San Giorgio Cafè a Venezia: il menù di Filippo La Mantia è un atto d’amore

Dal 6 aprile l’Isola di San Giorgio Maggiore ha un luogo unico dove assaporare i piatti della cucina siciliana, con contaminazioni veneziane. Vi raccontiamo della nuova avventura dello chef palermitano che guida un nuovo ristorante con vista a perdifiato sulla Laguna.

L’esterno del San Giorgio Cafè, realizzato da Ilaria d’Uva (Foto © Ufficio stampa).

Se il *Genius Loci* per gli antichi Romani era la divinità protettrice e l’anima di un luogo che lo rivitalizza e lo rende sacro, dallo scorso 6 aprile l’atmosfera di spiritualità dell’**Isola di San Giorgio Maggiore**, a Venezia, si è arricchita di una nuova energia.

Alle bellezze architettoniche di questo scrigno posto di fronte a Piazza San Marco, infatti, si è aggiunto il **San Giorgio Café** guidato da **Filippo La Mantia**, uno spazio riservato all’arte della cucina e alla cultura gastronomica già valorizzata dalla presenza, in zona, dell’**Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli**.

San Giorgio Café, un progetto della Fondazione Giorgio Cini

Il **Ristorante San Giorgio Café** a Venezia è un bar e bistrot dall’eleganza informale voluto dalla prestigiosa **Fondazione Giorgio Cini** che – dai primi anni ‘50 – porta avanti un **progetto di valorizzazione dell’Isola di San Giorgio Maggiore**, trasformata in un polo culturale internazionale.

La progettazione del San Giorgio Cafè è dell'architetto Paolo Richelli (Foto © Ufficio stampa).

La realizzazione del "Cafè" è stata affidata all'azienda di **Ilaria d'Uva** che, dal 1959, sviluppa tecnologie e servizi museali in Italia e gestisce le visite guidate alla Fondazione. Per rendere il San Giorgio Café degno della bellezza dell'Isola, l'imprenditrice si è affidata all'**estro culinario di Filippo La Mantia**, "oste e cuoco" palermitano come ama definirsi lui stesso. Il timbro della sua cucina è un intrigante incontro di ricordi, sapori, sentimento e innovazione.

Gli spazi del San Giorgio Café

Antica "casetta delle suore", nel minuscolo edificio ottocentesco a ridosso delle mura benedettine della Fondazione, il San Giorgio Café è l'unico punto di ristoro sull'Isola.

Può ospitare 80 persone in uno spazio rinnovato, intimo e accogliente. Cenare qui è un'esperienza mistica grazie alla **vista a perdifiato sulla città più romantica d'Italia**.

All'arrivo si viene conquistati dal **dehors con 50 coperti** da cui, con un unico colpo d'occhio, si contempla la darsena dell'Isola di San Giorgio Maggiore con le barche a vela nonchè la Riva degli Schiavoni, che spazia sulla Laguna sino all'isola di Sant'Elena.

Il dehors esterno con 50 coperti (Foto © Ufficio stampa).

Il progetto dell'**architetto Paolo Richelli** ha dato vita ad un'armonica disposizione di spazi eleganti, caratterizzati dal legno noce e dal bronzo degli arredi. Sobrietà anche nei colori grigio e bianco della sala al primo piano, con una spruzzata di azzurro verde su alcune pareti del piano terra per ricordare l'abbraccio silenzioso della Laguna che avvolge i fortunati ospiti del dehors.

Una cucina accogliente e amorevole tra Palermo e Venezia

Filippo La Mantia è di Palermo e ha un ristorante anche a Milano (Foto © Ufficio stampa).

Filippo La Mantia ha trasferito nel suo piccolo regno di Venezia una **cucina fatta di amore per la tradizione e per l'ospitalità**, ricca di sapori semplici ma – allo stesso tempo – accattivanti. I suoi piatti sono intrisi di profumi e sapori siciliani, partendo da Palermo sua città d'origine e d'ispirazione.

> «Mi piace l'idea di poter ricreare a San Giorgio un'atmosfera d'altri tempi, – ha dichiarato La Mantia – quelli in cui il cuoco ti offriva prodotti di stagione e l'oste ti accoglieva recitando il menù; così come desidero riproporre un ambiente rilassato dove gli ospiti si possano sentire come a casa. Ho modificato leggermente il mio progetto gastronomico per il San Giorgio Café, adattandolo ai visitatori stranieri e italiani: l'ho voluto rendere semplice, accattivante e tradizionale».

