

Excelsior Hotel Gallia

Storico albergo milanese, oggi parte della catena Marriott, si distingue per i suoi spazi progettati per ospitare eventi e meeting tra i più prestigiosi

L'Excelsior Hotel Gallia è stato uno degli alberghi più prestigiosi di Milano sin dal 1932, anno della sua prima apertura sotto l'insegna Palazzo Gallia. Ma è con EXPO 2015 che questa icona dell'hotellerie torna a riflettere l'essenza scintillante della Città della moda, quando riapre al pubblico dopo un attento lavoro di ristrutturazione, firmato dallo studio Marco Piva. Il risultato è un concept unico che ha conciliato l'estetica contemporanea con l'originale stile architettonico Belle Époque dell'albergo. Il Gallia è così entrato a fa parte della prestigiosa collezione Marriott, rappresentata da strutture deluxe, e si distingue per una brillante collezione di spazi progettati per ospitare eventi e meeting tra i più prestigiosi. Ciascuna delle 12 sale a disposizione degli ospiti vanta una personalità decisa e riconoscibile ed è in grado di rispondere alle diverse esigenze del cliente. Preziosa, inoltre, è la collaborazione "gastronomica" con i Fratelli Cerea 3 stelle Michelin del ristorante da "Vittorio" di Brusaporto: la banchettistica e il catering degli eventi ospitati dal Gallia, infatti, sono frutto dell'eccellenza e dell'esperienza dei Fratelli Cerea e delle abilità degli chef del ristorante Terrazza Gallia, i Fratelli Lebano.



L'hotel organizza, di suo, numerosi eventi culturali e gastronomici, tra cui il ciclo di incontri "Lezione di cucina da Vittorio": cooking class ispirate alla tradizione italiana e alla stagionalità delle materie prime, guidate dal team di Da Vittorio (i Fratelli Cerea 3 stelle Michelin) in collaborazione con gli Executive Chef dell'hotel. Ogni lezione, seguita da una cena a tema, è ambientata nella Wine Cellar dell'hotel, dove sono custodite 300 etichette di vini tra le più rinomate.

Altra location unica è la già citata Terrazza Gallia, il ristorante all'ultimo piano: un'ambientazione mozza-

fiato dove sorvegliare un cocktail al bancone del bar o gustare il meglio della cucina italiana, con proposte che accolgono anche un tocco creativo e contemporaneo. Fino al 21 dicembre prossimo, ogni giovedì, la Terrazza sarà teatro dell'Aperigolf, un incontro tra aperitivo gourmet, con cocktails e finger food, e una partita di Virtual Golf. Qui, in compagnia del professionista Francesco Rocca, gli ospiti potranno esercitare il proprio swing in attesa di sfidare gli amici sui campi più celebri del mondo: una serata alternativa, all'insegna dello sport e del buon gusto.

Silvia Fissore



Excelsior Hotel Gallia

A historic Milan hotel, now part of the Marriott chain, its areas designed to host events and meetings makes it one of the most prestigious in the world



The Excelsior Hotel Gallia has been one of the most prestigious Milanese hotels since 1932, when it was first opened under the name Palazzo Gallia. But it will be EXPO 2015 that will see this iconic hospitality establishment go back to reflecting the beating heart of the City of Fashion, when it re-opens to the public following meticulous restoration works, as per Marco Piva's design. The result is a unique concept which has reconciled the contemporary look with the hotel's original architectural style of the Belle Epoque. That is how the Gallia has made its way into Marriott's prestigious collection. The hotel is represented by two deluxe structures and a splendid collection of areas designed to host events and meetings, making it one of the most prestigious in the world. Each of the 12 rooms available to the guests boasts its own specific and recognisable character and is able to respond to diverse client needs. Furthermore, the "gastronomic" collaboration with the Fratelli Cerea (Cerea Brothers) 3 Michelin stars in the da "Vittorio" restaurant in Brusaporto is priceless. In fact, the banquets and catering for events hosted at the Gallia are a result of the excellence and experience of the Fratelli Cerea and of the

abilities of the Terrazza Gallia chefs, i Fratelli Lebano (Lebano Brothers).

The hotel itself organises numerous cultural and gastronomical events, including the "Lezione di cucina da Vittorio" series of classes: cooking classes inspired by Italian tradition and the seasonality of the commodities, as led by the Da Vittorio team (i Fratelli Cerea 3 stars), in collaboration with the hotel's Executive Chefs. Each lesson, which is followed by a themed dinner, takes place in the hotel's wine cellar, which is home to 300 of the most renowned wine labels.



Another unique spot is the Terrazza Gallia (mentioned above), the upstairs restaurant: a breath-taking setting to sip a cocktail at the bar or taste the crème de la crème of Italian cuisine, with suggestions that welcome creativity and the contemporary, too. Every Thursday this upcoming 21st of December next year, the Terrazza will be the stage for the Aperigolf, the result of fusing gourmet aperitifs, cocktails and finger food alongside a game of Virtual Golf. Here, in the presence of the professional, Francesco Rocca, guests will be able to practice their swing and will hope to challenge their friends on the most renowned courts in the world: an alternative evening of sport and good taste

Silvia Fissore

