

HRT

HOTEL RESTAURANT TRENDS

LES PETITES MADELEINES del Turin Palace Hotel





Les Petites Madeleines A Torino, un'accattivante proposta ristorativa d'hotel

A cura di Stefano Bonini



Il Turin Palace Hotel, nel centro di Torino, accanto alla stazione di Porta Nuova, nel 2017, ha vinto il Travelers' Choice Hotel Awards di Tripadvisor come miglior albergo d'Italia, arrivando terzo a livello mondiale. Un risultato incredibile per quest'albergo, simbolo della cultura, delle atmosfere e delle eccellenze di Torino che, dopo una lunga e profonda ristrutturazione, in soli tre anni, è riuscito ad affermarsi in virtù di un'eleganza e di un concept di ospitalità e accoglienza molto personale.

Il merito è tutto della famiglia Marzot, che lo gestisce con la stessa maniera, passione e competenza con cui da anni guida i propri hotel milanesi, Spadari e Duca di York a due passi dal Duomo. Per me, che li conosco da anni, non è certo una sorpresa, la professionalità, l'attenzione al cliente, la cura del dettaglio e la passione per l'ospitalità. Le cose belle sono la cifra stilistica delle loro gestioni. La sfida con Torino, però, non era facile da vincere, soprattutto, per le diverse di-

mensioni della struttura e, per il fatto, che, per la prima volta, si confrontavano con la ristorazione, non riservata tra l'altro solamente ai clienti alloggiati. Ma Piero Marzot, amministratore delegato e padrone di casa del Turin (nonché appassionato gourmet), l'ha affrontata con sapienza, moderazione e lungimiranza, cercando di creare un ristorante che rispecchiasse sì il suo gusto e il suo stile anche a tavola, ma che fosse soprattutto un valore aggiunto per l'hotel. Così è nato Les Petites Madeleines, nome di proustiana memoria, un ristorante dall'atmosfera delicatamente francese, con richiami déco, caratterizzato da delicate carte da parati, boiserie e divanetti imbottiti, alla cui guida c'è il giovane e promettente executive chef Stefano Sforza. Piemontese di Ciriè, poco più che trentenne, Stefano ha un curriculum importante con esperienze da Alain Ducasse, allo storico Ristorante del Cambio proprio di Torino e al Trussardi alla Scala di Milano sotto la guida di Luigi Taglienti.



Les Petites Madeleines, come tutto l'hotel, è un luogo di pace, relax e bien vivre, all'interno del quale Stefano gode di una certa libertà espressiva che manifesta con creatività, abbinando leggerezza orientale e tradizionale solidità piemontese, come dimostrano due piatti immancabili in carta: il vitello tonnato e gli agnolotti del plin. Ho incontrato Stefano per una piacevolissima chiacchierata durante la quale abbiamo affrontato alcuni temi chiave per chi si occupa di ristorazione all'interno di un albergo. Siamo partiti dal considerare le differenze tra ristorazione tout court e quella d'albergo: «Come all'estero, anche in Italia», ci racconta Stefano Sforza, «i due modelli si stanno avvicinando anche nella percezione del pubblico. Al Turin Palace abbiamo da subito cercato di definire in modo chiaro la filosofia che ci avrebbe distinto: offrire una cucina leggera e digeribile, necessaria in un contesto alberghiero, accompagnata da piatti di ricerca e della tradizione, più rassicuranti e comprensibili. Abbiamo sempre pensato che l'hotel debba essere ambasciatore dei valori e delle eccellenze del territorio, su questo si fonda la nostra offerta gastronomica».

Quali sono gli aspetti che determinano il successo di un ristorante in albergo? «Su tutti prevale il gioco di squadra, fuori e dentro la cucina... Molto di più che in un ristorante normale. Perché l'albergo è un mondo complesso nel quale interagiscono diverse anime che sono l'una il volano dell'altra. Esempificando: una colazione di grande qualità è uno sprone psicologico anche a sperimentare il pranzo. Parallelamente, il personale del ricevimento è fondamentale per incuriosire gli ospiti e invogliarli a provare la nostra cucina. È chiaro che poi sono determinanti i piatti, il servizio e l'atmosfera». Servizio cruciale per ogni hotel, il breakfast è un elemento di fidelizzazione fondamentale. Come chef che rapporto hai con il breakfast e come cerchi di renderlo speciale, in termini di prodotti e servizio? «Il breakfast rappresenta il primo contatto effettivo con l'ospite e da esso si comprende la filosofia dell'hotel in materia di food e di servizio. Particolari su cui non transigere sono, quindi, la qualità della materia prima, la varietà e la completezza della proposta.

Nello specifico: sia per la parte dolce che per quella salata, possiamo contare su numerose referenze di riconosciuto valore che si abbinano ai prodotti di pasticceria realizzati dai nostri cuochi con particolare attenzione alla valorizzazione della tradizione».

Per fare in modo che ogni servizio ristorativo sia un successo, inclusi eventi e meeting, da quante persone è composta la brigata di cucina del Turin Palace? «Attualmente siamo nove, tutti giovani e con molta voglia di crescere e sperimentare. Consapevoli di avere una grande opportunità per dimostrare il nostro valore e desiderosi di raggiungere i prestigiosi obiettivi che, insieme alla proprietà, ci siamo prefissi. Fondamentale, a questo proposito, è anche la continuità: una brigata che funziona è quella i cui membri crescono insieme, si conoscono e prendono le misure reciproche imparando a valorizzarsi a vicenda».

Quale tipo di gestione richiedono eventi e meeting? «Si tratta di servizi che richiedono grande attenzione e che, al di là della qualità e leggerezza delle proposte e del servizio, necessitano di velocità ed efficienza visto che solitamente i tempi a disposizione degli ospiti sono molto stretti, soprattutto se si tratta di business meeting. Per gli eventi, invece, che richiedono una gestione diversa e più strutturata, grazie anche alla presenza del nostro bellissimo roof garden, all'interno della brigata, abbiamo identificato una figura specifica che se ne occupa, così da valorizzare non solo le nostre proposte food, ma anche per controllare ogni dettaglio della fase operativa».

Al termine del nostro colloquio, abbiamo chiara l'impressione che il Turin Palace abbia trovato uno chef con le idee piuttosto chiare, consapevole di lavorare in un contesto ideale per contribuire al rinascimento gastronomico della città di Torino e al raggiungimento di qualche importante riconoscimento... magari anche stellato.