

FENGSELSKOKKEN

Den italienske kokken Filippo La Mantia mener alle har godt av et fengselsopphold. Selv ble han buret inne, mistenkt for politidrap.

TEKST TINA HELEN AASEN FOTO JOÃO NAUMAN
Roma, Italia

DE HENTET HAM midt på natten. Tungt bevæpnet politi omringet leiligheten og tok ham til Sicilias berømte fengsel, Ucciardone. Beskyldte ham for å være involvert i mafiaen som herjet hjembyen Palermo, og for drapet på en høytstående politimann. Han ante ikke da at arresten i 1986 skulle få betydning for resten av livet.

– Jeg tenkte at feilen ville bli raskt oppdaget, at jeg var ute igjen om få dager. Slik gikk det ikke, sier Filippo La Mantia (50).

Han sitter i solskinn på en stor terrasse utenfor Hotel Majestic i Roma. Bordene er dekket med elegante tallerkener, strøkne duker. Restauranten innenfor bader i lys fra høye vinduer og tunge, glitrende lysekroner. Han er solbrun, men søvnig. La Mantia jobbet til tre på natten og sto opp med fuglene for å kjøre motorsykel med sin tre år gamle datter. Den tidligere fotografen fører landets mektigste menn, og har på kort tid inntatt posisjon som en av Italias mest anerkjente og frittalende kokker.

– Dette er ikke en hotellrestaurant. Min utfordring var å drive restaurant i et hotell, men samtidig trekke gjester fra Roma til dette turistfiserede området. Via Veneto er beryktet for dårlig, overpriset hotellmat, så de lokale styrer unna. Vi serverer 38.000 gjester årlig. Det går veldig bra, sier kokken og restauranteieren.

TOMATSNIFFER. Den unge Filippo La Mantia jobbet som fotojournalist på Sicilia. I 15 år dekket og avdekket han kriminalitet begått av mafiaen, som var på sitt sterkeste på 1980-tallet. Kokken sier han aldri fryktet for eget liv, men det var en tid med kaos, korrupsjon og fengsler stappfulle av mafiamedlemmer.

– Jeg tror ikke jeg ble arrestert på grunn av jobben min som fotograf. Men jeg har ingen respekt for rettsvesenet. Det fungerte ikke dengang, og fungerer ikke i dag, sier han.

La Mantia tror det var viktig for både politi og rettsystem å vise at de hadde tatt skurken, og at en løslatelse derfor ble halt ut i det lengste.

Den da 26 år gamle fotografen satt åtte måneder i en knøttliten celle.

– Det var vanskelig. Jeg levde et vanlig liv, plutselig var jeg drapsmann på forsiden av alle italienske aviser, sier han.

En gang i uken fikk han besøk av familien som bragte ferske tomater, basilikum og andre rå ingredienser til fengselet.

FILIPPO LA MANTIA

SICILIANSK kokk og restauranteier.

TIDLIGERE fotojournalist, dekket kriminalitet begått av mafiaen på Sicilia.

«**OMVENDT**» til kokk da han 26 år gammel ble fengslet i forbindelse med drapet på en politimann. Ble frikjent.

KJENT for å sky hvitløk og løk. Basisen for all hans mat er sitruspesto, som han lager av en kombinasjon av appelsiner, basilikum, mandler og kapers.

RESTAURANTEN

ADRESSE: Restaurant Filippo La Mantia ligger i Hotel Majestic, Via Vittorio Veneto 50, Roma.

WEB filippolamantia.com
ÅPENT for lunsj alle dager fra 12.30–14.30 og middag 19.45–22.30.

Stengt søndager.

SICILIANSKINSPIRERT kjøkken med mye bruk av sitrusfrukter som sitron og appelsin.

SNITTPRISER: Lunsj 38 euro, middag 70 euro (inkludert vin).

– Familie, venner, gode måltider, lukten av ferske epler ... du oppdager virkelig hva som er viktig. Jeg er glad for opplevelsen, og selv om det var forferdelig, så kan jeg anbefale fengsel. Tiden der fikk meg til å forstå. Matluktene inneholder mange minner, jeg brukte timevis på å rense grønnsaker og sniffe tomater.

BLANT MASSEMORDERE. Med en liten gassflamme og et par panner kokkelerte han for seg selv på cellen. Nydelige herremåltider som han nøt i ensomhet, og drøydde så lenge han kunne. Livet handlet om besøkene, om maten.

Men han var redd. Og sjokkert. De plasserte en fotojournalist som jobbet mot mafiaen sammen med Sicilias mest notoriske forbrytere og masse mordere. Heldigvis trodde de han var en av dem.

– De var mektige, grusomme mafiasjefer. To av dem hadde minst 50 liv hver på samvittigheten. Samtlige var hardbarkede kriminelle. Det er egentlig rart jeg ikke ble som dem. Jeg spilte smart, holdt meg på deres lag. Vi ble venner på et vis, forteller La Mantia.

Han ble til slutt frikjent for drapet og løslatt. Dommeren som frikjente ham, Giovanni Falcone, ble senere drept av mafiaen.

