

Food 24

36%

ITALIANI ATTENTI ALL'ETICHETTA
Secondo la ricerca Conscious Eater di NielsenQ più di un terzo degli italiani fa molta attenzione alle etichette durante la spesa (meno di francesi e spagnoli)



LEGUMI IN SCATOLA A EXPO DUBAI
Oggi a Expo Dubai evento Anicav dedicato ai legumi in scatola per spingere sull'export, che è già a quota 55%
www.ilssole24ore.com/sez/food

Nuovi spazi di design: così gli hotel di lusso valorizzano il food

Architettura. Da Bolzano a Noto, passando per Portofino, Capri e Roma, progetti di tendenza rafforzano le sinergie tra ristorazione e hospitality

Paola Pierotti

Scegliere l'hotel per una cena a lume di candela, per la colazione o per un pranzo d'affari. Da Bolzano a Noto, passando per la capitale o per le tappe del turismo più glamour, si moltiplicano le storie che accendono i riflettori su una tendenza che all'estero è ormai consolidata.

Nel capoluogo altoatesino, lo Stadt Hotel Città ha riaperto le porte l'estate scorsa con una recente ristrutturazione (voluta dai nuovi gestori, la Podini spa e Birra Forst e realizzata dallo studio Bizzarro & Partners di Ravenna) ed è stata anche la proposta gastronomica ad aver ridato vita al salotto della città. Il piano terra, in particolare, è stato ripensato con una serie di attività che si aprono all'esterno, e non solo a servizio degli ospiti: un caffè è affacciato su Piazza Walther; una pasticceria con gelateria è il riferimento per golosi e gourmet; e c'è anche un ristorante (con oltre 150 posti a sedere) con ingresso indipendente. Il punto di interscambio rimane una sala ellittica centrale, dove la luce piove dall'alto attraverso una copertura vetrata,

con un trionfo di piante ricadenti, dove fra divani e tavoli dall'impronta mitteleuropea, si può sorseggiare un tè, come avvolti da una serra.

Dall'altra parte dello Stivale, a Noto, ha aperto le porte un resort di lusso, 5 stelle, nato dal recupero della masseria del Principe Nicola, il San Corrado di Noto (una nuova tappa dell'hospitality di lusso che si aggiunge al Four Seasons di Taormina e al Verdura Resort, alle porte di Sciacca) e anche in questo caso il food è elemento qualificante l'offerta, «per degustare l'isola, per un'autentica dimensione di wellness - racconta Paolo Gionfriddo che ha sviluppato l'operazione -. Si rinnova il concetto di vacanza portando l'ars culinaria come esperienza di lusso unica». Lo chef è un omonimo, Paolo Gionfriddo, rientrato in Italia dopo vent'anni all'estero e negli ultimi quattro è stato chef executive al Four Seasons delle

Seychelles. Oggi, con una brigata di 19 persone, ha la responsabilità dei due ristoranti: il Principe di Belludìa e L'Hostaria Casa Pasta.

Sulla piazzetta di Portofino spicca il DaV Mare, ristorante dell'hotel Splendido Mare: curato dai fratelli Cerea, rappresenta l'incontro tra l'eccellenza gastronomica della famiglia e il gruppo Belmond. Nella cornice di Capri, Gennaro Esposito all'Hotel La Palma gestisce bar, terrazza e ristorante. E ancora, in Sardegna, a San Teodoro, lo stellato Claudio Sadler è alla guida ristorante del nuovo Baglioni Resort. Tra le storie cucite su misura, le catene fanno scuola: si distingue lo stesso Four Seasons, ma anche il gruppo UNA che nell'urban hotel Milano Verticale ha coinvolto Enrico Bartolini per gestire tre outlet.

Il binomio ristorazione e hotellerie è un format che dà una risposta ad una domanda internazionale, ma è anche un modello di business. E gli esperti dicono che sarà Roma a fare tendenza nei prossimi anni, con il food di alta gamma che potrà trovare casa in immobili di pregio e carichi di storia. Dario Laurenzi, fondatore della Laurenzi Consulting, è al lavoro con numerosi operatori del settore



Sinergie a tavola.

Uno scorcio del San Corrado di Noto dove cibo e vino sono protagonisti; sotto, la sala ellittica dello Stadt Hotel Città, collegamento tra il ristorante e l'albergo



food e hospitality, e conferma la tendenza degli hotel a optare per un'offerta multipla, con la consapevolezza che la ristorazione (oltre alla più consueta spa) sia un servizio decisivo per trattenere più a lungo gli ospiti. «Siamo al lavoro per conto di un investitore privato per riaprire un albergo 5 stelle che sorgerà al posto della storica Residenza Ripetta. Seguiamo la parte del food, insieme all'architetto Roberto Liorni, e qui sono previsti tre outlet per il cibo. Ancora, facendo tesoro dell'esperienza fatta a Lugano con il Lugano Dante, con gli stessi architetti di Rizoma - racconta Laurenzi - per Accor stiamo sviluppando due iniziative con il marchio Jo&Joe. Ma nella Capitale, la zona di via Veneto, dove noi stiamo lavorando per l'apertura di un ristorante asiatico e per uno stellato, sarà la vera scommessa». W Rome, prima sede italiana dei W Hotels di Marriott Bonvoy, in via Liguria, è un esempio di questo fermento. Il concept prevede ben 5 outlet: il ristorante Giano, guidato da Ciccio Sultano e Nicola Zamperetti; il W Lounge Bar con il barman Emanuele Broccatelli, che presenterà i suoi signature in altri due spazi dell'albergo; il Giardino Clandestino; e

l'Otto rooftop bar. Sarà coinvolto anche Pier Daniele Seu che presenterà le sue pizze sulla terrazza dell'hotel. Dulcis in fundo la boutique Zuccherò con i dolci di Fabrizio Fiorani. Grande attesa per il Nobu Hotel & Restaurant, nato dalla collaborazione tra Carlo Acampora e Nobu Hospitality (in Italia, tra l'altro, la sua firma accompagna quella di Armani a Milano ma fa la differenza anche al Cala di Volpe di Porto Cervo). Via Veneto ha visto approdare anche Flavio Briatore con il suo Crazy Pizza, e con l'apertura del Twiga sulla terrazza dell'Hotel Bernini. E ancora, il cibo farà la differenza al Rosewood Rome nato dalla rigenerazione dell'ex sede della Bnl e al The Rome Edition Hotel.

Tra ristorazione e hospitality di lusso, la capitale è un libro aperto. E tra le attese c'è anche il Six Senses a due passi da via del Corso, dove per la ristorazione guiderà l'etica degli ingredienti naturali, sostenibili e locali. Intanto dietro l'angolo c'è già un boutique hotel, il Singer Palace Hotel, che al quinto piano ha attrezzato il ristorante Le Terrazze, aperto per una colazione *à la carte*, per pranzi e cene preparate da un giovane chef.

Locali aperti alla città rivitalizzano palazzi storici rivolgendosi a una clientela internazionale