

PAMBIANCO MAGAZINE

WINE & FOOD

NUMERI, FATTI E PROTAGONISTI DEL VINO, DEL CIBO E DELLA RISTORAZIONE

DINING, CHI VINCE E CHI CAMBIA

STUDIO PAMBIANCO
Bilanci al cioccolato

SCENARIO
Il Primitivo traina la Puglia

INCHIESTA
I big e il digital

APPROFONDIMENTO
Hotel con ristoranti stellati



Tracce future SPA - Spot via/ 2014/2018 - in caso di mancato incasso invece al 2014 il numero per il rimborsamento di credito presso pagamenti via - ANCI/4 - 0717889940 - MARZO 2015

COVER BY OLIMPIA ZAGNOI

Available on the
App Store

Google Play

APPROFONDIMENTO



IL FINE DINING vince negli hotel

di *Andrea Guolo*

***L'ALTA CUCINA È SEMPRE
PIÙ PRESENTE NELLE
STRUTTURE ALBERGHIERE
E DIVENTA NON SOLO
UN SERVIZIO D'ECCELLENZA,
MA ANCHE UN RICHIAMO
INTERNAZIONALE.
LE STELLE DEI RISTORANTI
FINISCONO PER CONTARE
PIÙ DI QUELLE DEGLI HOTEL.
E LE SINERGIE
SPINGONO GLI UTILI***

Da ristorazione di necessità a locale di fine dining, la trasformazione dell'offerta f&cb interna agli hotel italiani è ormai una realtà, riconosciuta dalle guide e quasi allineata al trend internazionale, dove l'alta cucina si trova soprattutto nei ristoranti d'albergo. Un processo che segue di pari passo gli investimenti dei top player del comparto ospitalità nel nostro Paese, che puntano a fare del ristorante – non più interno all'hotel ma aperto al mondo – un biglietto da visita per attrarre la clientela più esigente e anche un veicolo di comunicazione, attraverso la conquista di premi e riconoscimenti funzionali al prestigio della struttura alberghiera.

TANTE NUOVE STELLE

L'ultima edizione della guida Michelin ha consolidato questo

trend. Uno dei tre nuovi ristoranti ad aver conquistato le "due stelle" è infatti il Santa Elisabetta dell'hotel Brunelleschi di Firenze. E altre promozioni riguardano i ristoranti che hanno conquistato la prima stella. A Massa Lubrense (Napoli) c'è il Relais Blu, situato all'interno di un boutique hotel nella penisola sorrentina, con lo chef Alberto Annarumma in cucina. A poca distanza c'è il Lorelei, con lo chef Giro Sicignano che ha permesso al ristorante dell'hotel cinque stelle Lorelei Londres Sorrento di ottenere il primo macaron della Michelin. Tra i neostellati compaiono poi il Nove di Alassio (Savona), del luxury hotel Villa della Pergola (chef Giorgio Servetto), e il Kitchen Restaurant dello Sheraton Lake hotel di Como (chef Andrea Casali). In Chianti Classico, c'è la novità del Poggio Rosso del relais Borgo San Felice di proprietà Allianz, entrato tra le stelle grazie all'impronta vincente di Enrico Bartolini e al lavoro del resident chef Juan Camilo Quintero. Sempre in zone di grandi vini, a Montalcino l'offerta enoturistica di Castello Banfi comprende, tra le altre cose, l'hotel Il Borgo e due ristoranti, tra cui il nuovo stellato La Sala dei Grappoli (chef Domenico Francone). Nel più piccolo hotel 5 stelle dell'Alto Adige, Castel Fragsburg a Merano, è arrivata la stella grazie allo chef Egon Heiss del ristorante Prezioso. Completano la scena due locali veronesi tra i vigneti dell'Amarone: l'Amistà di San Pietro in Cariano, situato all'interno dell'hotel Byblos (chef Mattia Bianchi) e il La Cru di Romagnano (chef Giacomo Sacchetto), attualmente solo ristorante, ma in prospettiva anche relais nella dimora storica Villa Maffei Medici Balis Crema.

