

Buon compleanno Filippo! - 25 Maggio 2023

Sono passati oltre quindici anni da quando Filippo Di Bartola, un giovane cameriere conosciuto e apprezzato negli ambienti della ristorazione versiliese, decide di cambiar vita. O meglio, di ripensare il proprio posto nel mondo.

E siccome il suo mondo, fino a quel momento lì, è stato quasi sempre compreso fra la sala e la cucina, lo fa volando alto sin dall'inizio. Aprendo un ristorante nel centro storico di Pietrasanta. Un'altra epoca, agli albori della cucina italiana contemporanea.

Cosa succede Giovedì 25 Maggio 2023

'Filippo si Racconta' - h 12

Il prossimo 25 maggio, in occasione del suo compleanno, a pranzo 'Filippo si racconta'. In una conferenza stampa conviviale, Filippo e la sua brigata dialogano con un numero selezionato di critici e giornalisti enogastronomici.

'Connessioni' - h 19

La sera di giovedì 25, sarà la volta di 'Connessioni', un party ad invito nei locali del ristorante nel centro storico di Pietrasanta, in cui si presenteranno ad amici e clienti le novità per la stagione in corso.

...

Cosa si festeggia

L'occasione del 25 maggio sarà quella di presentare un bel pezzo di vita, trent'anni passati tra ristoranti e trattorie della Versilia. Per arrivare all'oggi: Filippo è l'anima di un progetto di ristorazione contemporanea che ha la sua massima espressione nel locale di **Pietrasanta**, sotto l'egida dello chef Andrea Papa. Qui Filippo declina la sua particolare visione di una cucina che parte dal rispetto della clientela e della materia prima. Una cucina solida, che risponde alla vitale necessità di mangiar bene.

Ecco in sintesi le diverse declinazioni del marchio Filippo oggi:

- **Filippo Pietrasanta**. Il Ristorante nel centro storico aperto nel 2008.
- **Filippo Pop Up**. Il servizio di ristorazione sartoriale itinerante legato agli eventi.
- **Filippo Forte dei Marmi**. Realtà pop-up nel Quartiere di Roma Imperiale al Forte.
- **Filippo al Bagno Roma Fiumetto**. Una finestra estiva su una delle migliori spiagge della Versilia.

Come **Filippo Pop Up**, il team è impegnato a portare un'idea di cucina confortevole ad un pubblico più ampio. Un'idea di artigianalità in cucina, con una forte impronta toscana e versiliese, che si declina a supporto di eventi e manifestazioni in giro per il mondo. Dopo la cucina di Pitti Immagine Uomo a Firenze, New York e la Milano Design Week, il 2023 ha ancora in serbo sorprese.

Per chi ama la familiarità, la trattoria di **Forte dei Marmi** punta invece sulle ricette della tradizione. Uno spazio che vive con il villeggiante, un po' come se fosse la cucina di casa, dietro casa. Qualcosa che rimanda ad una dimensione di intimità, in un mondo che strilla, noi ci prendiamo del tempo per andare a trovare Filippo nella veranda, a leggere il giornale.

La novità della stagione 2023 è infine **Filippo al Bagno Roma Fiumetto**. Non un ristorante sul mare, ma una proposta stagionale fronte mare legata al concetto di cucina da spiaggia.

Ristoratore oltre i canoni della ristorazione tradizionale, Filippo nell'occasione presenta anche la nuova sezione sul sito dedicata al [Calendario di Incontri ed Eventi](#) che saranno organizzati e ospitati nei locali del marchio.

Contatti

<https://filippopietrasanta.it>

info@filippopietrasanta.it

+39058470010

Ufficio Stampa

press@filippopietrasanta.it

<https://filippopietrasanta.it/ufficio-stampa>

+393291233331