

L'UOMO OVUNQUE

## Filippo di Bartola

Filippo Pietrasanta,  
Forte dei Marmi  
e Bagno Roma a Fiumetto

Se sei un buongustaio dici Filippo e pensi Pietrasanta. Vero, ma fino ad un certo punto. Negli ultimi anni Filippo di Bartola, irrequieto, istrionico, affabile ristoratore cresciuto proprio in quel di Pietrasanta ha innanzitutto arricchito il suo locale nella piccola Atene della Versilia, nel 2016, con un salotto lounge & cocktail bar; poi ha fatto il bis al Forte dei Marmi con una trattoria di pesce, pizza e altri sfizi; infine (?) eccolo al Bagno Roma a Fiumetto con una cucina espressa e golosa. PS: se andate a Pitti Uomo il ristorante della fiera è affidato proprio a lui!

**La cosa che hai fatto della quale sei più orgoglioso e quella che (eventualmente) non rifaresti.**  
Aver avuto il coraggio di mettermi in proprio nel 2008, scegliendo Pietrasanta come città di inizio e scuotendo un pò le coscienze di molte trattorie di allora che erano fisse a 40 piatti e non aprivano mai la domenica; rifarei tutto anche le scelte più azzardate che mi hanno senza dubbio penalizzato, ma fatto comprendere meglio come muovermi in futuro. **La tua cucina spiegata con parole semplici a chi non vi conosce...**

Una cucina diretta, senza fronzoli, che rispetta la tradizione e spesso la traduce.

**Qualche "piatto forte" che ti identifica o al quale tieni in particolare.**  
Io non posso rinunciare alle polpettine che sono un gesto di amore fatto dalla mia prima cuoca, Maria, verso di me.

**Il più difficile da realizzare, ma che poi ti ha dato maggior soddisfazione.**

Il primo piatto servito nel 2008: semplici tordelli fatti a mano con olio e parmigiano. Una scommessa vinta in semplicità e artigianalità. Difficilissimo da comunicare in quegli anni.

**La pietanza che preferisci lavorare.**  
Forse le carni in generale.

**Un ingrediente o un piatto sopravvalutato?**  
Per me non c'è un piatto sopravvalutato, credo che siano le mode a trarre in inganno su questo o quel prodotto. Ora è il momento della sostenibilità....

**Un ingrediente o un piatto sottovalutato?**  
Credevo che per storia e cultura gastronomica e artigiana i salumi e i formaggi meriterebbero molta più attenzione, in primis nel mio ristorante.

**A cena con un buon vino. Quale?**  
Pergole torte tutta la vita.

**In breve, facci venire l'acquolina in bocca: i piatti salienti del menù estivo 2024...**

Se passate da Forte c'è una padellata di pesce fatta con ingredienti della cassetta giornaliera del peschereccio: non sai mai cosa c'è, ma sai per certo che si gode. A Pietrasanta una faraoana ripiena che vale il viaggio. Al Bagno Roma le arselline non possono mancare.

**La Versilia a tavola? Un parere sulla ristorazione sulla costa....**

Credevo sia la zona, da sempre, più complessa per clientela e per incroci di provenienza; al tempo stesso mai stata così ricca la proposta gastronomica da 10 anni ad oggi. In spiaggia, in collina, in centro: si mangia bene!! Credo di aver contribuito a rinnovare il panorama, a modo mio, ed è la cosa di cui andiamo più fieri.

**Versilia, un pregio, un difetto...**

La Versilia è tutto e il suo contrario: ti sorprende sempre. Un maggiore attaccamento all'identità non andrebbe sottovalutato, ma il mondo evolve e nuove prospettive si affacciano sul nostro territorio.

**Hai la bacchetta magica. Tre cose**



**che faresti per la Versilia**

Aprire il mare d'inverno, sulla falsa riga di come in Alto Adige aprono la montagna in piena estate. Creerei una scuola di formazione per i giovani che si avvicinano al mondo del turismo e dell'ospitalità. Creerei un grande evento che raccolga tutta la Versilia e che possa essere UN MANIFESTO PER LA NOSTRA TERRA NELLA MITICA CAPANNINA! **"Spendo poco, mangio bene" in Versilia, la tua dritta...**  
Direi mangio bene, spendo il giusto. Da Filippo: mare, Forte o Pietrasanta!

**FILIPPO**

**Pietrasanta** - Via Barsanti 45 - 0584 70010 - aperto a cena tutte le sere in estate

**Forte dei Marmi** - Via Sant'Elme 6 - 0584 81376 - 347 7855131 - aperto da colazione a cena tutte i giorni in estate (chiuso mer)

**Filippo Al Bagno Roma Fiumetto Marina** di Pietrasanta - in estate sempre aperto a pranzo  
filippopietrasanta.it