



# I nuovi trend della ristorazione alberghiera

A guidare le cucine dei grandi hotel sono sempre di più stelle importanti del firmamento gastronomico. E non è un caso che proprio in albergo nascono le nuove tendenze che poi si diffondono con successo anche fuori

➡ Barbara Ainis

Ci fu un tempo, a cavallo tra l'Ottocento e il Novecento, quando l'alta borghesia di tutto il mondo celebrava l'eccellenza dei ristoranti degli hotel più lussuosi ed esclusivi. Veri templi dell'alta cucina, le eleganti e prestigiose sale degli alberghi più in voga erano il ritrovo privilegiato per chi poteva e voleva sperimentare i piatti più raffinati in un ambiente esclusivo. Le mode, si sa, vanno e vengono, così oggi come ieri, a guidare le cucine dei grandi hotel sono ancora gli chef più fa-

mosi e acclamati, contesi, è proprio il caso di dirlo, dalle catene alberghiere più esclusive per dar lustro e notorietà alle proprie strutture in tutto il mondo

## Grandi chef, grandi ristoranti

E loro, gli chef, vere e proprie star mediatiche, rispondono trasformando i ristoranti degli hotel in luoghi di culto per foodies e appassionati di alta cucina, oltre che in attrazioni turistiche capaci di rafforzare l'immagine dell'albergo special-



di hotel è stato portato dall'avvicinamento alla cucina gourmet: loro hanno il potenziale per dare a talentuosi chef la possibilità di esprimersi».

Della stessa opinione un altro grande della cucina italiana, **Chicco Cerea**, executive chef del ristorante tre stelle Michelin del raffinato hotel Da Vittorio, membro di Relais & Chateaux, come pure dell'omonimo ristorante del Carlton Hotel di St. Moritz, nonché consulente, insieme al fratello Roberto, per il ristorante Terrazza Gallia, panoramico spazio al settimo piano del recentemente rinnovato Excelsior Hotel Gallia di Milano: «Adesso da parte degli hotel si vede la volontà di cercare il cuoco famoso per tenere in casa l'ospite e non farlo uscire», ha commentato Cerea. «Gli chef famosi trattengono e attirano l'ospite, non solo il cliente interno, ma anche quello esterno o proveniente da altre strutture alberghiere. È un binomio che va di pari passo. Si tratta di una pubblicità indiretta dell'hotel, soprattutto nelle grandi città dove vengono chiamati chef internazionali. È una fortuna per noi cuochi perché ci permette di lavorare nei più prestigiosi hotel di tutto il mondo».

La sfida raccolta dagli chef che prendono in carico la direzione di un ristorante di un hotel non è certo da poco. Il food in un albergo non si riduce alla pur delicata preparazione di pranzi e cene, ma tiene impegnati sulle 24 ore, dal fondamentale buongiorno della colazione, al room service, fino al tè del pomeriggio e ai cocktail serali. Nelle strutture più grandi, o quando possibile, lo chef generalmente lascia gestire a un executive interno i servizi e si dedica esclusivamente al ristorante. Comunque, che sia una stella del firmamento gastronomico o meno, deve rapportarsi con le indicazioni e (a volte) i limiti imposti dalla direzione o dalla sem-

**La presenza di un grande nome della ristorazione dà lustro ai ristoranti degli hotel di lusso, rafforzandone l'immagine e potenziando la loro attrattiva quali mete di turismo gastronomico. Nella pagina precedente, il ristorante del St. Regis Firenze (Credits: St. Regis), diretto dalla pluristellata chef toscana Valeria Piccini (foto sopra) Credits: Relais & Chateaux © Francesca Brambilla**

mente sul mercato internazionale. Cucina del territorio e ingredienti tradizionali di alta qualità, il tutto reinterpreted dalla creatività di questi maghi dei fornelli in chiave gourmet, magari con qualche ispirazione esotica. Sono queste le chiavi del successo per la maggior parte dei ristoranti dei grandi hotel in Italia.

«La ristorazione alberghiera si sta scrollando di dosso la cucina classica dell'hotellerie e si è avvicinata a una cucina contemporanea», ci ha detto **Valeria Piccini**, pluristellata chef toscana del ristorante Da Caino e consulente del ristorante una stella Michelin Winter Garden by Caino del St. Regis di Firenze. «C'è sempre una maggiore ricerca e il livello della ristorazione d'albergo si sta alzando vertiginosamente. Il risorgere dei ristoranti dei gran-



In alto, la famiglia Cerea impegnata al completo (Chicco Cerea al centro) nella gestione della dimora Da Vittorio e nel suo prestigioso ristorante 3 stelle Michelin, foto in basso. Credits: Relais & Chateaux

pre più necessaria e presente figura del Food&Beverage manager.

