

RISTORANTE FILIPPO: INGREDIENTI FAMILIARI, SAPORI INASPETTATI



Il ristorante Filippo a Pietrasanta è uno dei locali più rinomati della Versilia, grazie al suo ottimo rapporto qualità-prezzo, all'utilizzo di materie prime eccellenti e all'atmosfera cordiale che si respira una volta varcata la soglia.

Ristorante Filippo a Pietrasanta, viaggio nei sapori

L' intervista con Filippo di Bartola, proprietario del ristorante Filippo a [Pietrasanta](#), è una di quelle chiacchierate che ti rimangono nel cuore. Non sempre infatti le persone hanno voglia di mettersi a nudo e raccontarsi con sincerità, originalità ed entusiasmo, instaurando con l'interlocutore un vero dialogo, ascoltando ed interpretando a proprio modo.

Con Filippo è accaduto proprio questo ed è la stessa sensazione che ho provato quando ho cenato nel suo ristorante: una cucina sincera, curiosa e personale che sorprende. Già il primo boccone ti accompagna alla scoperta di un mondo fatto di ingredienti e profumi familiari che danno vita a sapori nuovi ed inaspettati.



Ciao Filippo, raccontami di te, della tua famiglia e di come nel 2008, a soli 34 anni, hai aperto il tuo ristorante Filippo a Pietrasanta.

Ho avuto la fortuna di avere due genitori che mi hanno sempre concesso di fare quello che volevo, dimostrandomi massima fiducia ed io mi sono impegnato per ripagarli con la stessa moneta. È stata una fortuna: crescere in una famiglia che ti dà la possibilità di esprimerti liberamente è una bellissima cosa.

Il mio sogno era fare il giornalista, così ho frequentato il Liceo Classico, ma la mia professoressa mi disse che non ero tagliato per quel lavoro. La delusione fu enorme, tanto che cambiai completamente indirizzo iscrivendomi ad Economia e Commercio ma scoprii, poco dopo, che non era per me. Da quel momento ho deciso di fare della mia carriera di lavoro l'università della mia vita.

Da ragazzino d'estate lavoravo al bagno di mia zia, il *San Camillo* al Forte dei Marmi; quell'esperienza mi ha cambiato la vita perché mi ha aiutato ad aprirmi agli altri, a lasciarmi andare e a sviluppare la passione per il lavoro al pubblico. Quindi, ho lasciato l'università e mi sono lanciato in una nuova esperienza lavora-

tiva. Ho iniziato da una pizzeria per poi spostarmi dall'Enoteca Marcucci a Pietrasanta, all'Enoteca Pinchiorri a Firenze, dal Ristorante Lorenzo a Forte dei Marmi per poi finire con l'apertura del Ristorante Filippo.



Possiamo dire che iniziare a lavorare in cucina non è stata solo una scelta professionale, ma una decisione che ha profondamente toccato la tua vita. In cosa credi ti abbia cambiato?

Mi ha aiutato a tirare fuori la forza. Siamo tutti fragili, ed io di fragilità ne ho tante, ma nei momenti di difficoltà riesco a tirare fuori un'energia incredibile che mi stupisce. Il mio mestiere, così come tutti del resto, se lo vuoi fare in un certo modo ti porta ad impegnarti in prima linea ed a metterti a nudo.

Il mio ristorante si chiama come me, Ristorante Filippo: già dal nome mi sono esposto al limite, volevo mettermi in gioco fino in fondo. La forza in certe situazioni devi trovarla a tutti i costi, perché se non hai l'energia e la capacità di reggere il colpo, crolli. Pensa che ho aperto l'attività nel 2008, all'inizio della crisi, ma il ristorante è sempre stato in crescita: credo che questo dimostri l'impegno e la devozione che io e il mio staff ci abbiamo messo.



Quando sbagli, qual è la tua reazione?

Nel lavoro tento sempre di anticipare gli errori, cerco di capire i segnali e se sono preoccupanti vado in tensione e cambio strategia. Di errori in sé e per sé non credo di commetterne tanti, ma se ne faccio non è un dramma. L'importante è non sbagliare per leggerezza e noncuranza. Gli errori sono comunque esperienza, ti danno insegnamenti importanti per la volta successiva.

Che cosa rende il ristorante Filippo un po' diverso dagli altri?

Come varchi la soglia del locale percepisci che qui c'è uno staff che lavora con passione. Il cliente tocca con mano la nostra storia e comprende la strada che stiamo percorrendo e dove lo stiamo portando: siamo trasparenti, sinceri. Esiste la ferma volontà di non fare entrare le persone in un locale anonimo: cerchiamo sempre di entrare in contatto con loro, senza però essere mai troppo confidenziali ed entranti.

Esistono ristoranti dove si radunano schiere di amici, io non l'ho mai voluto fare: intrattengo con i miei clienti rapporti di profonda cordialità, ma gli lascio lo spazio di farmi i complimenti o criticarmi sinceramente. Voglio che il cliente sia libero di giudicare senza sentirsi troppo legato a me da un rapporto di amicizia, di affetto che non gli permetterebbe di dire ciò che pensa veramente.



Cosa c'è di te e del tuo carattere nel ristorante Filippo?

Il mio locale è ritagliato su misura per me, l'ho creato a mia immagine e somiglianza (sorridente). Dovevo ideare un locale che non mi annoiasse e che cambiasse il menu tutti i giorni, un ristorante che fosse dinamico e leggero, pronto a fare auto critica e modificarsi nel caso in cui ce ne fosse stato bisogno, mantenendo ferma la struttura primaria, ma adeguandosi sempre alle esigenze del cliente.

Saluto Filippo con la promessa di andare a trovarlo nel ristorante che sta per aprire a Londra, portando i sapori della Versilia e della Toscana nella capitale britannica.

Ovviamente, appena accadrà, sarete i primi a saperlo.

Ristorante Filippo Pietrasanta Via Stagio Stagi, 22 - Pietrasanta (LU) Tel. 0584 70.010

[Filippo a Pietrasanta](#)

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople