

In HOTEL? Ora si va per mangiare

Chef con le stelle Michelin nel curriculum e tetti dipinti con affreschi preziosi. Menù d'autore e cucine regionali reinterpretate. Se un tempo le cucine degli alberghi erano solo rifugi per viaggiatori solitari, oggi l'hotellerie italiana vanta un'offerta ristorativa sempre più sofisticata e di livello, che consente di aprire le porte anche ai non-clienti e soddisfare al meglio i palati più pretenziosi

di Isa Grassano

Un tempo i ristoranti all'interno degli hotel erano visti come l'ultima spiaggia. Luoghi talvolta anche un po' tristi, dove fermarsi solo se da soli o troppo stanchi. Oggi invece, sono sempre più di tendenza, perfetti per vivere vere e proprie esperienze gastronomiche, non solo per chi soggiorna ma anche e soprattutto per chi decide di passare una serata diversa, all'insegna dell'eleganza e in compagnia. Un po' ovunque in Italia, c'è l'imbarazzo della scelta sugli hotel di lusso che all'ora di cena aprono le porte anche ai non ospiti.

Milano val bene... un soggiorno

A Milano, da segnalare in primis c'è lo Sheraton Milan Malpensa Airport Hotel con il rinnovato ristorante "Il Canneto". Si è circondati da piante di ulivo, sedute verdi e gialle, e superfici che ricordano i legni bruni e dalle tonalità calde. Le speciali lampade a sospensione Empatia di Artemide creano un'atmosfera intima e accogliente. Ovunque un tocco di "mediterraneità", la stessa che l'executive chef Pasquale D'Ambrosio, originario di Napoli, mette nei suoi piatti. E le proposte sono di quelle che si fanno ricordare: ravioli allo

zafferano di San Gimignano con chianina, porcino e pecorino Toscano; tortelli con cime di rapa, cozze e briciole di tarallo, raviolo con ricotta, melanzane e pomodoro secco. Non mancano ovviamente specialità d'ispirazione campana. Per D'Ambrosio cucinare è poesia e la sua ambizione è sempre stata quella di creare un "Teatro dei Saperi". Altra tappa gourmand, sotto la Madunina, è il Manin Restaurant dell'Hotel Manin, in pieno centro, vicino al teatro alla Scala. Affaccia sul giar-

dino privato dell'albergo ed è stato costruito sulle vestigia di un'antica locanda del '700. Il menu, affidato alla creatività dello chef Bruno Piazza (detto "il Piazza" dagli amici) offre piatti tradizionali della cucina meneghina, rivisitati in chiave moderna e basati sulla stagionalità e qualità delle materie prime. Nel cuore di Brera, un indirizzo da tenere a mente è il ristorante Primadonna dell'Hotel Milano Scala. Una ristorazione green e locale, grazie alle coltivazioni dell'orto posizionato



In apertura il Manin Restaurant di Milano. In basso a sinistra, il ristorante del Sina Centurion Palace di Venezia. A destra dall'alto verso il basso: i tavoli del Primadonna (Hotel Milano Scala), quelli del Gourmet 1897 al Quellenhof in val Passiria, lo chef Sordi de I Carracci a Bologna e la sala del ristorante Il Canneto a Malpensa



sul tetto del 6° piano dell'hotel e alla collaborazione con piccoli produttori del Parco del Ticino che hanno operato scelte di coltivazioni biologiche ed ecosostenibili. I piatti preparati dal giovane chef Fabio Castiglioni sono composizioni artistiche, un gioco di profumi, colori e consistenze.

Sapori del Nordest

E se Venezia è "un sogno a occhi aperti", come scrive lo scrittore israeliano Abraham Yehoshua, l'Antinoo's Lounge&Restaurant - situato all'interno dell'elegante e sofisticato Sina Centurion Palace - è un posto da favola. Qui, come per magia, alla foce del bacino di San Marco, compare un pezzo di Roma imperiale. Il nome dell'hotel si rifà a Antinoo, famoso per l'amicizia con l'imperatore Adriano, cultore dell'arte classica. Seduti ai tavoli è possibile ammirare lo spettacolo del Canal Grande attraverso un'ampia porta finestra. Alle pareti, forme geometriche in rilievo, sempre sulle tonalità candide del bianco, creano un quadro naturale all'ambiente raffinato, dove nulla è lasciato al caso. Le proposte culinarie sono ispirate alla tradizione della Serenissima, rivisitata con guizzo e creatività

A Matera è di rigore l'Abbondanza

Anche a Sud l'hotellerie comincia a puntare sull'alta gastronomia come servizio ai clienti. Se vi trovate a Matera, ad esempio, è il caso di provare "Le Bubbole" by L'Abbondanza Lucana, una fascinosa location annessa al Palazzo Gattini, proprio sulla piazza della Cattedrale. Da qui passano di continuo personaggi famosi attratti dall'eleganza dell'hotel e dalle proposte di Francesco Abbondanza, già titolare del ristorante L'Abbondanza Lucana, che incantano il palato. Da assaggiare la pasta fresca con funghi porcini, pistacchio di Stigliano e caciocavallo podolico. I dolci sono un trionfo di bontà nel rispetto delle tradizioni ma rivisitate, come il fico secco di Miglionico ripieno di arance e finocchietto selvatico. Ovviamente, il tutto innaffiato da un buon bicchiere di quell'Aglianico del Vulture già decantato da Orazio. Aveva proprio ragione Enrico IV quando affermava che "buona cucina e buon vino, è il paradiso sulla terra". Insomma, in hotel si va anche per mangiare. Ma se si dovesse far tardi o se la serata dovesse prendere un'altra piega, resta sempre la sua funzione originale: il vantaggio di fermarsi a dormire in una delle eleganti camere annesse. Pochi passi e si sta in paradiso, e non solo nei sogni.





Qui sopra una sala del Fogolar Best Western Hotel Lâ di Moret a Udine con a destra lo chef Stefano Basello. Sotto il ristorante Le Bubbole di Palazzo Gattini a Matera



dall'executive chef, Massimo Livan. Un assaggio? Gli scampi in crosta di pistacchio con crema di patate, o ancora l'anatra con crema di cavoli, zucca, melograno e nocciola. Salendo più a nord, a pochi minuti dall'entrata di Udine Nord dell'autostrada, c'è il Fogolar del Best Western Hotel Lâ di Moret, tra i migliori ristoranti del Friuli e membro del Consorzio Friuli Venezia Giulia "Via dei Sapori". Qui lo chef Stefano Basello crea sempre nuovi abbinamenti di gusto. Ad aggiungere calore all'ambiente è un *fogolar* (da cui il nome) al centro della sala, utilizzato anche per preparare, a vista, le carni alla griglia. Una sofisticata cultura alimentare fatta da un piccolo ma raffinato menù regionale altoatesino per soli cinque tavoli al Ristorante Gourmet 1897, del Quellenhof Wellness&Sport Resort a San Martino in val Passiria, vicino Merano. Casual-chic l'ambiente. Oltre 500 le etichette

provenienti dal Vinarium Quellenhof, alcune molto particolari, come l'etichetta di casa "Sorgent Red": un cuvée di Merlot, Cabernet e Lagrein con sentori di frutti di bosco maturi e susine essiccate.

Tutto il gusto dell'Italia di mezzo

A Bologna "la grassa", la scelta non può che cadere sul Ristorante I Carracci del Grand Hotel Majestic "già Baglioni", a un passo da piazza Maggiore. Si cena in una scenografia, tra le più eleganti della città, che non a caso si è guadagnata le tre torchette Michelin (per l'ambiente, il comfort, il servizio). Il salone è del XV secolo, caratterizzato da affreschi originali della scuola dei fratelli Annibale, Agostino e Ludovico Carracci che decorano i soffitti, raffigurando il mito di Fetonte, colto mentre precipita colpito dalla saetta di Zeus e incorniciato da decorazione "a grottesca".

Così, circondati da un'eleganza senza tempo, potrete gustare le proposte del giovane executive chef Claudio Sordi. La sua è una personale e raffinata rivisitazione della tradizione gastronomica dell'Emilia-Romagna. Fuori dal centro bolognese, un po' verso le colline, il ristorante "Il Palazzo" all'interno del Palazzo di Varignana è un altro rifugio di lusso: una vera mecca del piacere dove i menù, vere piccole opere d'arte, offrono una sapiente interpretazione della tradizione della cucina creativa e del territorio. Il tutto da accompagnare con un buon bicchiere della fornitissima cantina. Almeno una volta nella vita bisognerebbe accomodarsi anche al "Piccolo Principe" al quinto piano del lussuoso Principe di Piemonte a Viareggio. Ambienti intimi e accoglienti e una veranda sull'affascinante panorama delle Alpi Apuane. Le prelibatezze culinarie sono da sultano, e hanno l'impronta creativa di Giuseppe Mancino, chef da 2 stelle Michelin. Molto stuzzicanti i "bottoni di pasta cotta" con ricotta di bufala e limone, carpaccio di gamberi rossi, favette e peperoncini di fiume. Tra una portata e l'altra vi sembrerà quasi di giocare a ping pong: uno sguardo al piatto e uno al panorama.



Per saperne di più:

www.sheratonmilanmalpensa.it
www.hotelmanin.it
www.hotelmilanoscala.it
www.sinahotels.com
www.ladimoret.it
www.quellenhof.it
www.grandhotelmajestic.duetorrihotels.com
www.palazzodivarignana.com
www.principedipiemonte.com
www.palazzogattini.it