



Filippo La Mantia – Oste e Cuoco

Classe 1960, palermitano, con un passato da fotoreporter di cronaca nera. Ha documentato la guerra di mafia che ha insanguinato il capoluogo siciliano negli anni Ottanta. A 42 anni decide di cambiare vita, si trasferisce a Roma e diventa cuoco quasi per caso nel maggio del 2002. Nella capitale si occupa di diversi ristoranti per poi guidare come chef executive la cucina dell'Hotel Majestic, un ristorante diventato il punto di riferimento del jetset, dei protagonisti della vita politica e dello spettacolo.

Da anni è Ambassador del Cous Cous Festival, evento gastronomico internazionale dedicato all'integrazione culturale e alla passione per la cucina mediterranea, che in ogni edizione attrae 250.000 visitatori

Filippo ama definirsi “oste e cuoco” come il nome del suo ristorante, in centro a Milano, che ha aperto nel 2015 quando si è trasferito nel capoluogo lombardo, riscuotendo subito un grande successo con la sua cucina fatta di amore per la tradizione, la convivialità e rigorosamente siciliana senza soffritti.

Cuoco tra i più rinomati e amati d'Italia, pubblica ricette sulle riviste più importanti del settore. Si occupa in maniera attiva di tantissime attività legate alle onlus, carceri e associazioni benefiche. Considera cucinare un'arte e una fonte di vita e di energia. Il cibo come mezzo di scambio, come chiave di lettura e come lingua universale.

Ad aprile 2019 apre il *San Giorgio Café con Filippo La Mantia*, il progetto gastronomico, concepito dalla Fondazione Giorgio Cini per la valorizzazione dei servizi di accoglienza dell'Isola di San Giorgio Maggiore a Venezia, progettato e realizzato da D'Uva con lo stesso La Mantia.