Milano, lo chef Filippo La Mantia sospende le attività al Mercato Centrale

20230221113153thumbnail-dsc1581-b89911f5

A partire dal 1° marzo il ristorante di **Fiippo La Mantia**, al primo piano del **Mercato Centrale di Milano** (all'interno della stazione ferroviaria milanese), sarà temporaneamente chiuso. Le tempistiche dello stop non sono ancora state comunicate, fatto sta che al momento l'interruzione delle attività risulta essere l'unica vera soluzione contro la **carenza del personale**, che attanaglia la ristorazione da anni e che non consente al noto chef di mantenere alti gli standard della propria offerta.

Perché un ristorante possa andare avanti, infatti, non si può prescindere dal personale. Ed è per questo che l'insegna "**Filippo La Mantia Oste e Cuoco**" – ambiente elegante di circa 140 metri quadrati aperto dallo chef dopo la chiusura a causa della pandemia, sempre a Milano, in Piazza Risorgimento – utilizzerà i mesi di fermo delle attività per **ripensare il format** e adattarlo ai tempi attuali fatti di **meno forza lavoro**: "Non chiudo – ha dichiarato lo chef a *La Repubblica* – Si tratta di un'interruzione temporanea per riorganizzare l'offerta". Un'offerta che **valorizza la Sicilia** – terra d'origine di La Mantia – che porta con sé il "concetto di mercato per raccontare una filosofia che vuole rendere il cibo alla portata di tutti".

POCO PERSONALE: "NON VOGLIO ARRIVARE A FINE SERVIZIO CON L'AFFANNO"

"Ho sempre pensato che **nella semplicità stia il nuovo concetto di lusso**. Il Mercato Centrale ha, dalla sua apertura, democratizzato la ristorazione all'interno dei suoi spazi e io ne ho percepito l'essenza", ha commentato La Mantia.

Sono cambiati i periodi e gli approcci, è cambia la tipologia di prestazione che i giovani vogliono dedicare. "Basta che manchino due o tre figure focali e il servizio non rispetta quello standard che io amo dare", ha aggiunto lo chef, la cui brigata completa al Mercato Centrale era di **15 persone tra sala, cucina e accoglienza**.

“**Oggi mi trovo ai minimi storici**, tre in sala e in cucina ho solo un pasticcere e due cuochi più me stesso. Chiudo perché non voglio arrivare a fine servizio con l’affanno. A pranzo facciamo il buffet da 30 a 100 coperti la domenica, mentre la sera, alla carta, non voglio mai superare 50 degli 80 coperti che ho a disposizione proprio per mantenere quella caratteristica del mio essere **Oste, con la O maiuscola**, che riceve le persone come veri ospiti, alla maniera siciliana”, ha concluso a *La Repubblica*.