Filippo La Mantia: apro un nuovo locale, senza idee chiare

maxresdefault-6-7c4fdf8e

Chi ha il coraggio di aprire un nuovo locale, come lo chef Filippo La Mantia, per la prima volta si trova incerto sul format. Del resto, a ristoranti e bar mancano personale e ingredienti. E le spese crescono.

Filippo La Mantia Oste&Cuoco inaugura al pubblico oggi, giovedì 31 marzo 2022, con una proposta però in via di definizione.

"***Non escludo di inserire una proposta mixology. Di sicuro, a definirmi è la mia cucina che non solo è fondata sulla tradizione palermitana, ma è stagionale, replicabile e basata su materie prime del territorio. Anche la carta dei vini privilegia le etichette della Sicilia, nonostante io sia sostenuto dalla cantina***

***Ferrari*".**

filippo la mantiaFilippo La Mantia sorride. Ma si percepisce un po' di tensione. "Amo il mio lavoro ed è per questo che ho aperto questo locale. Tuttavia, oggi è impossibile fare programmi a medio termine. Al di là del problema dell'incremento del costo delle spese fisse, provocato in primis dal forte aumento del costo dall'energia, ci aspetta un periodo pieno di incognite", spiega. E aggiunge: "Le due principali difficoltà che dovremo superare sono la carenza di personale preparato e volenteroso e l'acquisto degli ingredienti".

filippo la mantiaLa soluzione? "Chi lo sa?! Io non ho una strategia definita. Sicuramente dobbiamo fare sistema ed essere flessibili, ovvero capaci di adattarci alle esigenze e alle criticità del momento senza mettere in discussione la nostra identità in cucina", risponde Filippo La Mantia, insignito dell'Ambrogino d'Oro nel 2021, prestigioso riconoscimento del Comune di Milano, per aver cucinato per il personale del Niguarda durante il periodo della pandemia.

filippo la mantia**Filippo La Mantia – Oste&Cuoco** si sviluppa su 140 metri quadrati e dispone di 80 coperti.
Doppia la formula del servizio: a pranzo il buffet a prezzo fisso assistiti dallo stesso La Mantia e dal personale di sala. A cena, una carta semplificata con al centro i suoi cavalli di battaglia come le arancine, la caponata e il couscous.

Per il momento non è disponibile una carta drink, ma il bar esiste e il format è in evoluzione....