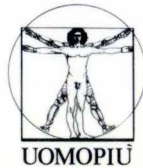
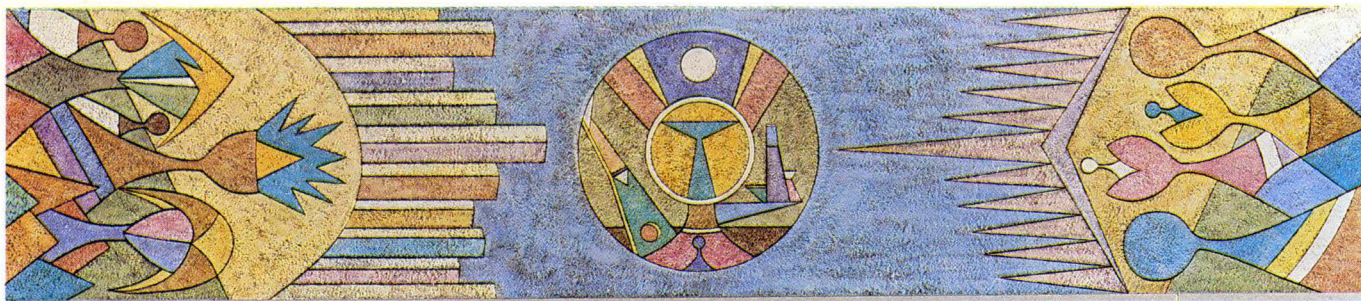


La Tamma



La tampa
50 anni





e cambia.

— È mai arrivato un cliente che meritava di essere sbattuto fuori dalla porta?

— Una volta solo. Un cliente che mi aveva offeso, denigrava il pesce sostenendo che era surgelato, invece era freschissimo e buono, l'ho invitato a uscire, non era degno di essere servito alla "Tampa".

— Essere al centro di Milano quali vantaggi, quali difficoltà comporta?

— Vantaggi sicuramente. Gli uffici, le aziende più importanti sono qui. Anche se la via dove è situata la "Tampa" non è un luogo di passaggio, la gente viene numerosa, la sera, dopo aver prenotato. Io non aprirei mai un ristorante in periferia perché la sera sarebbe poco sicuro, i furti, i rapimenti non

sono mai accaduti al centro perché è più curato, più servito dalla polizia. Il centro poi rappresenta il cuore di una città. I più bei locali e ristoranti sono al centro.

— Se dovessi definire la Tampa come la definiresti?

— La Tampa è una tradizione. È un vecchio locale storico, molto noto. È un locale sano, pulito, frequentato da élites non solo del campo artistico, ma anche commerciale e si sta estendendo la mia clientela: sportivi, giornalisti. Purtroppo molti vecchi amici e clienti, pian piano ci lasciano.. per il viaggio infinito! Bisogna farsi conoscere dai giovani. C'è una bellissima clientela giovanile che ha il gusto del mangiare, del ritrovarsi insieme. Questa sequenza di disegni che abbiamo nella vetrata l'abbiamo chiamata "L'incontro"

Carnera degusta i famosi
"spaghetti alla Tampa".
Il pittore Pino Grieco: arte alla
"Tampa".

