

NOTIZIE DAL MONDO DEI VIAGGI E DELL'OSPITALITÀ

Nuove acquisizioni, giri di poltrona, offerte ed eventi



Rocco Forte House, una nuova idea di ospitalità nel cuore di Roma

Rocco Forte House è un'oasi di sole 5 suite affacciate su Piazza di Spagna, pensate per gli amanti della discrezione più raffinata. All'interno di un elegante palazzo del XVII secolo, coniuga l'eccellenza del servizio tipica degli hotel Rocco Forte con l'agio di un appartamento privato in uno degli indirizzi più belli del mondo. Gli ambienti si distinguono per gli accostamenti originali: mobili antichi accanto a pezzi design degli anni Settanta. Molto belli gli appartamenti - dai 126 ai 175mq - in particolare la Private Suite Borghese (291mq e quattro camere da letto) e la Penthousesuite Piazza di Spagna con il terrazzo privato. Per eventi al top c'è il rooftop che regala una vista unica sulla Città Eterna. Situata tra l'Hotel de Russie e l'Hotel de la Ville, gli ospiti di Rocco Forte House hanno anche l'accesso gratuito alle Spa e alle palestre, tariffe privilegiate per par-

cheggi e sale conferenze, una proposta gastronomica eclettica tra bar e ristoranti. A disposizione di ospiti e aziende il Rocco Forte House Manager, organizza degustazioni en-suite con chef o sommelier, crea itinerari tailor made, gestisce transfer, prenotazioni di ristoranti, musei e attività di intrattenimento.

Nuova nomina in Italian Hospitality Collection

Roberta Semino è il nuovo Account Director MICE Sales di Italian Hospitality Collection. A lei il compito di promuovere per il segmento Business & Mice l'offerta delle cinque strutture del gruppo: Chia Laguna, in Sardegna, Fonteverde, Bagni di Pisa e Grotta Giusti in Toscana e Le Massif a Courmayeur, in Valle d'Aosta, verso il segmento dei viaggi corporate, business e incentive. Tutti gli hotel offrono esclusivi spazi dedicati ad ospitare ed accogliere eventi di ogni tipologia, dal congresso istituzionale alle presenta-

zioni di prodotto, dal car launch alla convention aziendale, con servizi su misura per il C&I, in location iconiche che consentono di unire momenti di business a soggiorni di relax. In particolare il resort Chia Laguna dispone al suo interno del Conference & Exhibition Centre, uno dei centri congressi più grandi di tutta la Sardegna. Situato in un contesto naturalistico di grande fascino, nella baia di Chia, la struttura si estende su una superficie di 1.500 m², uno spazio polifunzionale che comprende una sala plenaria dalla capienza di 700 persone. Il Foyer del Centro è un'area di 500 metri quadrati con luce naturale, ideale cornice per coffee-break, segreterie congressuali e spazi espositivi, da vestire su misura, secondo le diverse esigenze aziendali

Elisabetta Fabri, Cavaliere del Lavoro

Il Presidente di Starhotels, Elisabetta Fabri ha ricevuto l'insegna di Cavaliere del Lavoro dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella. L'onorificenza riconosce il merito di Elisabetta Fabri per essersi distinta come imprenditrice nell'hotellerie, portando avanti, con responsabilità e fedeltà ai valori morali e sociali, l'internazionalizzazione del Gruppo. «Sono onorata e felice di ricevere questo prestigioso riconoscimento - ha commentato Elisabetta Fabri - voglio dividerlo prima di tutto con i miei collaboratori che, con il loro impegno quotidiano, contribuiscono al successo di questa azienda. Ho sempre operato per affermare e valorizzare ai massimi livelli lo stile di vita e dell'ospitalità italiana. Per questo ringrazio quanti mi hanno riconosciuto questo ruolo di promozione del nostro immenso

patrimonio culturale, oltre che il nostro contributo allo sviluppo turistico in Italia».

