

WSI STYLE / PASSIONI



126 | Wall Street Italia - Marzo 2019

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 001940

FILIPPO LA MANTIA

# UNO CHEF AL DENTE

Ha sempre avuto la cucina nel sangue, ma si reinventa ogni giorno.  
Il suo piatto preferito, da vero palermitano, è semplice: spaghetti con olio e formaggio

DI MARGHERITA CALABI

Deciso, determinato, positivo e, da palermitano doc, mai soddisfatto. Nella sua carriera **Filippo La Mantia** ha conosciuto i più grandi personaggi, inclusi John Travolta, Bill Gates, Rupert Murdoch e la Regina Rania di Giordania. Ha sempre avuto la cucina nel sangue, ma si reinventa ogni giorno. Oggi sogna Los Angeles e si dedica a un progetto a Venezia. Wall Street Italia lo ha incontrato nel suo ristorante milanese, una delle mete preferite degli uomini d'affari. Lo chef La Mantia si racconta.

#### Ha costruito il suo successo da autodidatta. Come ha avuto inizio il tutto?

"Ho sempre amato cucinare, fin da piccolo. I miei amici ancora oggi ricordano che facevo grandi spese, cercando i cibi più sfiziosi. Era una questione culturale: sono cresciuto in una famiglia che ha fondato la convivialità intorno alla tavola, al cibo e ho incamerato queste nozioni. C'è sempre stata un'aura di tradizione intorno a me. L'esperienza mi ha portato ad apprezzare ancora di più il cibo perché mi ricordava la famiglia".

Nella pagina accanto,  
lo chef Filippo La Mantia

Foto: Gianmarco Chierogato

#### Si è sempre messo in discussione.

Oggi è uno degli chef più famosi in Italia. Come si definisce?

#### E come definisce la sua cucina?

"Sono una persona che deve ricominciare ogni giorno da capo. Non mi cullo su quello che ho fatto ieri, sui risultati ottenuti, sui complimenti e sulle critiche ricevute. Per me ogni giorno è come se fosse il primo. Mi reinvento ogni mattina".

#### Nei suoi piatti ha bandito aglio e cipolla.

Perché? Da palermitano, quali sono invece gli ingredienti che preferisce?

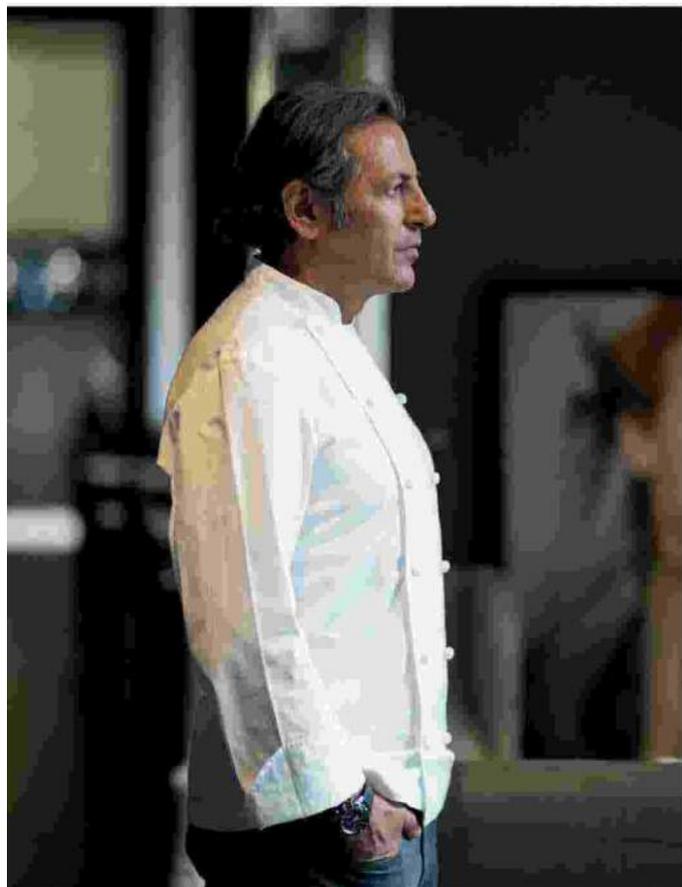
"Non ho voluto fare un'eliminazione meditata, l'ho fatto semplicemente perché aglio e cipolla non mi piacciono.

In questi ultimi anni ho abolito dalla mia cucina i cibi complicati, quelli con grandi strutture e grandi percorsi di ricerca. Più vado avanti e più mi rendo conto che non c'è niente di meglio di uno spaghetti con olio e formaggio.

