

diSSapore

San Giorgio Café a Venezia: com'è il ristorante di Filippo La Mantia sull'isola di San Giorgio

Siamo stati al **San Giorgio Café a Venezia di Filippo La Mantia**, il ristorante appena aperto sull'isola di San Giorgio (nonché unico ristorante dell'isola), e vi diciamo com'è, come si mangia, il menù, i prezzi, e perché è un posto unico.

Da qualche tempo Venezia è sotto attacco, o almeno così si dice, perché vuole sfruttare le sue potenzialità turistiche e lo fa con molto poco understatement, con un po' di confusione e con tanta attenzione al turismo pop per anni guardato come si guarda la pioggia a pasquetta.

Uno degli effetti di questa nuova vague è che la ristorazione sta cominciando a dare cenni di vita: 15 anni fa, o anche solo 10, se qualcuno mi chiedeva dove andare a mangiare bene a Venezia mi metteva in

imbarazzo, ora invece gli sciorinerei almeno una ventina di ristoranti in cui andare sul sicuro.



Poi c'è la ristorazione di livello, stellata o pseudo stellata, anche lei passata dai due o tre ristoranti dei soliti noti a un discreto pullulare di nomi da jet-set gastronomico: dal lavoro degli Alajmo in Piazza San Marco e al Fondaco dei Turchi al Glam di Bartolini, dalle alterne (anche se sempre stellate) vicissitudini del ristorante Venissa alla meteora Perbellini, che poco più di un anno fa inaugurava il ristorante Dopolavoro del nuovo Hotel JW Marriott Venice, che oggi ha già cambiato sia il nome che il suo executive.

Il San Giorgio Cafè

L'Isola di San Giorgio e la Fondazione Cini finora erano state a guardare, un hortus conclusus dentro Venezia che il turismo non toccava quasi, anche perché fino a poco tempo fa le visite erano rare e solo su appuntamento. Ora praticamente tutti gli spazi sono visitabili ogni giorno con visite guidate ben fatte, e, da fine aprile ha aperto il San Giorgio Cafè, executive Filippo La Mantia.



Filippo La Mantia non è uno chef stellato, è uno chef da jet set, con una formazione da reporter e un particolare talento per il business. Fino a 42 anni ha fatto il giornalista di cronaca nella sua terra, la Sicilia, poi ha deciso che voleva fare lo chef, o l'oste-cuoco, come piace dire a lui. L'apice della sua carriera romana è stata la guida della cucina del Majestic, poi si è trasferito a Milano in Piazza Risorgimento. Ha una caffetteria: a pranzo propone un menu a buffet, a cena una carta a prezzi ragionevoli (antipasti 18 euro, primi 20 euro, secondi 30-32 euro). A dire il vero è più facile dire cosa non è: non è uno chef da menu degustazione, né uno da still life dei piatti, né uno di quegli chef che fanno ululare di piacere i critici gastronomici.



A Venezia ci è arrivato per aprire la caffetteria di un museo, se la si vede così anche la sua proposta è coerente. A pranzo e a cena c'è un menu alla carta con poche portate: 3 antipasti, 2 primi, 2 secondi di carne e altrettanti di pesce, 4 o 5 insalate e 3 dessert. Il menu è costruito con un certo garbo: oltre la metà delle portate sono di ispirazione siciliana, un terzo è veneziana, il resto potrebbe definirsi di "cucina internazionale"; i prezzi sono su per giù il 15% in meno di quelli di Milano.



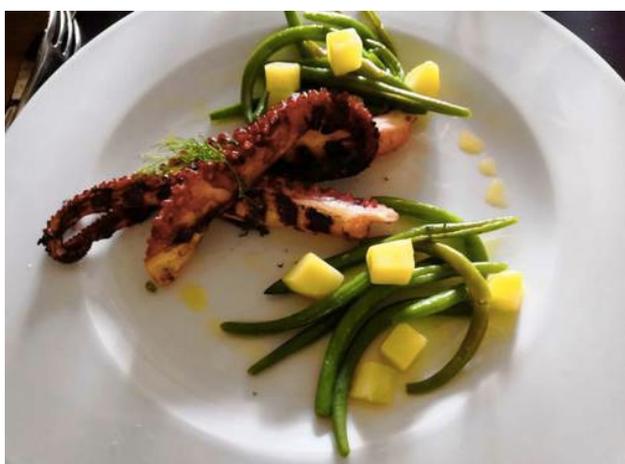
Non aspettatevi complessità, io non me le aspettavo e ho mangiato serena. Una buona caponata e un ottimo agrodolce di peperoni che francamente mi hanno un po' stupito per la stagione, un piatto di spaghetti alle vongole cucinati come si deve e un piatto di involtini siciliani che avevano il pregio di essere golosi. Nota un po' deludente l'insalata di broccolo, con scaglie di peperoncino, limone e mandorle: enorme, ma poco saporita. Alla fine un cannolo, ovviamente fritto e riempito al momento, peccato quelle ciliegine candite rosso rubino che facevano un po' a pugni con il mio personale concetto di cucina da ristorante di livello.