Fiorentina e madre di due gemelli, Elisabetta Fabri ha vissuto e lavorato all'estero prima di tornare a Firenze. Nel 1992 il suo primo atto da imprenditrice, con la fondazione della Starhotels International e l'acquisto del The Michelangelo a New York. Sotto la sua guida, Starhotels continua la sua espansione all'estero e la riqualificazione degli immobili. Oggi con 29 alberghi (1.000 dipendenti, di cui 790 in Italia) nel cuore delle più belle destinazioni d'Italia e del mondo, Starhotels è l'unico gruppo alberghiero italiano a vantare hotel di proprietà all'estero. Nel 2018 il bilancio consolidato di Starhotels è cresciuto del 5,4% sull'anno precedente raggiungendo i 208,5 milioni con un EBITDA di 55,7 milioni (+11,7%) e un utile netto pari a 12,3 milioni (+31,4%). Nei primi otto mesi del 2019 i ricavi sono cresciuti del 4%.

È tempo di tartufo bianco all'Assler

Il pregiato tartufo bianco torna protagonista della tavola dell'Assler. Con l'arrivo dell'autunno, Roberto E. Wirth, Owner e General Manager dell'iconico Hotel Hassler in cima alla scalinata di Piazza di Spagna, ha infatti inaugurato il White Truffle Time con due invitanti menù à la carte creati dall'executive chef Andrea Antonini, da gustare sia

presso il ristorante panoramico stellato Imàgo, sia nell'elegante cornice dell'Assler Bistrot. Una golosa anticipazione proposta dall'Imàgo? Carne Cruda, Radicchio e Ostrica, "Tagliolini" Porcini e Noccioline, Branzino, Patate e Porri. Mentre per l'Assler Bistrot il Resident Chef Marcello Romano ha pensato a piatti più legati alla tradizione come uova occhio di bue, tagliolini o risotto che includono scaglie del prezioso oro bianco. Due occasioni per vivere la luxury experience di questo leggendario e storico hotel, da 125 anni punto d'incontro dell'élite politica, economica e culturale internazionale.

Un grande 2020 nella "Terra della Dolce Vita"

Visit Romagna pensa in grande al 2020 con nuovi strumenti di promozione, tra cui un sito ancora più performante, e un calendario ricco di appuntamenti, presentato in anteprima a ottobre, durante la TTG Travel Experience alla Fiera di Rimini. Tra le novità, oltre al sito web, una mappa di destinazione che guida il turista alla scoperta del territorio attraverso le sue esperienze e non i suoi confini geografici e una brochure che riassume tutte le eccellenze della Romagna suddivise per attinenza. L'obiettivo è raccontare un territorio la cui offerta unisce e armonizza diversi prodotti turistici: mare, cultura, benessere, divertimento ed enogastronomia lun-

go i territori delle province di Ferrara, Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini. Tra le anticipazioni del calendario 2020, spiccano il centenario di Federico Fellini, il programma di avvicinamento a Dante2021, la Nove Colli, la Granfondo, l'UlisseFest, la festa del viaggio di Lonely Planet che anche per il 2020 ha scelto la destinazione come sua casa, il bicentenario di Pellegrino Artusi, la rassegna Romagna Food, capitana da Massimo Bottura, la grande arte con mostre di Picasso e De Nittis, la Fiera Internazionale del Birdwatching e del Turismo Naturalistico oltre che la ormai famosa Notte Rosa e il Capodanno in Romagna. Un territorio che per tutto l'anno prossimo sarà rappresentato dal nuovo claim, "La terra della Dolce vita", in omaggio al regista che ha reso l'espressione iconica in tutto il mondo, ma anche un modo per rivendicare la propria vocazione di terra dove si vive bene e dove è possibile assaporare tutte le esperienze che identificano l'*italian lifestyle*.

Dario Stefani approda al Molino Stucky

L'Hotel Hilton Molino Stucky dà il benvenuto a Dario Stefani, che approda al cinque stelle veneziano in qualità di nuovo commercial director. 37 anni, un'esperienza di oltre 15 anni nel settore dell'ospitalità, in ruoli direttivi e commerciali, Stefani inizia la sua carriera in Hilton nel 2008, al Metropole - allora il più grande hotel per conferenze in Europa - continuandola brillantemente all'estero. Particolarmente significativa, al riguardo, l'esperienza all'Hilton Seychelles, dove, in qualità di Cluster Revenue Manager, incrementa il fatturato dell'hotel, migliorandone il posizionamento sul mercato. Nel 2017, Dario Stefani torna in Italia nel ruolo di Commercial Manager presso La Bagnaiola Golf & Spa Resort Siena, prima



Andrea Antonini e Roberto E. Wirth



Marcello Romano

struttura Hilton aperta in Italia sotto il brand Curio.

