

AL PADIGLIONE DELLE GHIAIA

A TASTE LA RISTORAZIONE SARTORIALE

ITINERANTE DI FILIPPO



**IL BRAND VERSILIESE
DEBUTA IN FORTEZZA
CON LA CUCINA
DI ANDREA PAPA,
UN'AREA GASTRONOMIA
E UN BAR**

Ma come riesce il patròn a portare all'esterno la proposta di Filippo?

"Come gli artigiani - spiega - anche noi lavoriamo su commissione, per inaugurazioni, vernissage, manifestazioni.

Organizzare tutto è sempre uno sforzo enorme in termini di costi e di tempo, una vera sfida. Io non faccio *catering* o *banqueting*, bensì 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, di odori, di legami.

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" ●

eventi privati. Ovunque si sposti, Filippo porta con sé la propria idea di ospitalità declinata sia in sala che in cucina, partendo dal rispetto della clientela e della materia prima. **UNA CUCINA ARTIGIANALE E ALLO STESSO TEMPO SOLIDA, CON UNA FORTE IMPRONTA TOSCANA E VERSILIESE.** Il ristorante accoglie su prenotazione gli ospiti anche al bancone, in una sorta di *chef's table* in cui **Andrea Papa**, cuoco del ristorante Filippo Pietrasanta, propone un percorso di 4 portate per far assaggiare la sua cucina *gourmet*.

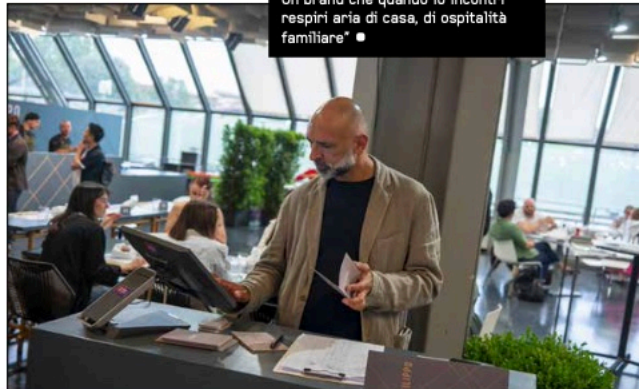


Dalle sabbie nobili della Versilia al tempio degli eventi fiorentini, la Fortezza da Basso: il 17° Pitti Taste segna il debutto di Filippo di Bartola - creatore dell'omonimo brand toscano legato all'ospitalità e alla cucina *tailor made* - nel salone gastronomico del fortilizio mediceo. A fianco dei ristoranti di Pietrasanta e Forte dei Marmi, infatti, nel corso degli anni è nato

FILIPPO POP UP,

il servizio di ristorazione sartoriale itinerante legato agli eventi. E nel solco della collaborazione con Pitti Immagine Uomo, quest'anno

a Filippo è stata affidata la gestione del Ristorante di Taste nel Padiglione Ghiaia. Un banco centrale che riprende la cucina a vista del locale di Pietrasanta, dove si dividono la scena il bar - per colazioni e cocktail - e l'area gastronomia, studiata appositamente per valorizzare le eccellenze di Taste. Ma c'è anche la cucina del ristorante bistro, con preparazioni a vista, che per l'occasione mette al centro gli *evergreen* di Filippo in un percorso attraverso i colori. Circa 100 i coperti disponibili, con una piccola area riservata anche a



FILIPPO

Via P. E. Barsanti, 45,
PIETRASANTA LU
0584 70010

Via Sant'Elme, 6,
FORTE DEI MARMU
0584 81376

filippopietrasanta.it