Il côté veneziano nel **menu** era rappresentato dal baccalà mantecato tra gli antipasti e dal tiramisù nei dessert. Accanto ai secondi di carne, un paio di proposte di pesce, quel giorno tutte e due a base di spada.



Come potete intuire non ci sono piatti da esperti assaggiatori, niente per cui occorra mettere in atto la sceneggiata: annuso-assoporo-ululo/aggrotto la fronte. Quel che c'è è tutto nel piatto, visibile, comprensibile, onesto, semplice.

C'è però un legame con i monaci che rende interessante la cantina: tra i vini proposti c'è quello che i benedettini oblacensi, confratelli dei nostri a San Giorgio, producono nell'abbazia di Praglia (PD) a pochi chilometri da qui. L'opzione Km zero [non proprio originale, ma pur sempre apprezzabile] dovrebbe essere presto soddisfatta dalla realizzazione di un orto benedettino dentro i confini dell'Isola, che fornirà almeno in parte il ristorante.



Alla faticosa domanda: "Ci torneresti?" rispondo di sì. Il motivo è che il posto è uno spettacolo, si mangia con vista sulla marina di barche a vela e la fondamenta che va da San Marco a Sant'Elena sullo sfondo. Il cibo è buono, senza essere speciale, i prezzi sono sufficientemente contenuti per potermi permettere di portarci qualche ospite di riguardo, per incantarlo (finora il mio unico posto così in città era la caffetteria di Ca' Pesaro, nessun pregio gastronomico ma una vista imbattibile).

La Fondazione Cini

L'esperienza però non è completa se non si fa una visita alla Cini. Per questo, dicevo, per capire questo locale occorre pensarlo come la caffetteria di un museo. Io ho fatto il giro prima di pranzo, ho visitato il chiostro del **Palladio** e ho visto finalmente il labirinto di bosso dedicato a **Jorge Luis Borges**.

In onore alla dea della gastronomia e di quella del dovere di cronaca, nonostante avessi già i morsi della fame, ho camminato per il refettorio dove la tela di **Paolo Veronese**, rubata da Napoleone e conservata al Louvre, è stata riprodotta fedelmente e piazzata sul muro originario per far notare al viandante come i monaci benedettini pranzassero ogni giorno con Cristo a capo tavola.





In un nostalgico viaggio nel passato ho visitato la biblioteca del **Longhena**, e ho scoperto che oggi è visitabile da tutti, mentre io nel 2003 [vi prego non fate il calcolo di quanti anni ho] ho dovuto entrarci con una lettera di presentazione, e ho visitato anche la biblioteca nuova, detta manica lunga, inaugurata nel 2011 su progetto dell'architetto **De Lucchi**.

Ho poi fatto un giro nel **bosco mistico** della Cini, che arriva alla propaggine dell'isola che si affaccia verso il Lido, in cui dall'anno scorso ci sono le dieci **Vatican Chapels**, padiglione voluto dal Vaticano per la **Biennale d'Arte** e poi lasciato in eredità alla Fondazione, che le ha aperte alla visita proprio da questa primavera.

I prezzi del San Giorgio Café

Antipasti: 15 euro

Primi: 20 euro

Secondi: 25 euro

Insalate: 15 euro

Dessert: 10 euro

Indirizzo: Isola di San Giorgio Maggiore 3, Venezia

Orari: lunedì, martedì, giovedì e domenica aperto dalle 10 alle 18; il venerdì e il sabato dalle 10 alle 22; chiuso il mercoledì.

Telefono: 0412 683332

AD

LUOGHI

Un oste e cuoco siciliano a Venezia per la Fondazione Cini

di Elena Dallorso • 18 aprile 2019



Sull'isola di San Giorgio Maggiore apre il "San Giorgio Café con Filippo La Mantia"

Accanto alla basilica palladiana con i dipinti del Tintoretto, alle Stanze del Vetro e allo Squero per la costruzione e riparazione delle gondole, alla biblioteca della Longhena e a quella detta "manica Lunga" (progettata da Michele De Lucchi), a due passi dal bosco mistico (dove lo scorso anno c'era il padiglione del Vaticano), la **Fondazione Giorgio Cini** ha appena inaugurato il suo ultimo progetto per valorizzare l'isola di **San Giorgio Maggiore**: uno spazio dedicato all'arte della cucina e alla cultura gastronomica italiana, il **San Giorgio Café con Filippo La Mantia**, unico punto di ristoro presente. Il progetto è stato affidato a Ilaria D'Uva e alla sua azienda, che dal 1959 sviluppa tecnologie e servizi museali in Italia e gestisce il servizio di visite guidate alla Fondazione. 80 i coperti (circa 50 nel dehors), accanto alle mura benedettine della Fondazione, direttamente sul bacino di San Marco, affacciato sulla darsena e sulla Riva degli Schiavoni, che servono il bar, il café, il bistrot e il ristorante, aperti tutti i giorni tranne il mercoledì, dalla colazione alla cena, disponibile nei giorni di venerdì e sabato, e su richiesta per eventi speciali (ma l'aperitivo è garantito sempre).