Miglior sommelier d'Italia a Marco Reitano

Lo scorso ottobre, al Forte Village Resort di Santa Margherita di Pula, la rivista Food and Travel Magazine ha assegnato il premio come *Miglior Sommelier* a Marco Reitano, da 25 anni chef sommelier del ristorante La Pergola del Rome Cavalieri, "per la sua maturata competenza nel settore della ristorazione".

«Questo premio», dice Reitano, «è un incentivo per me e per tutti coloro che stappano bottiglie per professione a fare sempre meglio. Non esiste un vino giusto, così come non esiste un piatto giusto. Esistono però vini che piacciono e che sono cuciti addosso a chi li beve. È qui che entra in gioco la nostra professionalità: il mio ruolo è quello di individuare, scoprire e selezionare il vino che rappresenti al meglio i gusti di chi ho davanti».

Marco Reitano non è nuovo a premi prestigiosi. Tra tutti ricordiamo la nomina a Chevallier de l'Ordre des Coteaux de Champagne, il Grand Award di Wine Spectator, il premio come Miglior Sommelier della guida internazionale Identità Golose. Dal 2003 è Membro del Grand Jury Européen e dal 2005 è Degustatore per la Guida dei Vini de "L'Espresso". È inoltre Fondatore e Presidente di Noi Di Sala, associazione che opera per il riconoscimento della categoria, con la finalità di creare una solida rete di professionisti che lavorano in sala.

Nuova nomina in Hilton

Il brand Hilton ha nominato David Kelly nuovo Senior Vice President, Operations, Continental Europe. Kelly - che al momento supervisiona la regione Grande Cina e Mongolia - a partire da gennaio, si occuperà dell'area EMEA e supervisionerà le attività di 57 hotel in 26

paesi. Entrato in Hilton nel 1995, è stato prima negli Stati Uniti e successivamente ha vissuto in Australia, dove ha ricoperto vari ruoli nell'ambito commerciale e operations per il Gruppo. Trasferitosi in Cina nel 2012, ha guidato la crescita del portfolio cinese, che è passato da 34 a oltre 210 hotel. Nel corso della sua carriera, Kelly ha sostenuto le politiche di *diversity*, supportando, tra l'altro, l'incremento del numero di donne nella leadership e nelle posizioni di General Manager.

A Toscana Resort Castelfalfi è già Natale

Nella Tenuta di Castelfalfi l'atmosfera sa già di festa. Il Natale si aprirà con la tradizionale cena del 24 dicembre, presso il ristorante La Via del Sale, a base delle delizie più autentiche e genuine del territorio toscano, con quattro portate e intrattenimento musicale. Costo per due persone, per due notti a partire da 590 euro, con sconto del 10% prenotando entro il 1° dicembre. Il pacchetto include: 2 notti in camera doppia presso Il Castelfalfi - Tui Blue Selection con colazione americana a buffet inclusa; 1 cena di quattro portate a La Via del Sale

(bevande escluse); 1 omaggio di benvenuto in camera. Il 2019 si chiuderà invece con il Cenone a Buffet sempre a La Via del Sale con spettacolo pirotecnico e musica. Dalle 12:30 del 1° gennaio 2020, gli ospiti della Tenuta potranno viziare il proprio palato con un gustoso brunch e Champagne, accompagnato da una jazz band. Costo: per due persone per due notti a partire da 1.080 euro, con sconto del 10% prenotando entro il 1° dicembre.

Al Grand Hotel Plaza di Roma i segreti del cervello umano

Cosa sono i neuroni specchio? Come si collegano le sinapsi? In cosa differiscono i cervelli di uomini e donne? Quali sono i veri effetti delle droghe? A che punto è l'intelligenza artificiale? Lo scorso 17 settembre, nelle splendide sale del Grand Hotel Plaza di Roma, si è svolta la presentazione del libro del professor Giulio Maira, *Il cervello è più grande del cielo*, edito da Solferino, un libro che svela alcuni segreti della mente e dell'elaborazione del pensiero, attraverso casi clinici e storie di pazienti celebri.

