



Turin Palace Hotel

Spazi trasversali, opere d'arte e un nuovo chef per proposte food che raccontano le eccellenze italiane e regionali: sono le cifre distintive di questo palazzo sobrio ed elegante, secondo la migliore tradizione torinese, in cui gli incontri business, i meeting e i congressi si vestono di comfort

Coerenza ed esperienza: sono questi i due principi alla base dell'ospitalità firmata Turin Palace, elegante edificio di origine ottocentesca che si trova nel cuore della città sabauda. Siamo infatti a pochi passi dalla rinnovata Stazione di Porta Nuova, uno dei maggiori snodi di scambio del Nord Italia, con collegamenti diretti per Parigi e la Francia, oltre che per diverse altre destinazioni europee, e vicino al "salotto buono" di Torino, Piazza Carlo Felice.

Coerenza significa innanzitutto aver dato nuova vita a un albergo storico, chiuso per molti anni, attraverso un'opera di re-

styling che ne ha conservato i tratti originali integrandoli e atualizzandoli. Il risultato è un progetto in costante equilibrio tra tradizione e innovazione, passato e contemporaneità, dove alle opere d'arte anni Venti e Trenta si giustappongono pezzi unici di maestri artigiani locali e artisti moderni.

Ma la coerenza è anche riferita alla volontà di offrire un'esperienza tipicamente torinese, in linea con i valori e le caratteristiche di un centro urbano che ha creduto nella possibilità di riscrivere la propria storia e di trasformarsi in qualcosa di diverso e nuovo: da città prevalentemente industriale, grigia e poco attraente, a polo culturale, enogastronomico e turistico in grado di attirare molto interesse e tantissimi viaggiatori.

Spazi iperfunzionali e soluzioni innovative

Riaperto dopo anni di lavori, l'albergo ha puntato decisamente sulla modernizzazione degli spazi, discreta così da integrarsi con i riferimenti al passato, funzionale per offrire tutti i servizi e i comfort richiesti dal viaggiatore contemporaneo ed emozionale, per regalare un'esperienza in cui arte, cultura, buon gusto e ozio





si fondono armoniosamente. Gli spazi comuni, in particolare, rappresentano appieno la filosofia del Turin Palace. La Lounge, con il suo scenografico lampadario in vetro soffiato, è il luogo ideale per rilassarsi, concedersi un drink o uno spuntino, ma anche per organizzare divagazioni gourmet legate a incontri e meeting. Da semplice ambiente di connessione e passaggio, questo luogo è stato trasformato in una sala raffinata e discreta, con grandi poltrone di velluto che garantiscono la privacy. Interessante anche il lavoro di restyling della sala di lettura originaria dell'edificio, oggi diventata sala Library, perfetta per attardarsi a leggere o per spizzicare finger food e piatti preparati ad hoc e destinati a chi è impegnato in congressi o riunioni negli attigui spazi business. A qualificare questi ultimi, rendendoli le soluzioni ideali per piccoli gruppi come per team numericamente più strutturati, ci pensano la perfetta acustica, la disponibilità di apparecchiature tecnologiche iper performanti e la spiccata vivibilità. Le sale Macario, Farassino e Campanini sono così in grado di ospitare eventi in cui la funzionalità dei dispositivi tech va di pari passo con lo charme degli ambienti. Di particolare impatto è la Sala Mollino, con la sua volta a cupola ellittica, i soffitti alti più di 7 metri, i lampadari in vetro soffiato a mano e le decorazioni serigrafate in oro che, oltre ad accogliere gli ospiti dell'hotel per la colazione, si apre anche a convention e congressi particolarmente articolati, grazie a una capienza totale di 120 posti. Da segnalare infine la terrazza panoramica da 500 mq. Divisa in tre aree, con vista sui monumenti della città, la collina, e, in lontananza, il maestoso scenario delle Alpi, è lo spazio outdoor indicato non solo per incontri business informali ma anche per lunch, brunch e catering.

Esperienze a tavola

A curare tutti i menu e le proposte food del Turin Palace è la brigata di cucina gui-

data dall'executive chef Giuseppe Lisciotta, affiancato dalla sous chef Chiara Favole. Il team di giovani talenti propone un percorso tra i sapori della migliore tradizione gastronomica italiana, affiancati da piatti regionali e da proposte innovative soprattutto nell'abbinamento degli ingredienti, ricercati per qualità e fedeli alla stagionalità. Palcoscenico di questa filosofia del gusto è il ristorante *Les Petites Madeleines* che, come suggerisce il nome, richiama l'atmosfera e il design dei bistrò francesi, tra carte da parati, boiserie, i divanetti imbottiti e gli spazi che garantiscono intimità e discrezione. Riservata è anche la saletta attigua, perfetta per cene romantiche o business lunch. La brigata di cucina de *Les Petites Madeleines* si occupa, inoltre, di elaborare catering, buffet, coffee break, colazioni di lavoro e light lunch personalizzati, serviti, oltre che nel Ristorante, nei foyer delle sale meeting, nella Lounge e nella Library.



G.G.

