



Venezia, Isola di San Giorgio Maggiore

## Il 6 aprile apre “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 arricchisce 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 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”.*

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... Per esempio, ho letto che il riso fu portato a Venezia dagli Arabi, e difatti un piatto tipico sarà RISI E BISI, ovvero riso e piselli: sarà sempre presente in carta insieme allo spaghetti al pomodoro o a quello con le vongole, 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".*

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**.

FONDAZIONE GIORGIO CINÌ  
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



## **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)