Molti i volti noti nel ricco parterre di amici che hanno voluto essere presenti, tra cui volti noti della tv





come Pippo Baudo, Elena Sofia Ricci (nella foto) e Milly Carlucci. Impeccabile la cornice dell'evento. Tra gli alberghi storici della capitale, il Grand Hotel Plaza è ospitato da quasi un secolo e mezzo nell'antico Palazzo Lozzano di Via del Corso. Negli ultimi 15 anni il Grand Hotel Plaza - storico albergo ubicato nell'antico Palazzo Lozzano di via del Corso e progettato dall'Architetto Antonio Sarti, da sempre luogo di incontro e di scambi culturali - ha avviato un importante processo di restauro conservativo che ha coinvolto l'intero palazzo: dal fastoso salone principale, con i suoi stucchi, vetrate liberty, cornicioni dorati e i suoi giganteschi lampadari in cristallo alle varie suite, stanze e terrazze panoramiche.

130 candeline per l'Hotel Eden di Roma

L'Hotel Eden, storico 5 stelle lusso nel quartiere Ludovisi di Roma, si prepara a festeggiare un importante traguardo: sono infatti trascorsi 130 anni da quando, nell'ottobre del 1889, Francesco Nistelweck, albergatore nativo di Monaco di Baviera, si innamorò di una signorile residenza a tre piani situata all'angolo fra Via Porta Pinciana e Via Ludovisi e la trasformò la struttura in un elegante hotel con 63 camere. L'Eden diventò in breve tempo la meta preferita di celebrità e teste coronate d'Europa in visita a Roma. Oggi, per celebrare l'anniversario, l'Hotel Eden ha organizzato fino a fine anno diverse iniziative ad hoc,



Andrea Fiorentini al Gran Meliá Rome Villa Agrippina

Uno scrigno di bellezza, servizio, privacy, capace di regalare emozioni impagabili e uno degli indirizzi più prestigiosi della Capitale; questa l'essenza del cinque stelle lusso, Gran Meliá Villa Agrippina di Roma, che, dallo scorso luglio, ha un nuovo giovane e dinamico general manager. È Andrea Marco Luca Fiorentini, 45 anni, sposato con due figli, milanese di origine e romano di adozione. Fiorentini, dopo la laurea in Economia e Commercio all'Università Cattolica di Milano, lavora come Sales Manager al Monrif hotels e, in poco tempo, si fa notare per le sue spiccate doti manageriali e relazionali. Dopo solo 4 anni dal suo primo incarico viene assegnato al ruolo di Deputy e Director of Sales&Marketing nei 5 stelle della catena Ata Hotels oggi Gruppo Una, prima a Torino e successivamente a Taormina. Nel 2011 approda alla direzione dell'Hotel Majestic di Roma, del Grand Hotel Palace e del The Pantheon Iconic Rome Hotel, Autograph Collection. Oggi, Andrea Fiorentini, alla direzione di Villa Agrippina, resort urbano della catena Melia Hotels International, porta passione e determinazione, puntando ai nuovi mercati, all'eccellenza del servizio, alla cura dei dettagli senza dimenticare l'importanza di un buon gioco di squadra.

un cocktail, un piatto e un rituale spa. Il Giardino Bar ripropone il cocktail creato per Costantino di Grecia a base di vodka, dry vermouth, Campari, acqua tonica e gocce di orange bitter. Polipo e sedano: un piatto storico reinterpretato in chiave contemporanea dallo chef Fabio Ciervo. Per celebrare il romanzo di Gabriele D'Annunzio (che soggiornò in albergo) "Il Piacere", The Eden Spa ha creato un rituale wellness in collaborazione

con Mei: 130 minuti di piacere, un percorso sensoriale con fragranza di fico e oli essenziali di rosa e gelsomino, per un corpo e un viso più radiosi.

