

## FILIPPO si Racconta

*Intervista a Filippo Di Bartola - Maggio 2023*

Quali sono le origini di Filippo?

Ho iniziato sul mare, aiutavo l'estate allo stabilimento balneare di mia zia. Dopo il liceo, avrei voluto fare il giornalista, ma alla maturità cannai in pieno l'esame. Nella confusione del momento, iniziai gli studi alla facoltà di economia e commercio: una scelta sbagliata, che mi aiutò però a capire che quella non era la mia strada. Era il '95, e nel frattempo avevo trovato un lavoro nel fine settimana per pagarmi gli studi. Per cinque anni ho fatto il cameriere in una pizzeria - lavorare in sala mi ha subito colpito, e nel tempo mi ha permesso di emergere e diventare quello che sono oggi.

Chi sono i tuoi maestri?

Mio nonno Ilio ha lasciato un'impronta profonda in me. Era una persona profondamente ironica, ma allo stesso tempo estremamente seria. Un uomo di grande rispetto, molto onesto. Amava molto la cucina, ma l'amava perché era il momento di aggregazione della sua famiglia - quando chiamava a raccolta cugini, parenti, amici. E il mio modo di fare ristorazione trova le sue radici proprio in questo modo di essere, di concepire lo stare insieme: stare a tavola significa stare bene tra persone, tirare fuori se stessi nelle piccole cose e in quelle più serie.

Tra i miei maestri c'è quindi mia zia Betta. Le ricette, quelle della tradizione, le ho imparate nella cucina dello stabilimento balneare che lei gestiva a Forte Dei Marmi negli anni ottanta. Poi Paolo e Marcella del Forte, e il magazzino edile dove ho lavorato a diciannove anni vendendo mattoni. Ovviamente, Pinchiorri a Firenze e Lorenzo a Forte dei Marmi. Queste ultime sono state le mie figure di riferimento. Ricordo come, nei primi anni del ristorante, ogni volta che mi trovavo di fronte ad una situazione in cui dovevo sciogliere dei nodi, in cui contare fino a dieci non sarebbe bastato, mi appariva un fumetto con il mio Pinchiorri che mi diceva "*Trimpilìn devi far questo... Trimpilìn tu devi far così*".

Sei sempre stato in sala?

Sì, fatta eccezione per una brevissima parentesi. Dovevo fare la prova da Fort'America (ex Pietro di Forte dei Marmi), un'istituzione per le focaccine.

Una sera, nei giorni della prova, mi dicono: "Filippo c'è un problema, il banconiere non è venuto". E io: "Focaccine non ne ho mai fatte, ma se vuoi provo". Da quel giorno, ero assunto.

Dopo un po' non le ho volute fare più le focaccine, volevo piuttosto servirle. Facendo il cameriere ho conosciuto così tanti clienti nel tempo... ne ho uno che ad oggi è 29 anni che lo servo. Di quei tempi andati, del mitico banco di Pietro, conservo ancora gelosamente le ricette. La crostata con la sua frolla, la crema pasticceria. E poi le focacce con le arselle, con le cipolle, con le zucchine. Solo al Forte ti ordinavano questa focaccina che un pezzettino costava 10 mila lire. Dietro c'era una squadra di diciotto persone.

Quando nasce il primo ristorante Filippo?

Lasciati gli studi, la mia tesi di laurea è stata aprire un ristorante. Ci sono riuscito a 33 anni, un po' fuori corso. Ancora penso a quelle notti insonni a guardare il soffitto per paura di non farcela... poi mi sono affidato a quello che da sempre mi caratterizza, il mio istinto. Era il 2008, conobbi Giovanna, la proprietaria di Ancilla, il ristorante che poi sarebbe diventato Filippo. Al telefono mi aveva detto: "Vieni, così ti faccio vedere com'è il locale, quello che abbiamo". Arrivai per la prima visita, pervaso da dubbi: mi chiedevo se la scelta di acquistare il ristorante fosse giusta o potesse rivelarsi un errore. Non appena mi aprì, ci fu uno sguardo pieno di energia e dopo poco le dissi: "Giovanna, ti prometto che tratterò questo locale come un gioiello - sento che, anche se non ci conosciamo, c'è qualcosa che ci lega. Abbiamo certamente un'idea diversa di cucina, ma ci uniscono l'amore e la passione per questo lavoro". Le feci l'esempio di come fosse sufficiente, per me, fare una pasta all'olio fatta bene, far mangiare un taglierino preparato dalle mani di una signora di casa, con l'olio buono e il parmigiano di qualità, per spiegare quella che era già la sintesi del mio ristorante. La visione di cosa avrei voluto trasmettere fu chiara fin da quel giorno.

