

# FILIPPO x TASTE17: i Classici, lo Chef's table e la Gastronomia

Nel solco della collaborazione con Pitti Immagine Uomo, quest'anno a Filippo è stata affidata la gestione del **Ristorante di Taste17** nel Padiglione delle Ghiaie alla Fortezza Da Basso di Firenze. Un banco centrale che riprende la cucina a vista del locale di Pietrasanta, dove si dividono la scena:

- **Bar** – per colazioni e cocktail;
- **Gastronomia** – studiata appositamente per valorizzare le eccellenze di Taste17;
- **Ristorante Bistrot** - con preparazioni a vista e uno speciale *chef's table su prenotazione*.

Ovunque si sposti, Filippo porta con sé la sua 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.

Al **Bistrot**, Filippo è pronto a stuzzicare le papille gustative degli avventori con alcuni dei suoi *Classici* - le polpettine, la guancia brasata, la zuppa di cipolle, il baccalà coi porri e molto altro. Alcuni di questi piatti si potranno acquistare anche al banco della **Gastronomia**, assieme alle focacce artigianali - da citare quella con la mortadella di Prato IGP del Salumificio Mannori.

## Filippo “Chef's Table” con Andrea Papa

Chi è alla ricerca di un'esperienza più intima, a diretto contatto con la cucina, su prenotazione potrà accedere al bancone dello “chef's table”. Qui **Andrea Papa**, cuoco del ristorante Filippo Pietrasanta, accoglierà gli avventori all'interno di un **percorso degustazione in 4 portate**. La sua è un'idea di cucina che si muove tra innovazione, contaminazione e recupero, passando dalla creazione di specialità come i *coltellacci* (cannolicchi) con spuma di aglio dolce e topinambur, all'utilizzo di preparazioni tradizionali come la lunga marinatura del manzo o la meticolosa preparazione della salsa bernese per il manzo e del *consommé* per la stracciatella.

La formula **Filippo “Chef's Table”** è disponibile nella fascia oraria **12-15,30**, esclusivamente su prenotazione al numero **333-8013316** o sulla [piattaforma Superb](#).

## Due parole con Filippo di Bartola...

### Come si riesce a portare all'esterno la proposta di Filippo?

“Come gli artigiani, 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, 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, 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.”

### **Progetti per il futuro?**

“Non potrei ancora dirlo ufficialmente... posso però anticipare che Firenze è stata la città che mi ha creato professionalmente... stiamo valutando un Filippo fiorentino nel 2025... oops.. l'ho detto!”

--

### **Chi è FILIPPO?**

Filippo è un brand toscano legato all'ospitalità e alla cucina tailor-made.

A fianco dei ristoranti di Pietrasanta e Forte dei Marmi, negli anni è nato Filippo Pop Up, il servizio di ristorazione sartoriale itinerante legato agli eventi.

### **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