

IL SAN GIORGIO CAFE'

Pronto il ristorante gourmet voluto dalla Fondazione Cini

Sarà gestito insieme al bar dallo chef Filippo La Mantia che proporrà una fusione tra cucina siciliana e veneziana per "fidelizzare" i visitatori

Aprirà da sabato 6 aprile sull'Isola di San Giorgio Maggiore il nuovo ristorante gourmet «San Giorgio Café» affidato al noto chef siciliano Filippo La Mantia, l'oste e cuoco famoso per la sua cucina ricca di sapori, profumi e sentimento, ma anche per l'accoglienza che riserva ai suoi clienti. Il progetto gastronomico, voluto dalla Fondazione Giorgio Cini nell'ambito delle attività di valorizzazione di San Giorgio, è stato progettato da D'Uva con Filippo La Mantia e sarà l'unico luogo di ristoro pubblico sull'Isola. Il sito del San Giorgio Café - bar, café, bistrot e ristorante collocato a fianco del complesso monumentale dell'isola è www.san-giorgio.cafe. Da ieri si può già prenotare. Il nuovo locale prenderà il posto del bar attuale a lato della banchina della darsena grande. Sono ormai conclusi i lavori per l'apertura del ristorante per un costo di 630 mila euro, ai quali ne andranno aggiunti altri 60 mila circa per le strutture. La Cini ha affidato la gestione del nuovo locale, che punta a "fidelizzare" i visitatori della fondazione con un'offerta gastronomica di qualità, alla so-



Lo chef siciliano Filippo La Mantia

portier, La Mantia ha sempre mantenuto un'attenzione particolare al sociale, con una cucina siciliana creativa e a rivisitata da cui sono spariti aglio, cipolla e scalogno. A Venezia proporrà - come ha già spiegato - una "fusion" tra la cucina siciliana e quella veneziana, ma sempre secondo le mie regole a cui non rinuncio. Il locale sarà aperto dalla mattina alla sera, proponendo colazioni e spuntini, ma anche il brunch con tavolata che è proposto anche nel ristorante di Milano. —

cietà fiorentina D'Uva, che si occupa anche delle audioguide per le visite guidate alla Cini. Che ha scelto appunto La Mantia, che sarà per tre anni il consulente del nuovo locale, che avrà una cinquantina di posti all'interno e circa 40 all'esterno. Filippo La Mantia non ama definirsi chef, ma oste e cuoco. Siciliano, approda in Lombardia, dopo aver lavorato in Sicilia, in Indonesia e soprattutto a Roma, dove apre la sua Trattoria, che diventa subito un locale di culto, prima appunto di trasferirsi a Milano e aprire «Oste e Cuoco». Un passato da fotore-

E.T.