SICILIANSK PR. En rekke italienske toppolitikere i dyre dresser reker inn restaurantdørene. La Mantia forsvinner for å holde dem med selskap under lunsjen – en gigantisk buffet med parmigiana (auberginer, mozzarella og tomat saus), bøffelmozzarella, pasta i alle mulige former, kjøttkaker, salater og desserter.

– Alle produktene jeg bruker, er hentet fra Sicilia, forteller La Mantia når han returnerer. »

❶ **STJERNEKOKK.** Filippo La Mantia (50) ble uskyldig fengslet for drapet på en politimann. Han takker tiden i fengsel for sin trang til å lage mat. ❷ **LEKKERT.** Restauranten Filippo La Mantia ligger i ærverdige Hotel Majestic, bygget mot slutten av 1800-tallet av arkitekten Gaetano Koch. ❸ **FISK PÅ PINNE.** Småfisk rullet i smuler og stekt. ❹ **DELIKAT.** Cassata er en tradisjonell siciliansk dessert.



1 2
3 4





❶ **INNSYN.** Det åpne kjøkkenet ligger i inngangen til restauranten. ❷ **KOKKENS SPESIALITET.** Caponata med auberginer og tomater. ❸ **STANDSMESSIG.** President Silvio Berlusconi er ofte å finne ved bordet, ikke minst fordi restauranten er en hvitløksfri sone.

» – Tidligere profilerte jeg en grim side av Sicilia. Nå har jeg sjansen til å vise frem den beste, sier kokken.

Han har fått flere priser som ambassadør og promotør av den største øya i Middelhavet.

De fleste politikerne som besøker restauranten kjenner La Mantias historie. Kokken er ikke bitter, men sier han har liten tiltro til politikerne og det italienske systemet. Han støtter andre ofre for justismord, og en gang tilbød han en frifunnet fengselsfugl jobb i restauranten sin.

Etter at han selv slapp ut av fengsel, laget han selskapsmat på oppdrag fra venner. Etterhvert åpnet han sin egen restaurant, Trattoria, som også lå i Roma.

For et par år siden dro han i gang en debatt som fremdeles raser mellom kokker i Italia. Krangelen om hvitløken.

– Jeg hater løk og hvitløk, og jeg lager bare mat som jeg selv liker. Jeg mener hvitløk overdøver andre mer delikate smaker. Om hvitløk ikke er det første som slår imot deg, kommer de andre smakene – basilikum, sitron, oregano, appelsiner – til sin rett. Jeg bryr meg ikke om navn og titler, men det virker som

LA MANTIAS CAPONATA

- 4 auberginer
- 2 KILO modne tomater
- 2 BUNTER med basilikum
- 100 G pinjekjerner
- 200 G rensede mandler
- 100 G saltede kapers
- LITT oregano
- 50 CL hvitvinsvinaigrette
- 50 G sukker
- LITT extra virgin olivenolje

❶ **VASK** og kutt tomater i terninger, legg dem i en stor bolle.

❷ **TA I** kapers (vann dem ut først), kuttede mandler, basi-

likum, oregano og en spise-skje extra virgin olivenolje.

❸ **PUTT** miksen i en blender/grønnsaksmoser, kjø til du får en tykk saus. Hell sausen i en panne og kok over lav varme i 15 minutter.

❹ **VARM** en stekepanne og stek aubergineterningene. Når de er myke og saftige, la dem tørke på papirhåndkle. Bland tomatsaus, auberginer og de andre ingrediensene forsiktig sammen.

❺ **SERVERES** som antipasto (forrett) med godt brød.

om mange italienske vip-gjester heller ikke liker hvitløk, sier La Mantia.

KVINNEIDOL. Han unngår å nevne sjefen selv, Silvio Berlusconi. Men i Italia det er en kjent sak at stats-

ministeren er iherdig hvitløkshater. Han er også fast gjest i La Mantias restaurant.

Maten i Filippo La Mantias kjøkken er basert på sicilianske tradisjoner.

– Jeg lager og utvikler en caponata som snart vil dukke opp i verdensrommet. Den er fantastisk, sier kokken ubeskjedd om sin kokte grønnsakssalat.

Han besøker jevnlig små restauranter på Sicilia for å inspirere og lære. Motorsykkelmerket Ducati sendte ham også øya rundt, til fiskere, pølsemakere og bakere, og La Mantia laget en guide for matglade motorsyklister. Han har vært jorden rundt på motorsykkel, og i 1982 var han på Nordkapp.

– Jeg freste opp til Nord-Norge i dongeribukse og en veldig kul skinnjakke. Og frøs nesten ihjel, ler La Mantia, som har motorsykler både i stuen hjemme og i restauranten.

Filipo La Mantias historie har inspirert boken «Maqueda» av Salvo Sottile og filmen «Tutte le donne della mia vita» («Alle kvinnene i mitt liv») av Simona Izzo.

– Kvinnen er mitt store idol, vi bør hylle kvinnene, sier kokken.

– For de lærte oss å lage mat. **D2**