Filippo La Mantia, oste e cuoco siciliano, accoglie nella sua cucina anche i prodotti della cantina dei monaci benedettini di San Giorgio: «Ho modificato leggermente il mio progetto gastronomico per il San Giorgio Café, adattandolo ai visitatori, sia stranieri che italiani: l'ho voluto rendere semplice, accattivante e tradizionale. Ho giocato con la mia tradizione e con quella di Venezia perché rispetto tutte le regioni d'Italia anche se do sempre precedenza alla mia Sicilia, partendo da Palermo... lo spaghetti al pomodoro o quello con le vongole saranno sempre presenti nel menù. La carta varierà di continuo; mi auguro di attingere spesso dall'orto dei monaci benedettini, nostri vicini di casa e di utilizzare tutti i loro prodotti coltivati con dovizia e amore». L'interior, a cura dello studio **Paolo Richelli**, è stato curato nei minimi dettagli dagli arredi, all'illuminazione, alla scelta delle apparecchiature, fino all'uso dei colori. La cucina di La Mantia è stata realizzata da **Electrolux Professional**, che è anche uno degli sponsor tecnici.



1 / 16
La Mantia bistrot Venezia



2 / 16
La Mantia bistrot Venezia



3 / 16
La Mantia bistrot Venezia



4 / 16
La Mantia bistrot Venezia



5 / 16
La Mantia bistrot Venezia



6 / 16
La Mantia bistrot Venezia



7/16
La Mantia bistrot Venezia



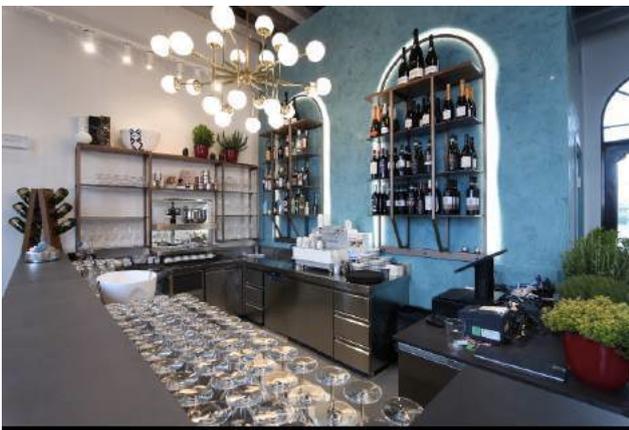
8/16
La Mantia bistrot Venezia



9/16
La Mantia bistrot Venezia



10/16
La Mantia bistrot Venezia



11/16
La Mantia bistrot Venezia



12/16
La Mantia bistrot Venezia



13/16
La Mantia bistrot Venezia



14/16
La Mantia bistrot Venezia



15/16
La Mantia bistrot Venezia



16/16
La Mantia bistrot Venezia

Filippo La Mantia sbarca in Laguna per il San Giorgio Cafè

Nuova sfida per **Filippo La Mantia**, oste e cuoco che ha fatto di piazza Risorgimento a Milano il luogo dal quale enunciare la sua filosofia di accoglienza enogastronomica.

Sarà infatti lo chef di origini siciliane a firmare l'offerta gastronomica del **San Giorgio Cafè con Filippo La Mantia** nuovo spazio di ristorazione ospitato dalla **Fondazione Giorgio Cini**, sull'**isola di San Giorgio**.

Filippo La Mantia si sposta quindi in Laguna per collaborare con una Fondazione che finora ha custodito uno dei tesori più belli di Venezia e che ora vuole fare dell'isola un luogo da visitare e da vivere.

Allo chef il compito di gestire **caffetteria e bistrot** progettato da **Ilaria D'Uva**, che già gestisce i servizi d'accoglienza e le visite guidate in Fondazione, e ha messo a frutto la sua esperienza nel settore a beneficio di un ristorante da museo unico nel suo genere.

Agli **80 coperti della sala interna** si aggiungono i **50 posti nel dehors**, accanto alle mura benedettine della Fondazione.

Servizio aperto dalle 10 del mattino con la colazione alla tarda mattinata con la cucina aperta no stop e servizio take away. Possibilità di cenare sull'isola il venerdì e sabato, o su richiesta per eventi speciali. L

a base del menu scelto da La Mantia i **prodotti dell'orto e della cantina dei monaci benedettini di San Giorgio**; l'obiettivo è quello di valorizzazione gli ingredienti tipici veneziani. In funzione della stagionalità degli ingredienti, la carta sarà agile e la cucina flessibile alla disponibilità del mercato. Saranno proposti, ad esempio, spaghetti al pomodoro, spaghetti le vongole, oppure risi e bisi, riso e piselli.

Con il nuovo ristorante si realizza anche un sogno della Fondazione: migliorare l'offerta dei servizi ai clienti con una proposta di ristorazione doc, proprio lì dove sorge uno dei più bei refettori benedettini, da secoli luogo di ristoro dell'anima e del corpo.

