

## Ogni giorno conta

Dopo vent'anni nell'alta ristorazione, Gaetano La Mantia ha trovato nella collettiva una nuova sfida: coniugare qualità, salute e innovazione in migliaia di pasti ogni giorno

*"La giornata inizia quando gran parte della città sta ancora dormendo. Alle 5.30 Gaetano La Mantia è già in cucina: arrivano i fornitori, vengono verificati gli ordini di servizio per il banqueting e, insieme alla brigata, prende forma il lavoro della giornata. Si definiscono i menù, si organizzano le attività e, una volta concluso il servizio, ci si dedica agli ordini, ai turni della cucina e alla pianificazione dei servizi interni ed esterni".*

### UN PERCORSO COSTRUITO SUL CAMPO

Gaetano La Mantia ha 41 anni e lavora nella ristorazione collettiva per Pellegrini da sette anni. Il suo ingresso in questo settore è avvenuto quasi per caso, grazie ad Alessandro Spina, Executive Chef dell'Accademia Pellegrini.

*"Per vent'anni ha lavorato in hotel e ristoranti di lusso, un'esperienza che gli ha permesso di sviluppare tecniche, metodo e organizzazione dal punto di vista culinario, ma anche disciplina, responsabilità, condivisione e senso del dovere sul piano umano. Oggi considera la ristorazione collettiva un contesto che permette ogni giorno di mettersi alla prova".*

### LA RELAZIONE CON CHI MANGIA

Nel suo lavoro il rapporto con gli utenti è parte integrante dell'attività quotidiana.

*"Nell'impianto in cui lavoro mi capita molto spesso di confrontarmi con i clienti, per via delle varie attività che facciamo, come ad esempio 'cene al buio', dove lo studio del menù richiede un'attenzione particolare perché tutti i sensi tranne la vista devono essere sollecitati, cooking class e pranzi a tema dove allestiamo insieme ai miei collaboratori show cooking in sala. In queste occasioni si genera curiosità e interazione con gli utenti. Tutto ciò rende il rapporto con il cliente più cordiale e meno informale, costruendo un rapporto di fiducia che porta a relazioni di lunga durata".*

### IL VALORE DI UN MESTIERE

Per La Mantia la cucina è molto più della preparazione dei pasti: è una professione che richiede studio, responsabilità e una continua apertura verso nuove esperienze.



*"La Cucina Italiana lo scorso anno è diventata Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità e poter lavorare nel settore della ristorazione è un privilegio che consente di portare avanti valori e tradizioni che ci invidiano in tutto il mondo. Inoltre, si sa che l'alimentazione incide sulla salute delle persone e per chi lavora nella ristorazione collettiva questo genera un grande senso di responsabilità. Per un giovane questo deve essere motivo di orgoglio perché permette di esprimere la propria passione incidendo in modo positivo sulla collettività e in particolare sulle fasce più fragili della popolazione, come bambini e anziani. Il consiglio che mi permetto di dare ai giovani è quello di studiare, approfondire, essere curiosi e soprattutto fare esperienze in città e posti diversi. Oggi la cucina è anche sperimentazione, unione di culture diverse. Viaggiare, conoscere le lingue, fare esperienze diverse per portare poi nei piatti innovazione e tradizione. Tutto questo nel tempo diventerà un grande bagaglio, che permetterà di raggiungere i propri obiettivi e soddisfare i propri desideri, perché non c'è cosa più bella nella vita del poter fare ciò che più ti piace".*



### UNA MEMORIA CHE RESTA

Tra i ricordi più significativi della sua esperienza professionale ce n'è uno che continua ad accompagnarlo.

*"Un episodio che porterò con me per sempre è quando in pieno Covid, il Cavaliere del Lavoro Ernesto Pellegrini insieme alla mia responsabile di area la dottoressa Lucia Lico, passando da Firenze si è fermato a salutare, ringraziandomi per i risultati ottenuti. Una semplice parola, "Grazie" detta da un uomo come l'allora Presidente mi ha reso veramente felice e pieno di orgoglio. Sono i piccoli gesti che rendono grande un uomo. Da quel momento ho percepito la vera essenza della Pellegrini che pur essendo una grande azienda ti fa sentire in una famiglia, dimostrando attenzione verso le persone. Aspetti e valori che vengono portati ancora avanti oggi dalla nostra Presidente e AD Valentina Pellegrini".*

### LA COMPLESSITÀ DEL LAVORO

Dietro ogni pasto servito c'è un lavoro che spesso rimane invisibile.

*"Delle volte, non si ha la percezione delle difficoltà e responsabilità che comporta il nostro ruolo, dell'impegno e della dedizione con cui cerchiamo di fare al meglio il nostro lavoro, cercando di soddisfare le esigenze di tutti bilanciando scelte salutari, varietà dei menu, rispetto delle diete speciali, velocità di preparazione e somministrazione dei pasti e cura del dettaglio per fare la differenza. Anche la gestione della brigata di*



## GAETANO LA MANTIA - PELLEGRINI

*cucina non è un elemento da sottovalutare perché l'ultimo ingrediente per un buon piatto è il sorriso con cui viene servito".*

### IL BENESSERE COME OBIETTIVO

In ogni servizio, il punto di riferimento resta il benessere delle persone.

*"In ristorazione collettiva, per noi addetti ai lavori, la "sfida" più difficile è quella di sapere di incidere sulla salute delle persone in quanto ogni giorno, praticamente per tutto l'anno, prepariamo almeno un pasto per i nostri commensali. Occorre studiare quindi preparazioni equilibrate sia al punto di vista organolettico che salutare. Cerco sempre di dare il giusto equilibrio alle pietanze, di usare prodotti di stagione, mi piace la cucina tradizionale strizzando l'occhio all'innovazione. Mi piace 'giocare' con consistenze e colori diversi nel solito piatto, perché si mangia prima con gli occhi e poi con la bocca".*



### IL PROFILO PROFESSIONALE

Nome e cognome: **Gaetano La Mantia**  
 Tipologia di utenza servita: **Aziendale**  
 Struttura di riferimento: **Nuovo Pignone – Firenze**  
 Numero medio di pasti al giorno: **2.800–3.000**  
 Anni di esperienza nel settore: **27 anni nella ristorazione, di cui 7 nella ristorazione collettiva**  
 Azienda di appartenenza: **Pellegrini**  
 Una parola che descrive la tua cucina: **Tradizione**