Eventi luxury al Toscana Resort Castelfalfi

Una location esclusiva nel cuore della regione, a Montaione, tra Firenze e Volterra, che, in autunno, quando la natura si veste dei colori caldi, dall'arancione al marrone al

giallo passando per il rosso, diventa la Casa ideale per i migliori eventi in autunno. Alle aziende che decidono di ambientare i propri meeting il borgo toscano è rivolta la speciale offerta d'autunno che, a partire da 215 euro per camera a notte offre: 1 camera doppia uso singolo al 5 stelle Il Castelfalfi, con colazione inclusa, 1 welcome cocktail all'arrivo, 1 meeting room attrezzata con Wi-Fi, proiettore, schermo con audio integrato, flip-chart acqua, block notes e penne, 2 coffee break, 1 business lunch (una portata, dessert, acqua e caffè). L'offerta, è valida per almeno 15 camere, fino al 30 novembre, per prenotazioni dal 1 ottobre al 28 dicembre 2019. Supplemento per camera doppia: + € 65 a notte, City tax € 3,50.

Nei Bettoja Hotel, sale meeting con il miglior rapporto qualità/prezzo

A soli 200 metri dalla Stazione Centrale di Roma Termini, Bettoja Hotels, nei suoi tre Top Mice hotel - il Mediterraneo il Massimo D'Azeglio e l'Atlantico - offre 12 moderne sale riunioni, servizi F&B personalizzati e attrezzature con-



Buon compleanno al Winter Garden Hotel

Lo scorso 12 settembre, oltre 200, tra clienti affezionati e collaboratori, si sono dati appuntamento al Winter Garden Hotel di Grassobbio per festeggiare i primi 10 anni della location. *The Winter Garden Experience* è stato un evento/percorso "esperienziale" alla scoperta dell'anima dell'hotel: dall'allestimento tra composizioni floreali e arredi in pelle e ferro del giardino d'inverno alle suggestioni per il palato con aperitivo, finger food, crudità di pesce e showcooking. Molto apprezzati anche i momenti di spettacolo sia con l'attore Oreste Castagna sia gli spettacoli luminosi delle farfalle sui trampoli, entrambi accompagnati dalle eleganti note di musica swing live. Il tema della serata "mondi vicini, mondi lontani" ha voluto sottolineare il forte legame tra hotel e territorio bergamasco con la gastronomia tradizionale e la valorizzazione dei talenti orobici, ma anche la sua vocazione cosmopolita: «per i nostri primi 10 anni abbiamo voluto raccontare la contaminazione tra culture, vocazioni ed esperienze che rendono il Winter Garden Hotel ciò che è oggi», ha detto Claudia Muscio, General Manager dell'Hotel.

gressuali innovative adatte a soddisfare ogni richiesta dei meeting designers. A poca distanza l'uno dall'altro, i tre alberghi costituiscono offerta congressuale modulabile, ideale per i piccoli e grandi meeting con un rapporto qualità prezzo tra i migliori della città. L'offerta Bettoja Business Day include: affitto sala riunioni, 2 pause caffè, 1 pranzo a buffet leggero, servizi di tavoli e attrezzature per conferenze, wi-fi dedicato gratuito. A partire da 55 euro per almeno 20 partecipanti, pernottamento a partire da 90 euro (a

notte, inclusa prima colazione) in camera doppia.

La rinascita di un'icona nel cuore di Torino

Ha riaperto i battenti - dopo importanti lavori di ristrutturazione che hanno interessato le camere, il ristorante, il bar, gli spazi comuni e gli esterni - uno dei gioielli architettonici più raffinati di Torino, l'hotel Principi di Piemonte di UNA Esperienze. Situato nel cuore della città, a pochi passi dalle raffinate piazze e salotti di Torino, il cinque

stelle in stile razionalista, offre camere e suite raffinate e confortevoli, due ristoranti. Il *restogourmet* Casa Savoia e il Bistrot Bonadè, il dehors del Bar Salotto dei Principi. Completa l'offerta di servizi centro benessere, Alkemy SPA, aperto anche alla clientela esterna, con bagno turco, piscina, sauna, percorsi e rimedi naturali.