FILIPPO LA MANTIA APRE L'UNICO RISTORANTE DELL'ISOLA DI SAN GIORGIO MAGGIORE, A VENEZIA



FILIPPO LA MANTIA APRE L'UNICO RISTORANTE DELL'ISOLA DI SAN GIORGIO MAGGIORE, A VENEZIA

Dal 6 aprile ci sarà un ristorante anche sull'Isola di San Giorgio a Venezia. Aprirà, infatti, il San Giorgio Café di Filippo La Mantia e si tratterà dell'unico punto di ristoro pubblico dell'isola. Un nuovo progetto gastronomico, ideato da D'Uva insieme a Filippo La Mantia, realizzato grazie all'interessamento della Fondazione Giorgio Cini, che lavora anche nell'ambito della valorizzazione dell'Isola di San Giorgio.

Al momento sappiamo che il San Giorgio Café di Filippo La Mantia sarà un connubio fra:

bar

café

bistrot

ristorante vero e proprio.

La cucina siciliana, insomma, approderà in San Giorgio Maggiore a Venezia.

Cosa ci aspetta al San Giorgio Café di Filippo La Mantia?

Il ristorante San Giorgio Café di Filippo La Mantia sorgerà proprio di fronte al complesso monumentale dell'Isola (dove una volta c'era un'abbazia benedettina) e affaccerà direttamente sul bacino di San Marco. Purtroppo il sito del San Giorgio Café non è ancora attivo, verrà aperto il 5 aprile 2019 e solo allora potremo sapere cosa conterrà. Se volete prenotare dei posti, è già possibile farlo.

Il progetto di arredo è stato realizzato dallo Studio Architetto Paolo Richelli di Verona. Per avere maggiori dettagli sul tipo di menù, bisognerà attendere la conferenza stampa ufficiale e l'apertura definitiva del sito.



SAN GIORGIO CAFÉ CON FILIPPO LA MANTIA

Il 6 aprile sull'Isola di San Giorgio Maggiore ha aperto il San Giorgio Café con Filippo La Mantia", café-ristorante.

Il progetto, voluto dalla Fondazione Giorgio Cini per la valorizzazione dei servizi di accoglienza dell'Isola di San Giorgio Maggiore, è realizzato da D'Uva con l'oste e cuoco Filippo La Mantia.



Da sabato 6 aprile 2019, l'offerta dell'Isola di San Giorgio Maggiore a Venezia si arricchisce di un nuovo spazio dedicato all'arte della cucina e alla cultura gastronomica italiana: apre il San Giorgio Café con 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 dello spazio dedicato al café--ristorante è stato fortemente voluto dalla Fondazione Cini, che da anni è impegnata nel miglioramento dei servizi di accoglienza di residenti e visitatori sull'Isola, è stato affidato a Ilaria D'Uva, che con la sua azienda - operativa dal 1959 nello sviluppo di tecnologie e servizi museali in Italia -- gestisce il servizio di visite guidate alla Fondazione.



www.venezianews.it
!venews

nuovo di cultura e spettacolo - n° 233 - 23 aprile 2019 - specificazione in A.P. 45%, art. 2 comma 2018 - legge 662/96 - CCI-Ve



MACRO COSMI

Festivals | Art | Eats
NEW OPENINGS



menu

Mangiare ad Arte

Art in Food



L'isola di San Giorgio ha abituato il pubblico di affezionati estimatori ad avere sempre un'offerta culturale declinata al massimo livello, c'era tuttavia un solo campo in cui si registrava un deficit che ora è stato colmato in modo efficace, quello alimentare. In Isola infatti, a meno che non si fosse un religioso o un loro ospite e si venisse ammessi alla mensa dei Benedettini, il tema cibo era votato al nulla, da quando il piccolo e unico bar dell'Isola è stato chiuso. Dal 6 aprile c'è una novità

di Marzio **Fabi**

molto importante, apre San Giorgio Café con Filippo La Mantia, il progetto gastronomico concepito e fortemente voluto dalla Fondazione Giorgio Cini per la valorizzazione dei servizi di accoglienza dell'Isola, realizzato da D'Uva con l'oste e cuoco Filippo La Mantia. Il San Giorgio Café con Filippo La Mantia dispone di circa 80 coperti, di cui una cinquantina nel dehors esterno, in uno spazio rinnovato e accogliente, accanto alle mura benedettine della Fondazione, direttamente sul bacino di San Marco, con una suggestiva vista sulla darsena dell'Isola e Riva degli Schiavoni.

Il nuovo spazio svolge il ruolo contemporaneamente di bar, caffè, bistrot e ristorante e offre diversi servizi, tutti i giorni della settimana tranne il mercoledì, a partire da una ricca colazione, servita dalle 10 del mattino, per poi proseguire con la cucina, aperta tutto il giorno, e con la cena, disponibile inizialmente nei giorni di venerdì e sabato, oppure su richiesta per eventi speciali.

Il San Giorgio Café può divenire da subito un *must be* per aperitivi indimenticabili accompagnati dalla suggestione delle luci lagunari al tramonto. Il locale rappresenta un valore aggiunto alle visite in Isola: ogni particolare, dagli arredi all'illuminazione, all'uso dei colori è stato sapientemente studiato. La cucina di La Mantia, che ritiene

imprescindibili le materie prime, contempla l'utilizzo anche di prodotti dell'orto e della cantina dei monaci benedettini dell'Isola.