IN VETTA ALLA CLASSIFICA

Con tutte queste nuove stars, la ristorazione di hotel ha fatto un bel passo in avanti nella considerazione della più prestigiosa guida del fine dining, che già in passato aveva inserito due insegne nate all'interno di un albergo nell'olimpico dei tre stelle. Si tratta de La Pergola di Heinz Beck, ristorante del Rome Cavalieri Waldorf Astoria (gruppo Hilton) e del St. Hubertus di San Cassiano (Bolzano), con lo chef Norbert Niederkofler punta di diamante dell'hotel Rosa Alpina (partner del gruppo Aman). Si aggiungono due tristellati che a loro

volta hanno aggiunto l'offerta hotellerie come integrazione alla ristorazione: Da Vittorio (chef Chicco e Bobo Cerea) a Brusaporto (Bergamo), con il resort La Cantalupa, e Reale di Castel di Sangro (L'Aquila), dove Niko Romito ha realizzato, con Casadonna, nove camere di charme in un ex convento del '500. E l'elenco continua, ancora più nutrito, andando ad analizzare i ristoranti che possono vantare le due stelle, dove compaiono i nomi



Dall'alto, L'animella del Santa Elisabetta e lo chef Rocco de Santis

In apertura, Il Piccola Principe a Viareggio (hotel Principe di Piemonte)

APPROFONDIMENTO

di diverse catene internazionali di fascia luxury. Tra queste c'è il **Mandarin Oriental**, con il ristorante Seta dell'hotel situato nel cuore di Milano. In cucina c'è lo chef **Antonio Guida**, giunto al **Seta** dopo aver conquistato due stelle nel ristorante di un altro celebre hotel, Il Pellicano a Porto Ercole, dunque uno specialista di quest'ambito. "Essere all'interno di un hotel, per Seta, rappresenta sicuramente un vantaggio – racconta Guida – perché garantisce maggiore stabilità, anche in un momento complesso come quello che stiamo vivendo. Inoltre, abbiamo l'opportunità di soddisfare appieno gli ospiti di alto livello che frequentano l'hotel, fra cui molti appassionati gourmands che scelgono la destinazione anche per l'offerta gastronomica. E poi è fondamentale per noi il rapporto diretto e fidelizzato con i milanesi e i lombardi, che rappresentano la maggior parte dei nostri ospiti al Seta e al Mandarin Bar & Bistrot". Una visione condivisa da **Claudio Catani**, general manager del **Brunelleschi Hotel** di Firenze, a cui interno opera il ristorante consacrato quest'anno con la seconda stella Michelin ovvero il **Santa Elisabetta** dello chef Rocco de Santis. "È certamente vero – afferma Catani – che una ristorazione di qualità fa molto bene all'albergo, perché alza il livello non solo delle

colazioni, di cui tutti i clienti fruiscono, ma anche dei servizi accoglienza, prenotazioni, e in generale costituisce un supporto di eccellenza. Al tempo stesso, essere in un hotel permette di raggiungere una sostenibilità economica, per un'attività come quella di fine dining, che diversamente faticherebbe a far quadrare i conti. Quando sento dire che nella ristorazione si va bene quando si va a pareggio, un po' mi sorprende, perché ritengo che la qualità debba procedere di pari passo con il profitto". Il **Santa Elisabetta** è un ristorante-boutique, con pochi tavoli (7 in tutto) e la capacità di gestire 14-18 coperti: queste dimensioni, unite all'alto livello di servizio richiesto, determinerebbero le difficoltà di chiudere in attivo, in assenza di una sinergia come quella dell'hotellerie. "Economicamente, l'operazione non potrebbe reggere" sostiene Catani. In più c'è il contributo della clientela del ristorante, che pur non essendo predominante – si parla di un 30% dei coperti in periodi normali, che può salire al 50% nei momenti ad alta intensità turistica – offre un buon contributo. "Occorre comunque precisare che il **Santa Elisabetta** non è considerato un ristorante d'hotel dalla clientela esterna e in particolare non dai fiorentini, che frequentano abitualmente il nostro ristorante fine dining".



Lo chef Antonio Guida del Seta (Mandarin Oriental, Milano) e, a destra, l'astice blu arrostito con zabaglione al passito di Loazzolo, miso bianco e tè Matcha