A Govone tra castelli e giardini

Spettacoli, animazioni e giochi che raccontano di leggende e tradizioni. Un momento da vivere nello storico borgo di Govone, tra le colline del Roero, in Piemonte, dove ogni fine settimana dal 16 novembre al 22 dicembre va in scena la 13esima edizione de *Il Magico Paese di Natale*. Con la sua storia millenaria, il Castello Reale di Govone – residenza Sabauda patrimonio Unesco – diventa teatro diffuso e palcoscenico del musical “La leggenda di Rudolph, la renna di Santa Claus”, Ispirato all'opera di F.L. Baum e ideato dal regista Vincenzo Santagata, lo spettacolo ha come protagonisti gli attori dell'Accademia “Il Teatro delle 10” di Bra. Da non perdere poi le esibizioni dei Christmas Carolers, cantanti a cappella che trasportano i visitatori nella più tradizionale atmosfera del canto di Natale, quello in stile vittoriano, riempiendo Piazza Vittorio Emanuele con dolci motivi natalizi e una coinvolgente animazione.

Omnia Hotels, Il nuovo gruppo alberghiero italiano nato da una storia di famiglia

Tradizione familiare, innovazione imprenditoriale, ospitalità come passione: questi gli atout di Omnia Hotels, il gruppo alberghiero italiano, con sede a Roma, presente lo scorso ottobre al TTG Travel Experience di Rimini. Oggi, fanno parte di Omnia Hotels 5 alberghi nella Capitale: l'Hotel Donna Laura Pala-



I colori delle parole all'Hotel Diana di Roma

Oltre 100 lavori, tra poesie e racconti, una giuria di qualità e una scenografia naturale di rara bellezza, quella offerta dalla terrazza con vista su Roma dell'Hotel Diana, location dal fascino senza tempo dove lo scorso ottobre si è svolta la prima edizione del concorso letterario “I Colori delle Parole”. Ha vinto per il premio alla poesia inedita Nunzio Industria con *l'Acquasantiera*. Il concorso, ideato dal poeta Alessandro Ristori, con l'Associazione culturale “I Percorsi delle Muse” e coordinato da Antonella d'Angelo, ha avuto un grande richiamo impegnando i giurati in una selezione di opere meritevoli, realizzate con stili e professionalità diverse, abilità, competenze ed estro creativo. La giuria composta da Cinzia Baldazzi (critica letteraria e saggista), Dario Pisano (critico letterario e saggista), Alessandro Ristori (poeta), Maurizio Giannini (scrittore), Alberto Patelli (attore, autore e regista), Pino Vastarella (artista, organizzatore di serate di lettura) ha raccolto e valutato gli elaborati con la sorpresa anche di una significativa partecipazione giovanile e la curiosità di un coinvolgimento familiare con due testi di mamma e figlia. L'Hotel Diana, che quest'anno spegne 80 candeline, ha inaugurato anche le “Passeggiate nella Roma Capitale”, un percorso insolito alla scoperta di Roma Tra tradizione e rinnovamento in luoghi e siti artistici vicini all'Hotel, non solo in senso geografico, ma anche storico e tematico.

ce nel quartiere Prati, il Grand Hotel Fleming nel cuore della Collina Fleming, l'Hotel Imperiale in via Veneto, l'Hotel Shangri La Roma all'EUR e l'Hotel Santa Costanza a



pochi passi dall'omonimo mausoleo di via Nomentana.

«Desideriamo mantenere vivi i valori di ospitalità che fanno parte della tradizione della nostra famiglia (il Gruppo Loan Hotels fondato 35 anni fa dal padre Lorenzo Lazzarini e dal fratello Antonio ndr.)», dicono i patron del brand Omnia Hotels Francesco e Riccardo Lazzarini, «allo stesso tempo rinnovare i servizi e ampliare le offerte per gli ospiti».

Ospitalità come passione dunque,

mondo come casa, comfort dell'ospite come obiettivo, equilibrio vita-lavoro come ideale: questa la visione dei due fratelli Lazzarini per il gruppo OMNIA Hotels, che si riflette nel logo, creato e sviluppato proprio nel senso di compiutezza in colore bronzo, simbolo di armonia, equilibrio e vitalità, dove il cerchio rappresenta l'inizio senza fine, l'eterno ritorno, la forma perfetta mentre il rombo indica l'autentico, immutabile, indistruttibile.