«Mi piace l'idea di poter ricreare a San Giorgio – racconta Filippo La Mantia – un'atmosfera di altri tempi, quelli in cui il cuoco offriva prodotti di stagione e l'oste ti accoglieva recitando il menù; così come desidero proporre un ambiente rilassato dove gli ospiti si possano sentire come a casa. Mi piacciono le nuove sfide, mi piace rimettermi in discussione, sempre e comunque, mi piace incontrare gente attraverso il cibo. Ho modificato leggermente il mio progetto gastronomico per il San Giorgio Café, adattandolo ai visitatori sia stranieri che italiani: l'ho voluto rendere semplice, accattivante e tradizionale. Ho giocato con la mia tradizione e con quella di Venezia, perché rispetto tutte le regioni d'Italia e do sempre precedenza alla mia Sicilia, partendo da Palermo. Per esempio, ho letto che il riso fu portato a Venezia dagli Arabi e difatti un piatto tipico sarà 'Risi e Bisi', ovvero riso e piselli: sarà sempre presente in carta insieme allo spaghetti al pomodoro o a quello con le vongole. Secondo me chi viene in Italia deve assolutamente mangiare italiano! La carta varierà di continuo, deve essere una sorta di prolungamento della casa, vado a fare la spesa e cucino, tutto qui; mi auguro di attingere spesso dall'orto dei monaci benedettini, nostri vicini di casa e di utilizzare tutti i loro prodotti coltivati con dovizia e amore. Alla fine, ogni progetto che riguarda accoglienza e cibo è un atto d'amore. Desidero che tutte le persone che condivideranno questa avventura con me abbiano sempre e comunque il sorriso sulle labbra. L'accoglienza, l'arte e il cibo sono gli elementi che meglio rappresentano gli italiani in tutto il mondo. Ma spero che a parlare saranno i fatti, non i racconti.»

San Giorgio Café
Isola di San Giorgio Maggiore
www.sangiorgio.cafe

San Giorgio *Island is the place to go for a cultural offer of the highest quality. Only one thing used to be missing – food. Safe for the guests of the local Benedictine monastery, tough luck for the hungry! Not anymore, though. On April 6, the San Giorgio Café con Filippo La Mantia will open. The Café is a gastronomic project sponsored by Fondazione Giorgio Cini, the main force behind all operations at San Giorgio. The new restaurant faces the San Marco Basin and seats 80 (50 on the patio) and it is a newly renovated, welcoming eatery and a real added value to the island. Suffices to say that chef Filippo La Mantia uses fresh produce from the island's own vegetable garden and wine made by his next-door neighbours the Benedictines. Says La Mantia: "I loved the idea to recreate in San Giorgio an atmosphere reminding of times past, when cooks served seasonal produce and innkeepers welcomed you reciting their tempting menu by heart. My intention is to offer a laid-back atmosphere where patrons can feel at home. I like new challenges, I never take anything for granted, and above all, I enjoy meeting people through food. I adapted San Giorgio Café to visitors, both locals and visitors, I created a simple concept, engaging and traditional at once. I played with the tradition I knew, from my home region of Sicily, and with the traditions of Venice. On my menu, there will always be a place for typical Venetian rice and peas, and for Italian staples like tomato sauce spaghetti or clam pasta. If you are visiting Italy, you must try the food. In the end, any project that is about hospitality and food is an act of love. I want all people who will share this adventure with me to come here with a smile on their faces. Welcome, art, and food are what Italians are famous for, but it is facts that matter now, not mere words."*

VENEZIA - Presentato e inaugurato il "San Giorgio Caffé". In progetto anche una serra con essenze tipiche della laguna per creare profumi veneziani

Aprire un ristorante a S. Giorgio: «Per un'isola da vivere e non solo da visitare»

Nella casetta ottocentesca delle suore; nel menù anche prodotti a km zero dell'orto dei monaci benedettini

Un'inarrestabile fucina di idee che negli ultimi tre mesi del 2018 ha avuto mezzo milione di visitatori, questa è la Fondazione Giorgio Cini. «Qui c'è il genio del luogo che ci ispira» dice Pasquale Gagliardi, segretario generale della Fondazione, durante la presentazione del "San Giorgio Caffé" con l'oste e cuoco, non chef come ci tiene a precisare, Filippo La Mantia.

Aperto da sabato 6, dà lavoro a nove dipendenti, tra cuochi e personale, tutti veneziani. È il primo caffè - ristorante presente sull'isola di San Giorgio, fortemente voluto dalla Fondazione al fine di valorizzare i servizi di accoglienza nell'isola. Un luogo di ristoro per coloro che durante il giorno giungono in visita a San Giorgio era infatti diventato necessario: «San Giorgio era un posto da visitare, ma non da vivere. Consideriamo l'apertura del ristorante un'operazione culturale. L'arte della cucina e della cultura gastronomica non potevano mancare. - ha affermato Gagliardi - È da quando sono arrivato, 20 an-

ni fa, che aspettavo che questo proposito si realizzasse».