Infine, devo spendere qualche parola su Maria. Maria è stata la prima e unica cuoca del mio ristorante agli inizi. A lei devo davvero moltissimo. È sua la ricetta delle polpettine. Mi è stata a fianco per anni come una mamma.

Cosa rappresenta il nome Filippo per la clientela?

Ormai sono quindici anni da quando ho iniziato la mia avventura, quindici anni in cui sono passato da essere cameriere a essere ristoratore.

Il nome Filippo in ogni caso mi ha sempre seguito.

Quando ho cominciato a fare il cameriere, le persone mi chiamavano: "noi vogliamo Filippo" – "dov'è Filippo oggi?" – "mi mandi Filippo?". Allora sono passato da cameriere a responsabile di sala, e così via, diventando presto un riferimento per la mia clientela. Che cos'ho fatto in maniera forse inusuale per un cameriere? Seguire

le indicazioni del cliente. Per me il faro è stato il cliente. Così, quando ho deciso di aprire Filippo, anche lì la spinta iniziale è arrivata da una sintesi delle idee dei clienti.

Io sono così, io sono l'interprete del cliente, io sono il mezzo che i ragazzi hanno a disposizione per trasformare un piatto dalla materia prima alla sala. Viceversa, il cliente racconta un piatto e io lo porto, lo consegno ai ragazzi in cucina. Se tu perdi questo passaggio, non capisci me. Questo punto è fondamentale: tutti i miei ristoranti, per quanto abbiano delle sfumature diverse, hanno come obbligo tassativo che le cose vengano fatte come Filippo chiede, perché Filippo semplicemente è il cliente. Io non sono il titolare, io sono il cliente a disposizione dei ragazzi.

Qual è il tuo approccio alla ristorazione?

Adesso ti dirò una cosa molto forte: il ristorante è un concetto che è legato a qualcosa degli anni '80. Oggi non c'è più quel ristorante, oggi c'è un'esperienza. Un'esperienza che io ho nella testa da sempre.

Per quanto riguarda la cucina, lascio la parola ad **Andrea Papa** (n.b.: intervista presente nella Cartella Stampa). Andrea è l'anima della cucina di Filippo Pietrasanta - la nostra *ammiraglia*, e supervisiona l'offerta e le preparazioni degli altri ristoranti. La mia visione rispetto alla stagionalità, alla valorizzazione della materia prima, al calore umano che il cibo deve trasmettere, trova in lui piena espressione.

Il mio approccio alla ristorazione si realizza quindi nel mio spirito di innovare. Nel 2020 a Forte Dei Marmi, nel quartiere di Roma Imperiale, ho preso in gestione una vecchia **Trattoria con edicola**. L'ho rinnovata e rilanciata grazie alla passione di Andrea Gemignani in cucina.

Anche la **Gastronomia del Forte** è stata un momento importante: la gente vuole il cibo di qualità a casa e non c'è nessuno che lo fa? Facciamolo. Siamo stati i primi a fare il delivery qui. Il primo ad andare in giro con le polpette a marzo 2020 sono stato io, e la gente l'ha riconosciuto. Io l'ho fatto perché dovevo sopravvivere, altrimenti il ristorante chiudeva. Dovevo fare qualcosa affinché i ragazzi potessero lavorare e guadagnare. Ecco che con il delivery abbiamo fatto incassi più alti del ristorante.

Dal 2021, come **Filippo Pop Up**, siamo impegnati a portare la nostra cucina confortevole ad un pubblico più ampio. Portiamo la nostra idea di artigianalità in cucina, con una forte impronta toscana e versiliese, in giro per il mondo. Nel gennaio 2023 eravamo a gestire la cucina di Pitti Immagine Uomo a Firenze, poi a New York e alla Milano Design Week.

Il mio ruolo è quello di dirigere un'azienda che ha trentacinque dipendenti: quando posso, voglio ancora dedicarmi personalmente alla gestione delle prenotazioni e del rapporto con la clientela. Dell'accoglienza, d'altronde, ho fatto il mio tratto distintivo sin dall'inizio.

Come si associa il nome di Filippo agli eventi?

Io non faccio catering e banqueting, io faccio **ristorazione sartoriale itinerante**. Quando mi approccio a questo mondo divento *Filippo Pop Up*: la formula rimane la stessa, prendere l'essenza del ristorante e portarla fuori, adattandola alla location. Avendo più opzioni di cucina, posso adeguarmi. Quello che non può mancare mai è la creazione di un contesto di relazioni fatte di sapori e di odori, un contesto che ti riporta anima e corpo al ristorante. La sfida è che le persone individuino e riconoscano quegli elementi che li fanno sentire a casa. Quali sono? La cordialità, la familiarità, l'ospitalità attraverso la cucina. Questa è la sfida più difficile. Creare un brand che non è tangibile, ma vive nelle relazioni. Un brand che quando lo incontri respiri aria di casa, di ospitalità familiare.

