Rinasce sotto nuove spoglie il ristorante di Filippo La Mantia al Mercato Centrale

20230920154950download4-304283db

Filippo La Mantia ritorna al **Mercato Centrale di Milano** con una formula rinnovata, per stare dietro ai **problemi di mancanza del personale** che avevano arenato la sua precedente avventura nella stessa sede.

Non è infatti passato molto tempo dall'annuncio della 'sospensione' del suo ristorante, seguita a diversi ragionamenti sull'insostenibilità dell'impresa in un momento in cui molti fine dining o ristoranti stellati avevano dato segni della medesima crisi, ufficializzata in seguito al ritiro, clamoroso per la scena internazionale, di Noma.

Nel caso del ristorante di La Mantia, cadeva marzo, questo annuncio aveva lasciato però aperti diversi spiragli. Infatti lo chef aveva assicurato "Ripenserò il format". Promessa che sembra essere stata rispettata.

Per ora il ristorante riaprirà come buffet, ma presto verrà proposto un nuovo format che, secondo le parole dello chef sui suoi social, dovrebbe comprendere **musica, crudi di pesce, meridionalità e intrattenimento**. Insomma: "*Un nuovo progetto a base di rock, blues, caponata, crudi di pesce, sfincione e tanto Sud".* Aperto quattro sere a settimana, da mercoledì a sabato, comprenderà dei DJ set, senza rinunciare al buffet.

L'apertura affiancherà poi **il nuovo ristorante milanese dello chef e il progetto di un cocktail bar in collaborazione con Flavio Angiolillo**.

Anche questo caso dimostra che, se da una parte il settore è in costante crisi, dall'altra la soluzione sembra quella di cercare un totale rivolgimento delle strutture e dei presupposti della ristorazione tradizionale, offrendo perfino **la possibilità di avere intuizioni di successo e di avviare progetti virtuosi**.