Avere un buon olio è già un ottimo punto di partenza, la pasta la si deve cucinare al dente, il formaggio è a propria scelta. Questi sono tre >

Wall Street Italia - Marzo 2019 | 127

WSI STYLE / PASSIONI



> elementi che si gradiscono davvero: quando ho fame, se penso a questo piatto mi viene l'acquolina in bocca".

**Molti uomini d'affari si ritrovano nel suo ristorante. Chi l'ha colpita di più?**

"Stimo molto il finanziere Francesco Micheli perché è una persona semplice, limpida. La gente la riconosco dagli occhi. Micheli ha onestà di pensiero e ha sempre messo a disposizione di tutti quello che ha creato nella sua carriera. Ho avuto l'onore e il piacere di conoscere i più grandi personaggi e di farlo attraverso il cibo. Ci siamo incontrati attraverso un prodotto, un'esperienza semplice: piatti di una cucina di contadini che hanno conquistato persone abituate a poter mangiare di tutto. Da Rania di Giordania a Rupert Murdoch, da Bill Gates a John Travolta... Non ha importanza il cognome, è importante dimostrare che il cibo può essere un passaporto universale per raggiungere qualsiasi meta".



**CELEBRITIES**  
I PIATTI DELLO  
CHEF LA  
MANTIA HANNO  
CONQUISTATO  
ANCHE RANIA DI  
GIORDANIA,  
JOHN TRAVOLTA E  
BILL GATES

**Chi vorrebbe invece invitare a cena nel suo ristorante?**

"L'invito è rivolto sempre a quelli che hanno bisogno: le famiglie, i pensionati, le persone della Caritas e delle associazioni che si occupano di difendere i bambini e gli anziani. Queste sono le mie categorie di riferimento. Quando la gente mi dice: è un onore conoscerla maestro, mi metto a ridere. Dev'essere un onore conoscere l'infermiere del pronto soccorso dell'ospedale di provincia, non Filippo La Mantia".

**Ha avuto molto coraggio nella vita: di lanciarsi, di reinventarsi, di fare sempre del nuovo. La parola coraggio, cosa significa per lei?**

"Vuole dire passione. Passione e coraggio vanno di pari passo. La passione ti spinge a fare delle cose talvolta incoscienti e il coraggio è un elemento fondamentale per realizzarle. All'inizio di un progetto non si sa mai come



A sinistra e in basso, alcune immagini degli interni del ristorante di Filippo La Mantia in piazza Risorgimento a Milano.

Foto: Giarmarco Chierogato

“Passione e coraggio vanno di pari passo. La passione ti spinge a fare delle cose talvolta incoscienti e il coraggio è un elemento fondamentale per realizzarle”

Un bellissimo luogo, sull'acqua, con le barche a vela davanti a sé. Sarà un progetto legato all'arte, l'unico punto di ristoro a San Giorgio”.

**Se dovesse aprire un ristorante all'estero, quale luogo sceglierebbe?**

“Los Angeles mi ha sempre affascinato. La mia cucina è molto apprezzata lì. Dovrei però trasferirmi”.

**Quali sono i sogni di Filippo La Mantia?**

“Trovare un equilibrio che non credo troverò mai. Sono una persona inquieta, che si crea problemi e sensi di colpa. Ma è una prerogativa dei siciliani: viviamo con il senso di colpa. Ci sentiamo sempre in difetto”.

**Se dovesse dare un consiglio a un giovane chef?**

“Incontro ogni giorno molti cuochi negli istituti alberghieri. Come per tutte le professioni, sono necessari tanto impegno, passione e duro lavoro. Non si può fare il cuoco perché lo si è visto in televisione. Bisogna crederci davvero”.

andrà a finire realmente. Oggi molti cuochi sono concentrati più sui loro piatti che sui loro clienti. Se un mio piatto non piace cerco sempre di cambiarlo”.

**Come nascono le idee per i suoi piatti?**

“Le potrei dire che mi vengono in mente mentre guido la mia motocicletta, ma sarebbe una fesseria. Le idee mi vengono in base al momento, a un ricordo legato alla famiglia, a un ingrediente”.

**Quali sono i suoi prossimi progetti?**

“Sono stato coinvolto in un progetto meraviglioso a Venezia. All'interno della Fondazione Giorgio Cini, sull'Isola di San Giorgio, aprirà il *San Giorgio Caffè Bistrot con Filippo La Mantia* [progetto che la Fondazione Giorgio Cini ha affidato al gruppo fiorentino D'Uva, specializzato nella creazione di audioguide, app per smartphone, totem multimediali e servizi museali, ndr].



Wall Street Italia - Marzo 2019 | 129