Continua il grande successo del Kolbe Hotel Rome

Il Kolbe Hotel Rome, oggi tra le location della Capitale più apprezzate a livello internazionale grazie anche alla sua posizione nel cuore di Roma antica, proprio sotto il Palatino e al contesto riservato che offre alla clientela, ha conquistato nuovi importanti riconoscimenti: il "Best Wedding Hotel in Italy" e il "Best Family Hotel in Italy", assegnati da Haute Grandeur Hotel Awards, lo scorso 19 ottobre a Kuala Lumpur. Nello stesso giorno il ristorante Unique Al Palatino Garden Restaurant ha vinto sia il premio "Best Restaurant View" sia "Best Romantic Atmosphere in Italy" assegnati sempre da Haute Grandeur Restaurant Awards. Mentre al direttore del Kolbe Hotel Rome, Carlo Izzo, è andato l'*Excellence award* come "Best General Manager in Europe".

La location è una cornice perfetta anche per eventi Mice grazie al suo versatile centro congressi con sala plenaria da 150 posti, 18 meeting room, comprese 16 breakout room da 10 a 30 posti, tutte dotate di moderne tecnologie. A questi, si aggiungono un Lounge Bar dove è possibile rilassarsi gustando cibi e cocktail e l'ampio ed elegante Unique Al Palatino Garden Restaurant nello splendido giardino, vera oasi di completo relax per i congressisti, sia nei break meeting che nel tempo libero.



Appuntamenti tra tradizione e benessere al Rome Cavalieri, A Waldorf Astoria Resort

Il Rome Cavalieri, vero e proprio resort di lusso, con una vista mozzafiato sulla Città Eterna, non manca di stupire i suoi ospiti con una serie di iniziative all'insegna del buono e del bello. Intenso il programma per la stagione invernale, cominciando da giovedì 28 novembre, con un buffet dedicato al giorno del Ringraziamento in cui, accanto al classico tacchino ripieno, troviamo la zuppa di patate e vongole del New England, gli gnocchi alla zucca con noci e mandorle, il patè di fagiano, l'insalata di mais. Per finire in bellezza, la torta di zucca, l'apple pie e il gelato alla zucca del pastry chef Dario Nuti. Gli appuntamenti più importanti dell'inverno sono senza dubbio Natale e Capodanno, che, quest'anno, al Rome Cavalieri, si festeggiano nel segno della tradizione. Tra le pietanze proposte: il pesce sciabola in carrozza con maionese di mare e insalata riccìa, il raviolo di patate e zafferano con porcini e ragù di capriolo e le capesante scottate con scalogno stufato su soffice di cannellini al tartufo, barbabietola, piselli e zucca. E non possono mancare i panettoni di Dario Nuti con farciture dolci, nel rispetto della tradizione italiana più antica.

La stagione fredda invita al tea break. Da provare la miscela studiata per il Tiepolo Bar: accanto ad una superlativa selezione dei migliori infusi una ricca scelta di biscotti, dolcetti e stuzzichini. Per gli aperitivi invernali il Mixologist Angelo Severini suggerisce il CH-estnut, a base di Vodka Grey Goose Poire con crema di cacao bianca servito con panna montata alla castagna. E dopo tante prelibatezze, una sosta al Cavalieri Grand Spa Club è d'obbligo, sempre al passo con le nuove tendenze la proposta del momento è il Forest Bathing. Il programma prevede, una passeggiata leggera nel parco respirando le essenze naturali e tonificanti, relax in spa con idromassaggio, sauna o bagno turco, per poi affidarsi alle sapienti mani delle terapisti per il Forest Bathing Treatment. La più adatta, tra le cabine tematiche è la Forest Room, in cui colori, suoni e atmosfera sono fortemente ispirati alla foresta. Il trattamento prevede l'impiego del Forest Therapy Oil, di Aromatherapy Associates, brand inglese che da oltre 30 anni utilizza le proprietà delle essenze e degli oli essenziali.