

Locali[®]

BAR·RISTORAZIONE·OSPITALITÀ

TOP

Birra di Natale
CHRISTMAS BREW

Edizione 2016



TURISMO GASTRONOMICO
ANDAR PER SPECIALITÀ

RISTORAZIONE
COCKTAIL IN TAVOLA



ASSOCIAZIONE ITALIANA FOOD & BEVERAGE MANAGER



IL FASCINO DELLA RINASCITA

A COLLOQUIO CON
Piero Marzot, patron del Turin Palace Hotel

di Lorena Tedesco

Testimone e interprete dei principali eventi della città, il Turin Palace Hotel è stato sin dall'Ottocento uno degli alberghi più esclusivi di Torino, nonché meta prediletta di personalità eccellenti del mondo della cultura, della politica e dello spettacolo. Situato in una posizione centralissima, a pochi passi dalla Stazione di Porta Nuova, il "nuovo" Turin Palace Hotel ha riaperto le porte a maggio 2015, dopo ben 7 anni di chiusura, periodo in cui è stato oggetto di un sapiente restauro di tipo conservativo che lo ha portato a un rinnovamento radicale, pur preservandone la storicità e il fascino. Oggi, il 4 stelle lusso, un edificio di 6 piani dall'impianto classico e regolare, dispone di 126 camere e di una suite presidenziale, un maestoso scalone e un salone delle feste, elementi originari di cui si è mantenuto il design in stile art déco; le novità introdotte contemplano invece la spa a uso esclusivo dei clienti (assente nella vecchia gestione) e il nuovo elegante ristorante Les Petites Madeleines, disponibile anche per chi viene dall'esterno. Ciliogina sulla torta, l'ampia terrazza panoramica con vista sulla città, ideale per aperitivi ed eventi privati.

Gestione "milanese"

La prestigiosa struttura è di proprietà di Reale Immobili Spa (gruppo Reale Mutua) e gestita dalla famiglia Marzot (già proprie-



Turin Palace Hotel

Via Paolo Sacchi 8 - 10128 Torino

Tel. 011.0825321 - info@turinpalacehotel.com

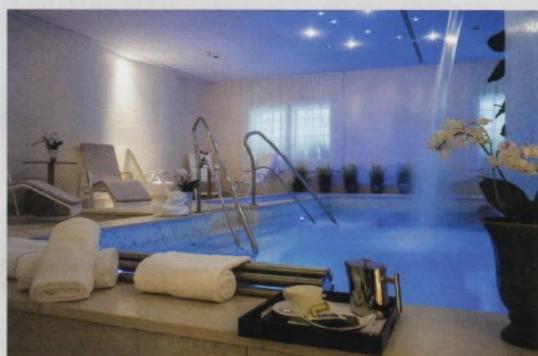
taria dell'Hotel Spadari al Duomo e dell'Hotel Gran Duca di York a Milano) e in particolare, in qualità di amministratore, dall'imprenditore milanese Piero Marzot. La famiglia Marzot ha iniziato a lavorare nel settore dell'hospitality nei primissimi anni Novanta con l'Hotel Spadari di Milano e ha poi acquisito l'hotel Gran Duca di York. Nel 2007 si è presentata l'opportunità del Turin Palace. L'hotel - costruito nel 1872 - è stato uno dei primissimi realizzati alla fine del IX secolo, periodo in cui la ferrovia e le grandi stazioni sono arrivate al centro delle città. Il Turin Palace quindi è nato proprio per essere il punto di riferimento dell'ospitalità torinese e lo è rimasto per tantissimi anni. Purtroppo nei primi anni 2000

LOCALI TOP **Novembre 2016**

è stato abbandonato, ha chiuso nel 2007 ed è stato poi rilevato da Reale Mutua. «Noi abbiamo proposto loro un progetto di ristrutturazione conservativa – ci spiega Piero Marzot – e ciò ci ha consentito di inserirvi tutti gli standard più aggiornati di ospitalità internazionali e una spa e, in più, di rinnovare la ristorazione per cui l'hotel era famoso».

Ristorazione eccellente

L'hotel dispone di un unico ristorante, Les Petites Madeleines (nome ispirato all'opera "La Recherche" di Proust), gestito dallo Chef Stefano Sforza; insieme a lui, a occuparsi della ristorazione e della selezione dei fornitori e delle materie prime, è l'F&B Manager Nino Sorrenti e Piero Marzot stesso. «Abbiamo fatto delle scelte nette sulla ristorazione: la prima regola è offrire sempre, sia nelle prime colazioni, sia nei pasti o al bar, le eccellenze del territorio e i prodotti a km 0, per regalare ai clienti un'esperienza il più possibile autentica. Il secondo punto consiste nell'enfatizzare il più possibile le materie prime che acquistiamo. Ad esempio attraverso le cotture (veloci, a bassa temperatura e sottovuoto), che ci consentono di proporre piatti gustosi e una cucina sana. Il piatto che più ci rappresenta, infatti, oltre alle carni, sono gli spaghetti con il pomodoro: un piatto di una semplicità incredibile ma con un profumo e un gusto eccezionali, che ci viene riconosciuto da tutti». La Carta dei vini, sebbene numericamente non molto ampia, è importante in quanto la qualità offerta è straordinaria. «Grandi rossi e grandi bianchi locali e un'offerta anche fuori del Piemonte, sempre di qualità superiore. Per l'aperitivo la bollicina va sempre forte, mentre al ristorante prevale il rosso e abbiamo un'ottima offerta al calice».



Bar e prima colazione

Il bar dell'hotel è gestito dalla bar manager Lamia Lamanna, secondo gli stessi principi seguiti per la ristorazione. «Abbiamo un atout fantastico per i nostri clienti che è una terrazza panoramica all'ultimo piano dove serviamo gli aperitivi, molto frequentati soprattutto la sera, e diversi eventi». L'offerta di stuzzichini per gli aperitivi – dove non c'è buffet ma è tutto servito – si riallaccia ai principi della ristorazione e tutto viene realizzato internamente. La colazione full breakfast all'americana comprende golose proposte dolci e salate. La panificazione è interna per la parte ristorativa, mentre per il breakfast il Turin Palace si appoggia a un panificio esterno, «anche se tutta la parte di salato e le torte vengono preparate dal nostro pasticcere».

Eventi e target

Molti gli eventi organizzati, soprattutto nel vecchio salone delle feste che ospita cene fino a 120 coperti, ma anche eventi più ristretti. Tutto il catering è realizzato totalmente all'interno e il banqueting ha una buona rilevanza. Oltre al salone delle feste, in cui vengono servite anche le prime colazioni, l'hotel dispone di sale meeting e di altri spazi. «Per quanto riguarda il target, il 30% sono stranieri, di cui la maggior parte francesi; a fare richiesta per gli eventi sono sia stranieri sia italiani e sono tantissime le aziende che ci contattano per organizzare convegni e conferenze. Percentualmente infatti la parte business è prioritaria, ma anche la parte leisure comincia a diventare significativa e interessa più del 30% degli ospiti».

Infine, il periodo di maggiore afflusso coincide con i mesi di aprile/maggio e settembre/ottobre e si estende anche alle settimane delle principali fiere, in cui si raggiunge il top delle presenze.