Il progetto dello spazio è stato affidato a Ilaria D'Uva, che con la sua azienda dal 1959 è impegnata nello sviluppo di tecnologie e servizi museali in Italia. «Non ci siamo mai occupati di ristorazione, ma quando la Fondazione Cini mi ha proposto questa sfida ho accettato subito» afferma, spiegando che da alcuni anni gestisce il servizio delle visite guidate della Fondazione e la scelta di La Mantia per la "caffetteria museale", come le piace chiamarla, è di carattere romantico. Anni fa infatti il marito le aveva regalato un libro di ricette del cuoco. «Ci interessa sviluppare un pacchetto di servizi integrato per far vivere al visitatore un'esperienza completa» argomenta la D'Uva.

Oltre ottanta sono i coperti del ristorante, che ha sede nell'ex casetta ottocentesca delle suore, accanto alle mura benedettine della Fondazione. Nonostante gli spazi ristretti, Electrolux ha allestito una cucina professionale e Reggiani l'illuminotecnica

che ben si è sposata con il progetto di interior design dello studio Paolo Richelli. «Sarà un luogo dove la gente potrà sentirsi come a casa. Nel menù saranno sempre presenti la caponata, risi e bisì, spaghetti al pomodoro o alle vongole» ha detto infine La Mantia. I piatti saranno realizzati con i prodotti a km zero dell'orto e cantina della comunità dei monaci benedettini dell'Abazia di San Giorgio, compreso il vino di Praglia. Il ristorante è l'ultimo tassello posto dalla Fondazione per rendere San Giorgio abitabile. Già da sei anni infatti alla Cini sono stati realizzati alloggi per studenti e ricercatori con 90 posti letto, in cui hanno soggiornato almeno 2 mila persone provenienti da 28 paesi del mondo, per soggiorni medi di un mese circa. Non mancano però altre nuove iniziative: ulteriore sogno è la realizzazione di un proprio orto, con un contadino che se ne prenda cura costantemente, affinché il raccolto sia utilizzato per il menù del ristorante. Inoltre a breve partirà un corso di alta cucina per professionisti. In progetto poi

anche una serra con fragranze tipiche della laguna per creare profumi esclusivi con un grande profumiere internazionale.

«Vogliamo essere all'avanguardia», conclude Gagliardi annunciando inoltre che nel periodo della Biennale d'Arte saranno organizzate due mostre: dal 19 aprile al 18 novembre alla Galleria di Palazzo Cini sarà aperta l'esposizione "The Battle Between Carnival and Feast", prima personale mai realizzata in Italia dell'artista rumeno contemporaneo Adrian Ghenie.

L'artista nelle sue opere riunisce ricordi personali e traumi collettivi, passati e presenti, concentrandosi anche nel destrutturare il genere del ritratto.

Presso la Fondazione Cini nell'isola di San Giorgio invece dal 10 maggio al 28 luglio sarà allestita una mostra dedicata ad Alberto Burri dal titolo "La pittura, irriducibile presenza", a cura di Bruno Corà. Sarà presentata una selezione inedita di opere che rappresentano tutti i più famosi cicli realizzati da Burri, compresi alcuni grandi sacchi del 1952, larghi 2,5 metri ciascuno.

Francesca Catalano



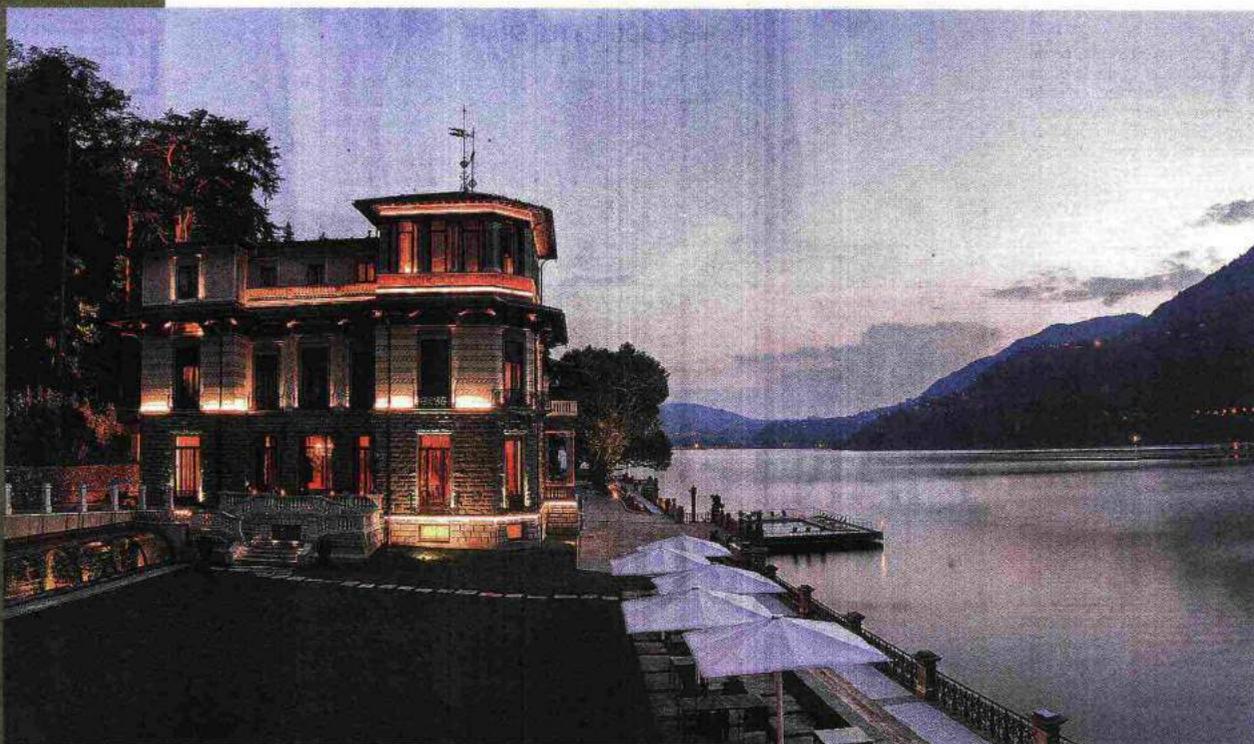
Si chiama «L'Aria» il ristorante gourmet del neonato Mandarin Oriental di Blevio, primo resort europeo del gruppo dove assaggiare la cucina fusion di Vincenzo Guarino. A Milano intanto debuttano le pizze a vapore dei fratelli Alajmo, a New York la food hall degli Adrià, mentre in Laguna arriva La Mantia

