



Venezia, Isola di San Giorgio Maggiore

## Il 6 aprile ha aperto il “San Giorgio Café con Filippo La Mantia”, café-ristorante dell’isola di San Giorgio Maggiore a Venezia

*Il progetto, voluto dalla Fondazione Giorgio Cini per la valorizzazione dei servizi di accoglienza dell’Isola di San Giorgio Maggiore, è realizzato da D’Uva con l’oste e cuoco Filippo La Mantia*

Erano già molteplici le occasioni d’incontro con l’arte e la cultura offerte al visitatore dell’**Isola di San Giorgio Maggiore** a Venezia, l’architettura palladiana della Basilica di San Giorgio Maggiore, con i dipinti del Tintoretto; il complesso monumentale con gli interventi di Buora e Longhena e più recentemente di Michele De Lucchi; le sedi de Le Stanze del Vetro e del Centro espositivo “Le Sale del Convitto”; lo Squero, antico cantiere per la costruzione e riparazione delle imbarcazioni tipiche veneziane, trasformato in Auditorium. Spazi straordinari della **Fondazione Giorgio Cini**, prestigiosa istituzione culturale, nota in tutto il mondo che ha per statuto la missione di valorizzare l’Isola di San Giorgio Maggiore. Dal **6 aprile 2019** l’offerta dell’Isola si è arricchita di un nuovo spazio riservato all’**arte della cucina e alla cultura gastronomica italiana**: il **San Giorgio Café con Filippo La Mantia**.

Il progetto dello spazio dedicato al café-ristorante è stato fortemente voluto dalla Fondazione Cini, che da anni è impegnata nel miglioramento dei servizi di accoglienza di residenti e visitatori sull’Isola, è stato affidato a **Ilaria D’Uva**, che con la sua azienda - operativa dal 1959 nello sviluppo di tecnologie e servizi museali in Italia - gestisce il servizio di visite guidate alla Fondazione.

Il **San Giorgio Café con Filippo La Mantia** è l’unico luogo di ristoro sull’Isola di San Giorgio e offre **80 coperti** - di cui una cinquantina nel *dehors* - in uno spazio rinnovato e accogliente, accanto alle mura benedettine della Fondazione, direttamente sul bacino di San Marco, con una suggestiva vista sulla darsena dell’Isola e sulla Riva degli Schiavoni.

Il nuovo spazio è **contemporaneamente bar, café, bistrot e ristorante** e offre diversi servizi, tutti i giorni tranne il mercoledì, a partire da una ricca colazione, servita dalle 10 del mattino per poi proseguire con la cucina, **aperta tutto il giorno**, fino alla **cena**, disponibile nei giorni di **venerdì e sabato**, e su richiesta per eventi speciali. Il **San Giorgio Café** si propone inoltre di diventare un luogo d’incontro per l’aperitivo in città: la suggestione delle luci lagunari al tramonto è assicurata.

FONDAZIONE GIORGIO CINI  
isola di san giorgio maggiore  
30124 venezia  
tel 041 2710280  
stampa@cini.it  
www.cini.it

SAN GIORGIO CAFÉ  
isola di san giorgio maggiore, 3  
30124 venezia  
tel 041 2683332  
marketing@sangiorgio.cafe  
www.sangiorgio.cafe

D’UVA  
viale petrarca, 116  
50124 firenze  
tel 055 5324700  
info@duva.eu  
www.duva.eu



Il *San Giorgio Café* completa l'esperienza del visitatore sia esso turista, appassionati d'arte e arte culinaria e la rende un'esperienza unica e generosamente sensoriale: ogni particolare, dagli arredi, all'illuminazione, alla scelta delle apparecchiature, all'uso dei colori è stato accuratamente studiato. **Gli interni** contribuiscono a questa armonia lasciando all'atmosfera veneziana, agli scorci visuali sia verso San Marco e la riva degli Schiavoni sia verso l'interno il ruolo di primo attore. Ecco quindi che design e colore, materiale e *texture* si mescolano con equilibrio in una ricetta fatta di accoglienza e grazia, tradizione e innovazione.

Il *San Giorgio Café* propone un servizio di alto livello che prevede anche la valorizzazione delle risorse veneziane: la cucina di La Mantia, che ritiene fondamentali le materie prime, **accoglie anche i prodotti della cantina dei monaci benedettini di San Giorgio.**

Il cuoco **Filippo La Mantia** è famoso per la sua cucina ricca di sapori, profumi e sentimento, ma anche per l'accoglienza che riserva ai suoi clienti: *“Mi piace l'idea di poter ricreare a San Giorgio un'atmosfera di altri tempi, quelli in cui il cuoco offriva prodotti di stagione e l'oste ti accoglieva recitando il menù; così come desidero proporre un ambiente rilassato dove gli ospiti si possano sentire come a casa. Mi piacciono le nuove sfide, mi piace rimettermi in discussione, sempre e comunque, mi piace incontrare gente attraverso il cibo. Ho modificato leggermente il mio progetto gastronomico per il San Giorgio Café, adattandolo ai visitatori, sia stranieri che italiani: l'ho voluto rendere semplice, accattivante e tradizionale. Ho giocato con la mia tradizione e con quella di Venezia perché rispetto tutte le regioni d'Italia anche se do sempre precedenza alla mia Sicilia, partendo da Palermo... lo spaghetti al pomodoro o a quello con le vongole saranno sempre presenti nel menù, secondo me chi viene in Italia deve assolutamente mangiare italiano. 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. Desidero che tutte le persone che condivideranno questa avventura con me abbiano sempre e comunque il sorriso sulle labbra. L'accoglienza, l'arte e il cibo sono gli elementi che meglio rappresentano gli italiani in tutto il mondo. Ma spero che a parlare saranno i fatti, non i racconti”.*

