

Mensile • Anno XVIII • N°147 Aprile-Maggio 2023

# FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

## SPECIALE

**Il vino  
è sempre  
più bianco**

## ECCELLENZE

**La Cozza Dop  
nasce a Scardovari  
alla Foce del Po**

Foto: Ikka Mirabelli



**VEUVE CLICQUOT**  
**La Garden Gastronomy**  
**x La Grande Dame 2015**

**MAREMMA**

## Al The Sense Resort si pranza in spiaggia



**T**he Sense Experience Resort si trova nel cuore della Maremma Toscana: immerso in un parco naturale di cinque ettari sul mare del Golfo di Follonica, dispone di una spiaggia privata. Il resort, 4 stelle Superior, propone

un'esperienza totalmente immersiva, a contatto con la natura. È composto da 5 edifici con 112 camere tra comfort, deluxe, superior e suite tematiche di diverse tipologie, fino ad arrivare alle Two Bedroom Suite vista mare, con vasca idromassaggio esterna. A tavola l'offerta propone un'ampia gastronomia che punta alla valorizzazione di materie prime e prodotti locali in piatti della tradizione toscana. Due i ristoranti: *Dimorà*, con proposte à la carte da gustare all'interno, nel dehor esterno o sotto l'ombrellone, o il nuovo ristorante fine dining *Eaté*, segnalato dalla *Guida Michelin 2023*, che si trova direttamente sulla spiaggia in una location suggestiva. Completa l'offerta il *Mixology Bar Red Rabbit*.

**ROMA**

## Il Rome Cavalieri propone il menu arabo



**I**l Rome Cavalieri, A Waldorf Astoria Hotel, propone il nuovo menu dell'executive chef Fabio Boschero declinato tra il ristorante *Uliveto*, il *Tiepolo Lounge & Terrace*, il Banqueting e il room service dell'albergo. Accanto ai piatti realizzati con ingredienti locali e prodotti del territorio, lo chef presenta un'esperienza speciale, il nuovo menu arabo, un progetto che vede il coinvolgimento di Elerian Tarek, chef di origine egiziana. Tra le proposte spiccano l'Hummus, la tradizionale ricetta con

ceci, pasta di sesamo, olio d'oliva e limone, l'Insalata Tarek con radicchio, cetrioli, peperoni, pomodori, cipolla, olive, rucola, olio d'oliva e limone, passando per il gustoso Shish Taouk, spiedini di pollo alla griglia marinati serviti con salsa al curry e curcuma con peperone rosso e cipolla. E, per finire, dessert come il Baklava -il dolce di pasta fillo, frutta secca, burro, cannella e acqua di rose.

**VICENZA**

## Business con relax all'Alfa Fiera Hotel

**A**mpi spazi e posizione strategica di fronte alla Fiera di Vicenza e vicino all'autostrada caratterizzano l'*Alfa Fiera Hotel* dove tutto è studiato con il solo obiettivo di semplificare gli impegni di lavoro del cliente e di conciliare gli stessi con alcune comodità che permettano di trasformare un lungo e stressante convegno in un



soggiorno proficuo e confortevole. Nell'albergo tutti gli ambienti suggeriscono un'idea di spazi vasti e ben organizzati; anche le camere, di diverse tipologie e metrature, sono ampie, confortevoli e adatte a ospitare sia il cliente business, sia le famiglie numerose o con piccoli animali. Il Centro congressi comprende dodici sale per un totale di 980 metri quadrati che possono accogliere fino a 200 persone e, grazie alla loro versatilità, si prestano a ospitare seminari, convention e workshop. Il ristorante interno propone una cucina gustosa con piatti regionali.

**AUSTRIA**

## Lo spirito delle Alpi al Falkensteiner Montafon

**I**n un'area protetta del Montafon, valle dello Stato austriaco del Vorarlberg, ha aperto il *Falkensteiner Hotel Montafon*, 5 stelle del brand

Falkensteiner Michaeler Tourism Group. L'hotel porta la firma di Snøhetta Studio Innsbruck per il progetto degli esterni e landscape, mentre gli interni sono firmati dallo studio milanese Vudafieri-Saverino Partners. Se nelle aree comuni -come la reception, la lobby, la zona wellness e spa, i ristoranti e la piscina- le nuance sono primaverili ed estive alternando il verde prato con i toni blu dell'acqua e quello del legno di larice e abete, nelle camere le cromie diventano invece autunnali e invernali con



rossi caldi, arancioni e gialli, sempre accostati al legno di larice. Il resort si sviluppa su quattro livelli, sfruttando il pendio della montagna, e si articola in due edifici connessi, come fossero ali, da un nucleo centrale in cui sono collocate le aree comuni. Dal piano strada si accede alla reception caratterizzata dalla boiserie in legno di abete, all'area wellness con la spa di 1.400 metri quadrati e alla ski room, mentre ai piani superiori ci sono 123 tra camere e suite, tutte con balcone e vista panoramica. Scendendo dalla grande scala centrale si raggiungono invece la lobby con zona bar, oltre all'area ristorante e alla piscina.