IL RISTORANTE

Immerso in un parco botanico affacciato sul lago di Como, «L'ARIA» è il ristorante gourmet del primo resort europeo Mandarin Oriental (in basso a sinistra la sala principale. Foto di Ermes Beltrami/L'Espresso). Qui lo chef Vincenzo Guarino propone piatti che fondono sapori d'acqua dolce, ingredienti mediterranei e influenze asiatiche

di **Gabriele Principato**

SUL LAGO DI COMO SAPORI D'ACQUA DOLCE IN SALSA ORIENTALE



F

agottini di pasta fresca farciti con melanzane affumicate e coregone laccato, chips di pane e salsa bouillabaisse. Maiale, anguilla, purea di carota allo zenzero e salsa yakitori. Sono alcuni dei piatti che fondono sapori d'acqua dolce, ingredienti mediterranei e influenze asiatiche inseriti dallo chef Vincenzo Guarino nei tre menu degustazione de «L'Aria», il ristorante gourmet del nuovo Mandarin Oriental Lago di Como — primo resort in Europa del gruppo —, aperto da lunedì sulle rive del Lario. «Ricette studiate per creare una sinfonia di gusti contemporanea — spiega Guarino — capace di raccontare le culture gastronomiche e i diversi luoghi che ho incrociato durante la mia vita». Classe 1977, campano, ha lavorato al fianco di Fredy Girardet, André Jaeger e Davide Oldani. Poi con Gualtiero Marchesi a Capri, Peter Wyss a Gstaad e Nazzareno Menghini a Roma. E ha anche esperienza nell'hotellerie. Tra il 2009 e il 2016 ha

conquistato la stella Michelin ben tre volte, prima a «Salotti» dell'hotel Il Patriarca di Chiusi, poi a «L'accanto» del Grand Hotel Angiolieri di Vico Equense e infine a «Il Pevano» del Castello di Spaltenna. Ora, nel ristorante del nuovo Mandarin Oriental (foto in basso a sinistra) — circondato da grandi finestre che affacciano sul lago e sul verde del giardino botanico progettato dalla paesaggista Patrizia Pozzi — mette nelle sue ricette ingredienti di piccoli produttori selezionati in anni di ricerche. «L'olio d'oliva bio viene da fattorie a conduzione familiare in Toscana, Puglia, Campania e Sicilia — racconta —, la carne da bovini allevati su pascoli alpini, molti formaggi dalla Valtellina». Il ristorante si trova all'interno del resort cinque stelle nato dal restyling degli spazi di quello che fu il CastaDiva Resort & Spa di Blevio, ripensati dall'interior designer di origine americana Eric Egan. La struttura ospita 21 camere, 52 suite e due ville private, oltre alla neoclassica Villa Roccabruna (foto

in alto) dimora a inizi Ottocento della soprano Giuditta Pasta, che con la sua voce contribuì all'affermazione sulla scena teatrale europea di tante opere di Vincenzo Bellini e Gaetano Donizetti. Al suo interno oggi si trova il «Co.Mo Bar & Bistrot», nella cui terrazza è possibile gustare ricette regionali rilette in chiave moderna. «Qualche esempio? Il raviolo pieno di pappa al pomodoro proposto in un sugo di cacio e cinque pepi diversi. Toscana e Lazio che si incontrano. Oppure lo spaghetti ai tre pomodori (giallo, San Marzano e datterino) che con gusti e colori, fra acidità e dolcezza, parla della Campania». Da affiancare a cocktail local come il «That Branch... 75», fatto con ingredienti comaschi come il gin Rivo e il miele di tiglio del lago. Da gustare fino all'una di notte anche nel «Pool Bar» ai bordi della piscina del resort, magari dopo aver passato qualche ora nella thermal area della spa, nel beauty studio o nel centro fitness.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Mandarin Oriental Lago di Como, via Caronti 69, Blevio (MandarinOriental.it)



