

## A CENA CON FILIPPO LA MANTIA, IL CUOCO DI "THE CHEF"



Al ristorante Simbiosi di Firenze domenica 5 marzo si terrà una cena speciale con Filippo La Mantia, il celebre chef siciliano Oste e Cuoco, che va in onda in Tv sul canale La5 con il programma "The Chef".

Filippo La Mantia, raccontare storie attraverso il cibo

La filosofia di Filippo La Mantia è semplice: *"Quello con la cucina è un rapporto sentimentale. E io non tradisco"*. Si definisce "oste e cuoco", perché: *"il cuoco offriva prodotti di stagione, l'oste ti accoglieva recitando il menù. Era anche un cantastorie. E' l'atmosfera che voglio ricreare"*.



Nasce a Palermo e a 14 anni inizia a *“strimpellare ai fornelli”*. Nel 2001 si trasferisce a Roma dove l’anno successivo apre Zagara, il suo primo ristorante. E’ in questo momento che Filippo La Mantia nasce la seconda volta e decide di battezzarsi *“oste e cuoco”*.

Nel 2006 lo ritroviamo in Indonesia nei panni di consulente per il Resort Losari Coffee Plantation, a Giava. Ma il richiamo della città eterna è troppo forte per resistere e così Filippo La Mantia torna nella capitale dove apre La Trattoria, a due passi dal Pantheon. Una breve scappata a Porto Cervo nel 2008 lo porta a muoversi tra i fuochi del ristorante Safina del Pevero Golf Club. Ma Roma come sempre vince e Filippo La Mantia vi fa ritorno un’altra volta e dove cucina: *“per capi di Stato e rock star. Lì ho vissuto le mie esperienze più belle. Fino a oggi”*.

## A cena con Filippo La Mantia

Domenica 5 marzo (alle 19:30 o alle 21:30) Filippo La Mantia sarà all’opera nella incantevole cucina a vista del ristorante Simbiosi in [via de’ Ginori a Firenze](#). Il celebre oste e cuoco siciliano cucinerà, affiancato dallo chef Domenico Gatto, un menù veramente speciale.



Organic  
**PASTA**

Organic  
**WINE**

**simBIOSI**  
Via dei Ginori, 58R

**Domenica  
5 Marzo**

**a Cena con:  
FILIPPO LA MANTIA**

**EVENTO SU PRENOTAZIONE:  
055.0640115  
contatti@simbiosi.bio**



Si inizia con una *Caponatina di Melanzane con ristretto di Marsala e cous cous al cacao amaro*. Si prosegue con dei *Paccheri freschi con pesto di zenzero, lime, capperi, finocchietto, finocchio al vapore e polpette di vitello fritto*.

Come seconda portata arriva il *Cinghiale in salsa di topinambur, granella di nocciola, uvetta e pane al farro*.

La cena si conclude con una *Mousse di cioccolato bianco aromatizzato all'Amaro Lucano con cantucci, rosmarino e crumble di noci*.

La cena con Filippo La Mantia al ristorante Simbiosi ha un costo di 45,00 € a persona e per partecipare è necessario prenotare al numero 055 0640115.

Una cucina fatta di ricordi, innovazione, conoscenza della materia prima, ma soprattutto quel rapporto d'amore tra Filippo La Mantia e l'arte di cucinare, nato tanti anni fa tra i banchi del mercato della Vucciria a Palermo.



Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

