foodexp
FOOD LIFE EXPERIENCE

FORUM INTERNAZIONALE
DELL'**ENOGASTRONOMIA**
E DELL'**OSPITALITÀ ALBERGHIERA**



FILIPPO SARTORI

CHEF PATRON · LA MAISON DE FILIP · TRENTO

SCIENZA, MINIMALISMO E CUCINA CONTEMPORANEA

Filippo Sartori, classe 1992, è chef patron e anima creativa de La Maison de Filip, ristorante gourmet nel centro storico di Trento. La sua cucina unisce metodo scientifico, sensibilità contemporanea e un'estetica essenziale di ispirazione nordica.

Dopo la scuola alberghiera di Levico Terme, si laurea in Scienze alimentari e della ristorazione all'Università degli Studi di Milano. Durante gli studi vive a Londra e trascorre circa otto mesi a Porto, in Portogallo, lavorando in un laboratorio di microbiologia e genetica alimentare.

Nel 2020 realizza il proprio progetto imprenditoriale aprendo La Maison de Filip: un ambiente intimo, con pochi tavoli e cucina a vista, entrato nella selezione della Guida Michelin a pochi mesi dall'apertura. La proposta segue una struttura essenziale, costruita su percorsi dedicati agli elementi della natura.

Nei suoi piatti ricerca pulizia, equilibrio e precisione, valorizzando soprattutto ingredienti vegetali e materie prime considerate semplici. Tecnica e sperimentazione diventano così strumenti per esprimere sapori diretti, riconoscibili e privi di sovrastrutture.