Filippo La Mantia diversificate l’offerta e allungate l'apertura

filippo-la-mantia-0f06293b

Ascoltate il suo suggerimento: allungate gli orari di apertura del ristorante. E, soprattutto, mettete in menu anche una selezione di proposte food semplici e disponibili a qualunque ora. Siamo andati nel tempio di **Filippo La Mantia** a Milano, il suo omonimo ristorante in piazza Risorgimento, per chiedere allo chef i suoi consigli per avere successo. Che ne dite di leggere questa intervista?

ristorante-la-mantia3

Oggi qual è il livello della ristorazione italiana?
Eccellente. Non solo perché il nostro territorio vanta la maggiore varietà di prodotti agricoli, ma anche perché i ragazzi hanno riscoperto l’amore per la cucina, l’interesse per la professione di chef e la curiosità per le ricette di una volta.

Molti sostengono che programmi televisivi come MasterChef abbiano contribuito a rinnovare l’interesse per il mestiere di cuoco. Sei d’accordo?
Relativamente. È indubbio che trasmissioni come MasterChef abbiano attirato l’attenzione sugli chef e abbiano contribuito a sviluppare l’indotto del settore, ma hanno anche trasmesso un messaggio falsato sulla nostra professione. Mi spiego: molti ragazzi oggi vogliono fare i cuochi solo perché vedono gli chef in tv e pensano di potere guadagnare bene e avere successo velocemente.

masterchef_2017_02

Ovviamente non è così…
No, infatti. Il cuoco lavora tra le 15 e le 18 ore al giorno, è sottoposto a continuo stress e vive una vita di sacrifici e rinunce in termini di libertà, hobby e vita privata. Senza una sincera passione il nostro è un lavoro terribile.

Parliamo di tendenze. Che cosa dobbiamo aspettarci?
Oggi la cucina è troppo influenzata dalle mode. Una su tutta: il veganismo. Sembra che diventare

vegan sia innovativo. Ma ci dimentichiamo che la cucina è un progetto contadino e che nelle campagne più povere prima della guerra c'era chi mangiava solo frutta e verdura. Ecco, ai tempi nessuno pensava di definire vegani quei contadini. Il mio auspicio è che si torni alle origini, a meno sovrastrutture e a più umiltà.

Più umiltà? In che senso?
Mi spiego, complici i social media e gli smartphone oggi tutti si sentono chef e fotografi di food. Ci vorrebbe più controllo nelle immagini postate, per esempio.

alessandro-frassica-pannini-gourmet-3

Ai colleghi che cosa suggerisci per avere successo?
Allungate gli orari di aperura del ristorante. E, soprattutto, mettete in menu anche una selezione di proposte food semplici e disponibili a qualunque ora. In questa logica ho chiesto allo chef **Alessandro Frassica** di ideare una nuova carta di panini gourmet, ***Un viaggio in un Pan'Ino,*** con 11 proposte nel segno della qualità e della contaminazione, disponibili dalle 12 alle 15 e dalle 18 alle 21. Qualche esempio? Il Tricolore (prosciutto crudo, stracciatella di burrata, pesto al basilico e pomodorini al forno), il Lungomare con polpo, emulsione di limone e zenzero, finocchietto selvatico e chips di patate (8 euro) e Mediterraneo (alici, stracciatella di burrata e scorza di limone) e il Panelle a Modo Nostro con panelle, melanzane grigliate e pesto agli agrumi (6 euro). E non manca una proposta dolce: La brioche siciliana con la ricotta del cannolo, miele, granella di pistacchi e mandorle.