MILANO

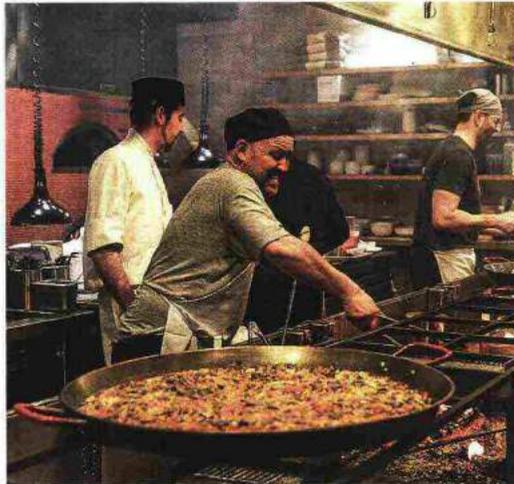


Corso Como 10, Milano. Sito internet: Alajmo.it/it/amos

AMOR

I fratelli Massimiliano e Raffaele Alajmo — tre stelle nel padovano a «Le Calandre» e altre cinque nei loro dieci locali sparsi per il mondo — arrivano per la prima volta a Milano. Lo fanno con «Amos», che pochi giorni fa ha compiuto il primo servizio in corso Como, proponendo pizze gourmet realizzate con un procedimento brevettato che prevede una cottura in tre tempi dell'impasto e rende il carboidrato leggero, digeribile e più sano. A progettare il locale, aperto da colazione a cena, è stato il creativo Philippe Starck

NEW YORK



10 Hudson Yards, 347 10th Ave, New York. Sito internet: LittleSpain.com

MERCADO LITTLE SPAIN

Ha appena aperto a New York la food hall di 35 mila metri quadrati creata da José Andrés insieme ai fratelli Ferran e Albert Adrià. Studiata sul modello dei mercados spagnoli, in questa nuova piazza del gusto sarà possibile trovare tanto tapas, churros e prosciutto iberico, quanto piatti baschi e delle asturie, paella cotta sul fuoco e tanto del meglio del cibo, del bere e della cultura gastronomica spagnola da provare nei tre ristoranti («Leña», «Mar» e «Spanish Diner»), nell'emoteca o nei quindici chioschi che compongono la struttura

VENEZIA



SAN GIORGIO CAFÉ

Questo di Filippo La Mantia è il primo locale sull'isola di San Giorgio Maggiore e nasce dalla collaborazione fra il cuoco siciliano e la Fondazione Giorgio Cini (Isola di San Giorgio Maggiore, Venezia). Sito internet: Sangiorgio.café

SAMPIERI (RAGUSA)



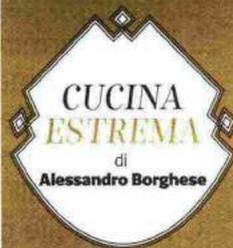
AMMARE RESTAURANT

Sulla spiaggia di un antico borgo siciliano lo chef Peppe Barone, da trent'anni alla guida a Modica di «Fattoria delle Torri», insieme alla socia Stefania Lattuca propone una cucina marinara contemporanea (via Miramare, Sampieri, Ragusa)



La farina dei grandi chef, a casa tua.

molinopasini.com



SE L'ELEGANZA ENTRA NEI PIATTI DI PESCE

Sono di ritorno da un evento benefico nelle Marche e la Tirrenica mi riporta a casa. Un sole estivo si riflette sui miei occhiali da sole e gli Imagine Dragons mi rinfrescano la mente come le onde sul bagnasciuga. È ora di pranzo. L'uscita Senigallia e il fischietto della freccia è un sollievo per il mio stomaco. Una telefonata ad un amico e pochi minuti dopo mi ritrovo sul lungomare. Tra una spiaggia interminabile e verdi colline ricche di storie, protetto da una stele devozionale da cui prende il nome, arrivo al ristorante «La Madonna del Pescatore». Moreno Cedroni, due stelle Michelin, mi aspetta sulla porta. Come spesso accade con i vecchi amici, il tempo passato si azzerava e sembra che il nostro ultimo saluto sia stato ieri. Mi racconta del suo ristorante, di come quell'apertura sia stata per lui un ritorno alle origini: è cresciuto in una casa a pochi metri da lì. L'interno del locale è l'espressione visiva dei gusti e dei sapori della cucina dello chef. Ambienti minimal ma caldi caratterizzati da oggetti di design che si incastano nello stile della location e fanno sentire a casa. Un rapido giro nelle cucine e siamo seduti a tavola con lo sguardo verso il mare e l'orizzonte che sembra quasi di poter toccare oltre le grandi vetrate. Moreno da buon ospite ci guida attraverso il suo originale ed elegante percorso degustazione: una cucina senza fronzoli, che va dritto al bersaglio. Ingredienti di alta qualità, lavorati in maniera impeccabile. Il menu degustazione sprona a partecipare al gioco dello chef. Il «Risotto, ostrica, alghe e panna acida» abbatte ogni aspettativa. Per finire con «Alice nel paese delle meraviglie»: un gioco di consistenze, colori e sapori che svela la chiave di lettura dello chef, sovrapposta tra ironia e gusto. Cedroni: l'Eleganza in cucina!



© RIPRESENTAZIONE PROIBITA