

La cucina da spiaggia di Filippo allo stabilimento balneare Roma Fiumetto

A fine marzo, in una Versilia baciata dal sole e pronta ad accogliere avventori anche fuori stagione, Filippo Di Bartola ha inaugurato Filippo al Bagno Roma Fiumetto, una proposta stagionale fronte mare, legata al concetto di cucina da spiaggia.

Ad un mese dall'avvio di questa nuova esperienza, ecco qualche particolare in più:

"L'opportunità di gestione della cucina del Bagno Roma è arrivata sull'onda del successo ottenuto a Pitti lo scorso gennaio. Pitti è stato un coacervo di emozioni e di relazioni. Un'esperienza importante anche a livello di immagine, attraverso cui abbiamo approfondito ancora di più il focus sugli eventi e le realtà pop-up".

Filippo è poliedrico, camaleontico. Si adegua alle situazioni in maniera molto rapida.

"Le situazioni che nascono all'improvviso sono quelle che mi divertono di più. Per questo ho deciso di tornare sul mare con un piccolo avamposto. Il mare rappresenta per me gli inizi. Un'esperienza che mi riporta indietro, quando ho cominciato - a 13 anni, a fare il cameriere allo stabilimento balneare di mia zia. Da allora tutto è cambiato, ma alla fine forse non è cambiato nulla. Ecco perché la nostra proposta qui si basa sulla cucina da spiaggia, sulla freschezza e la semplicità."

Filippo ha sempre avuto come punto di riferimento il cliente. Non solo dal punto di vista del servizio, ma anche e soprattutto da quello dei contenuti, del menù.

"Dal mio punto di vista oggi in alcuni contesti sulla spiaggia si rischia di essere quasi come al ristorante. Ma la spiaggia è un'altra cosa. La spiaggia è insalate, focaccine, informalità. Abbiamo una carta del giorno veloce, 7 piatti: 2 antipasti, 2 primi, 2 secondi e un dolce. Niente menù fisso, ma menù giornaliero per variare la proposta, per far divertire il pubblico."

Sicuramente Filippo sarà allo stabilimento balneare Roma Fiumetto per tutta la stagione 2023. Quando si nomina la Versilia, oltre alle zone più blasonate, oggi si parla sempre di più di Marina di Pietrasanta e Fiumetto, località in forte ascesa.

"Sono contento... per ora hanno tutti apprezzato sia la location che la formula messa in piedi. In estate arriveremo a pieno regime. Ci sarà servizio sotto le tende, si ordinerà in remoto. E poi il cocktail bar, dal tardo pomeriggio sino al tramonto".