala di design da **otto tavoli** e un bel **dehor che ospita circa 30 coperti** che, nelle serate estive è benedetto dalla frescura dell'alta collina.

Quello che colpisce, ancor prima di accomodarsi al tavolo, è la presenza di un giovane ragazzo africano che si muove nella sala con fare sicuro e modi garbati: è **Abu Bakar**, 23 anni, uno dei pochi ragazzi di colore che abbia mai incontrato nella sala di un ristorante stellato; **una presenza che lancia un messaggio di inclusività e integrazione reale** partendo proprio da quel profondo Sud spesso considerato mentalmente arretrato e refrattario ai cambiamenti.

Questo pensiero sarà il fil rouge di tutta la serata: l'idea che al Sud si possa realizzare un'azienda moderna, solida, in cui far convergere piglio imprenditoriale e mano artigiana con investimenti oculati - mentre la pandemia ha cancellato non pochi ristoranti stellati al Nord, considerato il centro finanziario del Paese.

La cucina di Tony Lo Coco a I Pupi, Bagheria (PA)

La conferma alle nostre idee arriva dalla cucina, da dove escono piatti d'identità in cui non trovano spazio mode effimere ma ogni componente, anche estetica, è ben pensata e preparata per far esplodere i sapori all'unisono.

Partendo dallo **Spaghetto di tonno in salsa di bottarga e perla di yuzu**, il menù conquista pietanza dopo pietanza, passando dalla tradizione degli **Anelletti al forno** e del **Raviolo liquido “all'anciova”** a piatti più creativi e scenografici come il **Gambero rosso avvolto in un corallo di patate alla barbabietola, bisque e acqua di sedano oppure “Il riccio di mare”**, le cui sembianze vengono riprodotte con una crema di [aglio rosso di Nubia](#), spuma di patate, spaghetti al nero di seppia che riproducono gli aculei e cuore di riccio.

Il **piatto d'autore per eccellenza** è sicuramente l'interpretazione della tipica **stigghiola**, piatto di strada palermitano fatto di budella di agnello avvolte a mo' di spiedino e che nella versione dello chef diventa piatto di mare con la seppia farcita di tonno; altrettanto interpretativo è anche il famoso **“pani cu a meuza”** che dall'originale versione di focaccia con la milza, nella visione di chef Lo Coco diventa un panino al vapore farcito con seppia cotta a bassa temperatura e colorata col suo nero.

La scelta tra la carta o i tre Menù degustazione

Si può comporre liberamente il proprio menù o affidarsi allo chef scegliendo fra **tre percorsi di**

degustazione, rispettivamente da 85, 95 e 140 €. Dalla **carta dei vini**, invece, si può attingere liberamente fra le variegate espressioni del terroir siciliano, oppure farsi guidare dal sommelier per un wine pairing.

Intervista allo chef Tony Lo Coco

Complice un'atmosfera rilassata di una sera di giugno, abbiamo voluto chiedere a **Tony Lo Coco** di raccontare la sua esperienza nel mondo del cibo e capire come si può sognare e realizzare sogni ambiziosi in una terra considerata da sempre compicata.

«Ho iniziato per passione da autodidatta, supportato dalla famiglia di mia moglie, il cui padre è un pasticciere di lunga tradizione, Don Gino. Ho iniziato nel 2001 con la banquettistica. Dopo alcuni anni, nel 2009, insieme a mia moglie Laura abbiamo aperto "I Pupi", sfruttando i locali a piano terra della mia abitazione. Gli inizi sono stati complicati ma avevamo dei sogni e ci siamo presi il tempo per realizzarli: volevamo un locale importante, dove fare una grande accoglienza».

La cucina di oggi appare molto raffinata: come fa un cuoco autodidatta a raggiungere un tale livello di preparazione tecnica e immaginazione?

«Io penso che il talento ce l'hai dentro e non lo devi inseguire. Ho fatto crescere il mio stile di cucina facendolo assimilare anche alla gente del posto, che è la nostra clientela principale. Ho avuto il tempo di crescere anche perché al Sud c'è il vantaggio di inseguire un sogno senza business planning; ovviamente per sognare devi avere anche dei punti fermi, e la proprietà dei locali del mio ristorante mi ha aiutato, ma in generale i costi gestionali sono molto più bassi. Invece nelle città "importanti" l'investimento e la forza economica devono essere consistenti e non sempre generano grandi introiti».

Mi ha colpita la presenza di un ragazzo di colore in sala, in genere non capita così spesso. Com'è avvenuto il vostro incontro?

«Abu Bekar ha una storia come quella di tanti altri: il viaggio di speranza verso l'Europa, l'arrivo in Libia, la galera e infine la traversata via mare. L'ho conosciuto due anni fa in una panineria di cui ero socio: notai la sua eleganza innata, gli feci un colloquio e dopo averlo ascoltato decisi di prenderlo al ristorante e lui ne fu entusiasta. Mia moglie gli ha insegnato a stare in sala e conoscere i vini e oggi è un bravo chef de rang in crescita: questo lavoro gli ha permesso di affittare una casa e inserirsi perfettamente qui a Bagheria».

Stiamo uscendo da mesi di fermo in cui la ristorazione ha patito molto: qual è stata la sua esperienza?

«Il primo mese stare in casa era un piacere, soprattutto per chi fa il mio lavoro era un assaggio di normalità, poi però sono arrivati momenti più duri e alla fine si è vista la forza di stare sul pezzo, sia mentalmente che economicamente».

Progetti per il futuro?

«Ora ci concentreremo su nuovi progetti che avevamo pensato già prima della pandemia: realizzeremo cinque camere per poter ospitare e amplieremo la sala interna del ristorante perché il mercato lo richiede. Vogliamo continuare a puntare sulla provincia, su Bagheria che è bella e oltre l'arte ha anche il mare e quindi punta sul turismo».

Ristorante I Pupi

Via del Cavaliere 59, Bagheria (Palermo)

[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)