

Turin Palace Hotel

Esperienza di gusto sotto La Mole. Lo storico albergo torinese vanta un eccellente ristorante, aperto anche al pubblico: Les Petites Madeleines, dove lo Chef Stefano Sforza attinge scrupolosamente alla tradizione piemontese, ma con un tocco personalissimo nell'affrontare le materie prime del territorio

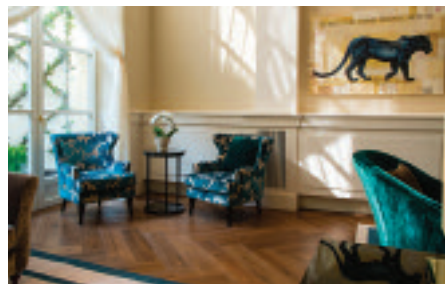


Sin dalla sua costruzione nel 1872, il Turin Palace Hotel, con la sua naturale eleganza e discrezione, si è subito posizionato tra i simboli dell'ospitalità sabauda condividendo con la città trasformazioni e cambiamenti nel segno della cultura, della politica, dello spettacolo. Nel 2015 si è riaffacciato al panorama torinese con un'immagine rinnovata, ma sempre fedele alla sua essenza originaria. Oggi, infatti, il binomio tradizione/contemporaneità è la cifra che contraddistingue la filosofia dell'ospitalità di questo lussuoso hotel guidato dalla famiglia Marzot, già proprietaria degli Hotel Spadari al Duomo e dell'Hotel Gran Duca di York a Milano.

Uno dei fiori all'occhiello del Turin Palace Hotel è sicuramente il suo rinomato ristorante Les Petites Madeleines, aperto anche al pubblico esterno, in cui rivivono le ambientazioni e le atmosfere charmant dei bistro francesi. «L'approccio della no-



Piero Marzot



stra cucina», racconta Piero Marzot, «è di grande attenzione alle risorse che i nostri prodotti tipici e la nostra tradizione culinaria ci offrono. Non dimentichiamo, infatti, che ci troviamo a Torino, capitale del gusto, caratterizzata da storici e rinomati ristoranti. Pertanto chi è in visita da noi deve poter vivere l'esperienza a 360 gradi di una città dove cultura e gastronomia si intrecciano indissolubilmente. Il nostro ristorante vuole proporre un "viaggio" su più livelli: sapori, cultura e scoperta del territorio, il tutto all'insegna dell'emozione».

Le Petites Madeleines

Carte da parati e boiserie, divanetti imbottiti, spazi confortevoli vocati alla riservatezza e alla discrezione accolgono gli ospiti nella sala principale del ristorante, dove, ad accompagnare nella degustazione è un servizio garbato e mai invadente. Intima per dimensioni e suggestiva nelle atmosfere è la saletta attigua alla principale, con ingresso indipendente, ideale per cene tête à tête o per piccoli gruppi. Per eventi di più ampio respiro, come matrimoni o cene di gala, per un massimo di 120 coperti, l'Hotel riserva anche gli spazi della storica Sala Mollino, che con la sua cupola ellittica e i soffitti di oltre 7 metri, le sospensioni in vetro soffiato e i preziosi decori, ricorda le grandi sale delle feste di memoria ottocentesca.

La guida del ristorante è affidata all'esperienza e alla creatività dello Chef Stefano Sforza, piemontese doc, con esperienze in celebri stellati. «Il nostro chef», spiega Marzot, «propone menù che affiancano ai piatti della solida tradizione piemontese,



Raviolo del Plin su tutti, ricette creative mai estremizzate (Fusillo cotto in brodo di camomilla, guancia di rana pescatrice, dragoncello e aglio nero, solo per citar un esempio; ndr) in cui centrale è il ruolo delle verdure». Ad annaffiare i percorsi di gusto una selezione di etichette a prevalenza piemontese – con attenzione riservata ai prodotti di nicchia – ad alcuni vini delle principali aree di produzione italiane e francesi. Quello che contraddistingue la cucina di Stefano Sforza è la massima attenzione nella selezione della materia prima e nella cura per le cotture, oltre alla predilezione per il mondo vegetale. Lo conferma una delle sue ricette iconiche: il “Giardino dello chef”, panoramica di verdure stagionali servite con metodi di cottura, consistenze e forme molteplici, valsegli il premio “Miglior piatto della serata” al Concorso “Miglior chef emergente Nord Italia 2016”.

«Oggi», prosegue Marzot, «Il futuro dell'hotellerie poggia tutto sulla capacità di offrire emozioni su misura del viaggiatore. E il cibo è uno dei pilastri. Proprio per questo, anche nell'ambito MICE, è indispensabile saper investire non solo negli spazi congressuali o nell'innovazione tecnologica, ma anche nella proposta legata alla ristorazione. Chi viaggia per lavoro o partecipa a un convegno, nel momento della pausa lavori, deve poter vivere un'esperienza che rimanga a lungo piacevolmente scolpita nella memoria». E proprio per venire incontro alle esigenze organizzative, il ristorante propone diversi menu, dal buffet al lunch, dal banchetto al pranzo informale, a seconda dei tempi e delle modalità richieste dai lavori. Ma il



fil rouge rimane sempre lo stesso: il legame indissolubile con il territorio unito a una proposta gourmet chiara, leggera, comprensibile ed interessante negli abbinamenti, in cui è sempre presente la volontà di suscitare emozioni. P.T.



Stefano Sforza