Il progetto *San Giorgio Café* si coniuga coerentemente con le attività della Fondazione Giorgio Cini e la sua originaria vocazione. **Pasquale Gagliardi**, Segretario Generale della Fondazione Cini, non nasconde la sua profonda soddisfazione. *“Siamo felici di poter finalmente completare con una caffetteria-ristorante di grande qualità l'offerta dell'Isola, il degno coronamento di un processo di miglioramento degli spazi e dei servizi di accoglienza rivolti ai frequentatori delle nostre attività, avviato fin dal mio arrivo a San Giorgio quasi 20 anni fa. Questo progetto ha per noi una valenza strategica fondamentale. Migliorando i servizi di accoglienza, in particolare quelli legati alla ristorazione, ci poniamo l'obiettivo di rendere l'Isola un luogo non solo visitato, ma vissuto. Oggi,*



*grazie alla Fondazione Giorgio Cini, l'isola non è mai stata così vicina alla sua millenaria vocazione monastica, quello di essere rifugio e nutrimento tanto delle cose dello spirito quanto di quelle dei sensi. Quando parliamo di nutrimento dei sensi ci riferiamo a tutte le esperienze - in senso lato - estetiche: le arti visive, che appagano la vista, la musica, che appaga l'udito, ma anche le esperienze olfattive e gustative, perché la capacità di combinare i profumi e i sapori non ha minore dignità della capacità di combinare i colori e i suoni. Con questa apertura poniamo infine termine a un inaccettabile paradosso: quello che rendeva impossibile il godimento di un pasto decente nel luogo che vanta il più bel refettorio della storia: il cenacolo di Palladio arricchito dalle Nozze di Cana di Paolo Veronese. Anche per questo consideriamo questa iniziativa un'operazione culturale a tutti gli effetti”.*

Ad accettare di realizzare un ristorante sull'Isola, su invito della Fondazione Cini, è stata **Ilaria D'Uva**, imprenditrice fiorentina, appassionata d'arte e architettura, di innovazione, di isole e stregata da Venezia. Nel 2018, con la sua azienda, che realizza servizi museali e strumenti multimediali che combinano tecnologia e racconto, ha sviluppato per la Fondazione un sistema di accoglienza per i visitatori. *“In molti mi chiedono che cosa c'entriamo, io e la mia azienda, con un ristorante” – racconta Ilaria D'Uva – “E io rispondo: siamo nuovi nel mondo della ristorazione, ma abbiamo una presenza consolidata nel settore dei beni culturali, dove offriamo esperienze interattive e personalizzate con i nostri servizi museali e multimediali, dislocati in luoghi di grande prestigio, fra cui, la Basilica di San Marco, Palazzo Ducale, la Scuola Grande di San Rocco, il Teatro La Fenice, proprio a Venezia, il Duomo di Milano, le cattedrali di Firenze, Siena, Pisa, il Sacro Convento di San Francesco in Assisi, il Pantheon, a Roma, il Colosseo, il Foro Romano, gli Scavi di Pompei e quelli di Ercolano. Così, a chi mi chiede cosa c'entro io con un ristorante rispondo che questa è una caffetteria che si inserisce in un progetto innovativo di servizi integrati di accoglienza sull'isola dei tesori: l'isola di San Giorgio Maggiore. La gestione coordinata di tutti i servizi, peraltro, ci permetterà di creare delle offerte che combinino sempre di più l'esperienza dell'architettura, dell'arte e del paesaggio, con quella del mondo culinario, attraverso pacchetti che uniscano la visita o i concerti a colazione, pranzo, tè, aperitivo o cena”.*

La realizzazione di San Giorgio Café è stata possibile grazie ai lavori di restauro del **Provveditorato Interregionale per le Opere Pubbliche per il Veneto, Trentino Alto Adige e Friuli Venezia Giulia**. Ruolo fondamentale è stato giocato inoltre dagli **sponsor tecnici**: nonostante gli spazi ristretti per allestire una cucina professionale, con le più moderne attrezzature, **Electrolux Professional** è riuscita a coniugare la capacità produttiva a una flessibilità adeguata alle esigenze del nuovo ristorante. Le innovative tecnologie di **Reggiani SpA** hanno risposto all'esigenza di individuare prodotti performanti e poco invasivi: i **Sunny LED** bianchi assicurano infatti un'illuminazione elegante e raffinata, in linea con lo stile del progetto di interior design curato dallo studio dell'architetto **Paolo Richelli**.

Si ringrazia infine il **Gruppo Lunelli** e la **comunità monastica dell'Abbazia di San Giorgio Maggiore**.



### **ORARI E SERVIZI SAN GIORGIO CAFÉ**

Lunedì, martedì, giovedì e domenica dalle 10:00 alle 19:00

Venerdì e sabato dalle 10:00 alle 22:00

Chiusura il mercoledì

È possibile prenotare direttamente sul sito [www.sangiorgio.cafe](http://www.sangiorgio.cafe)

### Informazioni per la stampa:

#### **Ufficio Stampa San Giorgio Café**

PARI PARI di Monica Ripamonti

[monicaripa65@gmail.com](mailto:monicaripa65@gmail.com)

+ 39 348 0608294

#### **Fondazione Giorgio Cini onlus**

Ufficio Stampa

tel.: +39 041 2710280

fax: +39 041 5238540

email: [stampa@cini.it](mailto:stampa@cini.it)

[www.cini.it/press-release](http://www.cini.it/press-release)

#### **Ufficio Stampa Filippo La Mantia**

Ludovica Cornaro

Tel. +39 02.36.69.66.95

Tel. +39 393.8569946

email: [ludovica.cornaro@realizenetworks.com](mailto:ludovica.cornaro@realizenetworks.com)