Questa idea di calorosa accoglienza al San Giorgio Café è la stessa di quella già praticata nel ristorante "**Filippo La Mantia – Oste e Cuoco**" aperto nel 2015 in Piazza Risorgimento a Milano, dove lo chef si è trasferito a vivere.

Altri interni del San Giorgio Cafè (Foto © Ufficio stampa).

Il menù del San Giorgio Café a Venezia

Le origini dello chef La Mantia si rivelano nelle sue ricette e quindi anche in quelle proposte nel café-ristorante veneziano. Spiccano, innanzitutto, la bellezza dell'estate in Sicilia e i piatti storici della tradizione culinaria dell'isola: dall'irrinunciabile **cous cous di verdure** alla squisita **caponata di melanzane**, dall'**insalata di finocchi e arance** alle alici marinate, dai **paccheri alla norma** alle polpette al sugo.

Qualità della materia prima, scelta con estrema cura, e valorizzazione delle risorse veneziane sono alla base della collaborazione tra il San Giorgio Café e i monaci benedettini. Questi ultimi, infatti, forniscono i frutti stagionali dell'orto monastico, su cui si affaccia il ristorante, ma anche i vini dell'**Abbazia di Praglia nei Colli Euganei** che oggi forma una comunità unica con l'Abbazia di San Giorgio Maggiore.

Filippo La Mantia con la sua brigata (Foto © Ufficio stampa).

Il Café dialoga così con l'anima più profonda del luogo che, da oltre un millennio, è forgiata dai ritmi della Regola benedettina dell'*Ora et labora*. Alla tradizione siciliana, nello specifico palermitana, **La Mantia** accosta i piatti della cucina veneziana come **Risi e Bisi** (riso e piselli), piatto legato alla tradizione commerciale dei veneziani con l'Oriente, o il **baccalà mantecato con polenta**.

> «Ho giocato con la mia tradizione e con quella di Venezia perché rispetto tutte le regioni d'Italia anche se do sempre la precedenza alla mia Sicilia, partendo da Palermo…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.»

La Mantia ha condensato in poche significative parole cosa sia per lui cucinare: **è un arte, l'arte di amare**.

Giorni e orari di apertura

Il Café apre la mattina e garantisce accoglienza dalle 10, per la colazione, sino alle 19 per

l'aperitivo con cucina aperta dalla tarda mattinata. Nei **giorni di venerdì e sabato**, chiude alle 22 e soddisferà le esigenze di un pubblico italiano e straniero in visita all'Isola. Apertura su richiesta per eventi speciali, chiusura il mercoledì.

L'Isola di San Giorgio Maggiore, un irresistibile angolo di Venezia

Ammaliante crocevia tra arte, cultura, natura e fede, l'**Isola di San Giorgio Maggiore** offre al visitatore scorci di una bellezza senza eguali. In questo lembo di terra, affacciato sul bacino di San Marco, ogni dettaglio dialoga con l'anima.

Anticamente chiamata "**Isola dei cipressi**", San Giorgio Maggiore oggi prende il nome dalla chiesetta in legno edificata nel 790 e dedicata al culto di San Giorgio, protettore della Cavalleria Militare e Civile dello Stato Italiano. L'aggettivo "Maggiore", invece, è stato aggiunto per distinguere l'Isola da quella di San Giorgio in Alga.

Nel 982 San Giorgio Maggiore fu ceduta dal doge Memmo al monaco Giovanni Morosini affinché vi costruisse un monastero benedettino e, da quel momento in poi, la storia dell'Isola è legata a quest'ordine.

Il San Giorgio Café s'incastona proprio in questo contesto di arte e storia. Intorno si trovano la Basilica palladiana con i dipinti del Tintoretto, il complesso monumentale dell'originario dormitorio benedettino con gli interventi di Buora e Longhena, le Stanze del Vetro e lo Squero, antico cantiere per la costruzione e riparazione delle gondole, trasformato in Auditorium e situato a pochi passi dal bosco mistico.

San Giorgio Café
Isola di San Giorgio (Venezia)
www.sangiorgio.cafe

Data di creazione
09/05/2019
Autore
amanda-arena