

# HRT

HOTEL RESTAURANT TRENDS

UN'ICONA DELLA  
RISTORAZIONE ITALIANA  
Villa Crespi





# Un'icona della ristorazione italiana

A cura di Stefano Bonini



**H**otel con ristorante o ristorante con camere? A prescindere dal dilemma, Villa Crespi è un luogo speciale nel quale hotellerie di lusso e ristorazione stellata si fondono in un unicum dal fascino senza tempo e dall'appello irresistibile.

Risalente alla fine dell'Ottocento, affacciata sulla riva del Lago d'Orta, la Villa in stile moresco, che dal 2012 fa parte della prestigiosa catena Relais & Chateaux, è la casa del ristorante stellato del celebre masterchef Antonino Cannavacciuolo.

14 camere, soprattutto suite e junior suite, e un ristorante gourmand 2 stelle Michelin che lo chef di origini campane ha trasformato in un simbolo riconosciuto di eccellenza per la ristorazione e l'ospitalità alberghiera (dal 2018 ha la classificazione 5 stelle lusso).

In un momento di grande fervore professionale che, insieme alla moglie Cinzia, lo porta a muoversi dalla pasticceria e dal bistrot di Novara a quello di Torino finanche a "Laqua", il nuovissimo resort sul

golfo di Sorrento, siamo riusciti ad intercettare chef Cannavacciuolo e a scambiare quattro chiacchiere con lui soprattutto sul rapporto tra ristorazione ed hotellerie e sul "peso" di un ristorante stellato dentro una struttura alberghiera. «La notorietà del ristorante» dice lo chef, «è un aspetto rilevante per la Villa, al pari della bellezza e dell'iconicità del luogo: uno dei borghi più belli d'Italia, con un panorama che tutto l'anno attira viaggiatori da ogni parte del mondo. A Villa Crespi arrivano ospiti gourmet italiani e stranieri con svariate motivazioni: dagli appassionati di enogastronomia, agli amanti dell'arte, alle coppie in fuga romantica dalle grandi città come Milano e Torino e alla ricerca di relax, lontano dalla frenesia cittadina».

Un mix di turisti e di motivazioni che ha portato Antonino e Cinzia a decidere di tenere aperta Villa Crespi tutto l'anno. «L'apertura annuale è la grande novità del 2019», continua con soddisfazione chef Cannavacciuolo, «È una decisione



maturata dopo aver ottenuto la classificazione 5 stelle lusso. La nostra volontà è quella di offrire un'ospitalità continuativa in ogni stagione, per consentire ai nostri ospiti di godere della Villa e del Lago sempre. Sarà per noi una sfida e un investimento in termini di risorse, soprattutto umane. Ma così offriremo anche ai nostri collaboratori la possibilità di un impiego annuale». Un aspetto fondamentale per tenere sempre altissima l'asticella del servizio.

Interrogato su vantaggi e svantaggi dell'aver un ristorante stellato inserito in un contesto alberghiero, chef Cannavacciuolo, con estrema franchezza, ci dice che «il primo vantaggio è dato dalla possibilità di offrire agli ospiti un'esperienza di soggiorno completa a 360°. A Villa Crespi c'è assoluta coerenza tra alloggio e ristorazione. Un hotel 5 stelle lusso non può del resto prescindere da un'offerta ristorativa di altrettanto elevata qualità. La proposta ristorativa di Villa Crespi affianca, al ristorante 2 stelle, diverse formule di light lunch e snack gourmet (entrambe con room service) piuttosto ampie, pensate per soddisfare appetiti ed esigenze differenti a tutte le ore e in vari momenti della giornata. È ovvio che il ristorante stellato è il nostro fiore all'occhiello, il valore aggiunto. L'eccellenza delle materie prime locali, l'attenzione alla stagionalità degli ingredienti e il rispetto della tradizione – da cui partiamo per innovare continuamente – sono fondamentali per regalare ai nostri ospiti l'opportunità di conoscere il territorio e apprezzare il rispetto e la passione che abbiamo per i prodotti della sua terra».

Una passione che gli ospiti possono condividere grazie alla possibilità di far parte per qualche ora della brigata di chef Cannavacciuolo. Chi arriva a Villa Crespi, infatti, può provare l'esperienza della cucina insieme ai sous chef e spesso anche in compagnia di Antonino... pacca sulla spalla compresa.

Per garantire qualità costante e soddisfazione delle aspettative della clientela,

Villa Crespi viene periodicamente sottoposta a "trattamenti". «Nel 2018», sottolinea Cannavacciuolo, «sono stati rinnovati gli spazi comuni, il lounge bar e le sale del ristorante con nuove finiture ed elementi d'arredo più contemporanei, eleganti e raffinati».

Servizio fondamentale per l'hotel è il breakfast, una vetrina gastronomica talvolta sottovalutata dagli chef stellati. «Per noi», ci racconta lo chef, «la piccola colazione è un servizio molto importante, tanto che quest'anno abbiamo sostituito il solito servizio a buffet con quello à la carte, sia dolce che salato, riservando una speciale attenzione al miele biologico che proviene direttamente dalle api del nostro parco secolare. Abbiamo optato per il servizio al tavolo per assecondare ancora di più le abitudini e le preferenze esclusive dei nostri ospiti e garantire loro un'esperienza il più personalizzata possibile».

Ci avviamo alla conclusione della nostra intervista, affrontando il tema della ristorazione nei meeting e negli eventi. «Villa Crespi», conclude lo chef, «è un luogo ideale per ospitare eventi speciali, che siano privati o corporate. Cene di gala, business lunch e presentazioni aziendali, trovano qui il loro scenario perfetto».

L'intervista ci conferma che Antonino Cannavacciuolo non è solo uno chef. È un imprenditore con le idee piuttosto chiare e con una visione al centro della quale ci sono sempre la famiglia e i suoi collaboratori. Solo con uno staff professionale, affiatato e motivato è possibile trasmettere l'autenticità, il rispetto, l'impegno e l'energia che contraddistinguono tutta l'attività di Antonino e Cinzia.