Come gli artigiani, anche noi lavoriamo 'su commissione', per inaugurazioni, mostre, manifestazioni. Quindi dipende molto da ciò che il cliente chiede. Io cerco di avere un approccio semplice a tutti gli eventi. Cerco di evitare suppellettili eccessivi che non rientrano nella mia filosofia di vita. L'evento è l'occasione per dimostrare che la ristorazione non è più qualcosa di statico come negli anni '90. Bisogna avere la capacità di plasmare il proprio locale e farlo andare dove c'è bisogno. Ecco che il mio ristorante si sposta e fa l'evento come se Filippo fosse fuori.

Organizzare tutto è sempre uno sforzo enorme in termini di costi e di tempo, una vera sfida.

In questo momento ad esempio stiamo allestendo la cucina dei due ristoranti di Pitti Immagine Uomo 104 a Firenze in giugno.

Cosa c'è di nuovo per la stagione 2023?

Ho sempre cercato di essere un po' anticipatore di mode. C'è chi dice "eh oggi sono tutti sul mare", è vero, però sono tutti sul mare come? Come ristorante. Io non vengo sul mare come ristoratore, ma vengo sul mare come Filippo, e ti porto l'idea di mare che ho io nella testa. Un'idea semplice - me l'ha data il cliente quando avevo quindici anni e lavoravo sul mare, oggi è rimasta pressoché la stessa. Così, il 31 marzo 2023 ha inaugurato **Filippo al Bagno Roma Fiumetto** (n.b. vedi CS allegato), una finestra estiva su una delle migliori spiagge della Versilia. Certamente, sul mare ci sono anche strutture che impongono di spendere cifre alte, con un'offerta articolata. A volte mi dico: "tra un po' dovremo andare sul mare con i tacchi a spillo, per la paura di vedersi bloccare in ciabatte?".

Che rapporto hai oggi con il cliente?

La critica che il cliente fa in silenzio, quando non ti dice, è perché non si è trovato a suo agio nel contesto. Può succedere, è successo anche a noi, vuol dire che lì manca Filippo. Filippo inteso come filosofia.

Quando invece vedo che il cliente mi manda un messaggio - facendomi dei complimenti o anche una critica, allora ho un metro di misura per valutare se ci sono gli elementi per fare un determinato lavoro. E con questi dati vado dai miei ragazzi.

A volte, se lavori in una cucina, devi essere in grado di realizzare quello che il cliente ti chiede. Se non puoi farlo - dare cioè tutto al cliente, devi essere almeno molto bravo a far ordinare al cliente quello che vuoi te.

Quando nascono le critiche, è perché c'è un vizio di forma che proviene da noi, non perché il cliente arriva e vuole criticare a prescindere.

Che rapporto hai con i giovani camerieri?

Facendo colloqui per assumere, un giorno un ragazzo mi disse: "io ho i tatuaggi, ma poi li copro", e io gli risposi: "perché? Se li hai fatti, c'è un motivo". Questo perché devi metterti a nudo, solo così io posso capire. Devi comprendere che essere te stesso ed essere spontaneo con le persone che sono sedute al tavolo è una cosa che mi mette al riparo, al di là e prima dei tatuaggi.

Mi piacciono i giovani perché hanno capacità e velocità di linguaggio. Un modo di apprendimento più rapido rispetto a quando eravamo ragazzi noi. Certo, l'esperienza manca a tutti quando sei giovane. Ma oggi i giovani hanno una mente nuova, che va assecondata.

Cosa c'è nel futuro dei ristoranti di Filippo?

*Filippo Pietrasanta* è un locale che racchiude tutto, anche la prospettiva futura della direzione. Voglio trovare qualcuno che porti avanti il mio lavoro, per far sì che il mio lavoro non finisca con me. Il prima possibile devo abituarli a stare uno o due passi indietro. E coloro a cui lascerò le redini, devono darmi la certezza che il lavoro venga portato avanti con quei codici. Io ti do la macchina, ti do le istruzioni, poi sta a te.

*Filippo Forte dei Marmi* ha la caratteristica di aver riportato in auge in un punto residenziale uno spazio che ha un sapore retrò. È uno spazio che vive con il villeggiante: arrivano persone a mangiare anche tutte le sere per i mesi estivi. È un po' come se fosse la cucina di casa, dietro casa. Si tratta di qualcosa che rimanda anche 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.

---

**Contatti**

<https://filippopietrasanta.it>

[info@filippopietrasanta.it](mailto:info@filippopietrasanta.it)

+39058470010

**Ufficio Stampa**

[press@filippopietrasanta.it](mailto:press@filippopietrasanta.it)

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

+393291233331