

# LINK124 Hotel e Inkiostro

Un albergo e un ristorante che, insieme, offrono, a chi si trova in città, un contesto di esclusiva eleganza, grande ospitalità e ottima cucina



**È** un progetto ambizioso, bellissimo e complesso quello della famiglia Poli, da cinquant'anni imprenditrice nell'hôtellerie e nella ristorazione parmense di qualità: da un lato, Inkiostro, il ristorante gourmet, affidato alle cure di Francesca che ben esprime l'anima di Parma capitale del gusto. E, dall'altro, LINK124, moderno e raffinato business hotel 4 stelle, gestito da Gianluca.

## LINK124 Hotel

Inaugurato lo scorso marzo, a 800 metri dall'uscita del casello autostradale di Parma e sulla via principale che conduce in pochi minuti nel centro della città, il LINK124 Hotel è un albergo design concepito per offrire una calda accoglienza familiare e il massimo comfort al viaggiatore d'affari, ma non solo.



Oltre ad essere dotato di tutti i servizi, le tecnologie e gli spazi (tutti modulari e in grado di accogliere complessivamente fino a 200 persone) per lo svolgimento di meeting ed eventi, mette a disposizione 118 eleganti camere con dotazioni di ultima generazione, un bistrò e lunch break interno.

## Inkiostro

Situato nel medesimo complesso, ma in una struttura a parte, il ristorante gourmet Inkiostro si presta a fare da cornice a pranzi e cene aziendali eleganti, con il suo look raffinato, giocato su tonalità

nero grigio, in cui spiccano inserti di nuances glam verde acido, rosa antico e fucsia. Ad occuparsi della cucina è lo chef Terry Giacomello, una stella Michelin. Friulano DOC, classe 1969, Giacomello muove i primi passi nella locanda di famiglia per poi fare esperienze all'estero: In Francia con Marc Veyrat e Michel Bras, In Brasile da Atala e Helena Rizzo, a Copenaghen al Noma, In Spagna, da Andoni Luis Aduriz e da Ferran Adria. Ed è proprio la Spagna a rivoluzionare completamente il suo modo di pensare la cucina, stimolandolo a sperimentare e modificare la materia prima per creare piccoli capolavori gastronomici. Gli ingredienti diventano per lui fondamentali così come fondamentale è la ricerca di nuove tecniche e stili. A settembre 2015 approda ad Inkiostro e a dicembre conferma la stella Michelin. La sua è una cucina creativa di altissimo livello, un vero e proprio viaggio a sorpresa nel gusto. "Presentare cose uniche, creare per non annoiare" è questo il motto di Terry Giacomello che ben si sposa con la filosofia della famiglia Poli.

P.T.



# LINK124 Hotel and Inkiostro

A hotel and a restaurant, both offering great hospitality and excellent cuisine in a city context of exclusive elegance



It's an ambitious, wonderful and complicated project the one carried on by Poli family, who have been entrepreneurs in premium hotellerie and catering in Parma for fifty years. On one side there's Inkiostro, the gourmet restaurant, entrusted to Francesca who well expresses the soul of Parma, capital of good food. On other side, we find LINK124, a modern and elegant 4 stars business hotel, managed by Gianluca.

## LINK124 Hotel

Opened last March, it's 800 metres from Parma motorway toll-booth exit and on the main road that leads within minutes to city centre. The LINK124 Hotel is a design hotel, built to offer a warm family welcome and the maximum comfort to the business traveller, but that is not all. Besides being equipped with all services, technologies and areas (all of which are modular and able to accommodate overall up to 200 people) for meetings and events organisations, it provides 118 stylish rooms with latest generation fa-

cilities, a bistro and an inner lunch break.

## Inkiostro

Located in the same facility, but in a separate building, the gourmet restaurant Inkiostro is the ideal frame for elegant business lunches and dinners. In its refined look, carried out in black and grey shades, supplements of glam nuances stand out: acid green, an-

tique pink and fuchsia. Terry Giacomello, one star Michelin chef, runs the kitchen. He is a true man from Friuli, born in 1969, Giacomello worked the first time in the family inn, and then, he acquired experiences abroad: in France with Marc Veyrat and Michel Bras, in Brazil by Atala and Helena Rizzo, in Copenhagen at Noma, in Spain by Andoni Luis Aduriz and Ferran Adria. His experience in Spain totally revolutionised his way of thinking about cuisine, stimulating him to experience and modify raw material in order to make small gastronomic masterpieces. Food ingredients become essential to him, as well as the research of new techniques and style is essential. In September 2015 he arrived at Inkiostro and in December he confirmed his star Michelin. His cuisine is creative and of top level, a truly unexpected 'tasteful' journey. "Presenting unique things, creating to not bore" this is Terry Giacomello motto matching the philosophy of Poli family. P.T.