## I TREND

### Imprescindibile F&B manager

Proprio quello della presenza del F&B manager è uno dei trend di maggior importanza nel mondo della ristorazione alberghiera. In sua assenza le sue funzioni sono svolte, a seconda dei casi, dal capo barman, dallo chef, o dal direttore, ma ognuna di queste figure deve occuparsi

RELAIS & CHATEAUX © SIMONE CASETTA



## NEUROGASTRONOMIA

Che il piacere di mangiare fosse un'esperienza che coinvolge tutti i sensi già lo sapevamo da molto tempo. Ma che la scienza e la cucina potessero allearsi per creare sollecitazioni gastronomiche inedite e di successo, beh questa è cosa di questi ultimi anni, o, meglio, del prossimo futuro. Dopo Ferran Adrià e la sua idea di scomporre la materia per sorprendere e confondere i sensi, qui si parla, invece, di scoprire il segreto che rende il ragù della nonna inimitabile e metterlo a frutto sulle tavole dei ristoranti, anche in quelli d'hotel. Aromi, immagini, colori nell'arredamento e nell'apparecchiatura, tutto concorre a creare il sapore di un piatto e non deve essere lasciato al caso o alle sole fantasie estetiche dei designer. Parola dei guru della Neurogastronomia, la scienza che studia l'alchimia cerebrale che dà forma e vita ai sapori e che promette di essere lo strumento del futuro per rendere l'esperienza di gusto sempre più soddisfacente, massimizzando i profitti dei ristoratori.

della gestione e del coordinamento dei servizi della ristorazione in aggiunta o in alternativa alla propria mansione. Oggi, dunque, risulta sempre più evidente come sia necessaria la presenza di un manager dedicato, che si tratti di una figura interna all'hotel, o, piuttosto, nel caso di strutture piccole, di un esterno. Quella del F&B manager è una professionalità dalle competenze molto ampie: deve conoscere molto bene il settore, saperne di cucina e di sala, essere in grado di conoscere, ad esempio, i cocktail, ma anche avere competenza in tema di contabilità ed economia, possedere leadership e conoscere efficaci formule per ottenere risultati. Soprattutto de saper innovare l'offerta. Sempre.

Ma quali sono nel dettaglio i compiti del F&B manager? «A seconda della struttura nella quale opera ha compiti operativi diversi», ci spiega **Massimiliano Montanari**, Food&Beverage manager, consulente delle principali catene alberghiere, oltre che docente alla LUISS Business School di Roma. «In un boutique hotel di poche stanze dovrà garantire un servizio molto personalizzato, mentre in un grande hotel questo non sarà possibile e dovrà, invece, gestire il servizio dell'ospitalità».



tà a 360°. In ogni caso il suo obiettivo è mettere l'ospite a proprio agio e far funzionare il lavoro di tutti gli attori della ristorazione in albergo, garantendo che tutto sia sostenibile economicamente. Bisogna lavorare sul controllo dei costi, ma attenzione: un risultato positivo di un ristorante d'hotel può essere anche un pareggio, in quanto porta più camere e più clienti».

### Breakfast al top

«La colazione è il buongiorno che fa venir voglia di tornare al ristorante», sentenza Montanari, identificando proprio nel breakfast uno dei momenti nei quali la ristorazione alberghiera deve dare il meglio di sé. Non solo la colazione deve essere adeguata al livello dell'hotel e del ristorante, deve, addirittura, essere superiore in quanto interessa la stragrande maggioranza dei clienti, viene sempre più spesso menzionata nelle review online quale elemento di merito o di demerito per l'hotel, ma anche perché è uno strumento per viziare l'ospite, farlo sentire soddisfatto e, magari, farsi perdonare qualche piccola pecca del soggiorno.

### Banqueting per ogni occasione

L'organizzazione di pranzi di lavoro, coffee break o banchetti in hotel è un servizio che, se ben realizzato, può fornire un ottimo rapporto tra costi, guadagni e soddisfazione del cliente. Naturalmente perché questo banco di prova si traduca in un successo (e anche in un indotto per il ristorante e la cucina) è necessario non

solo che la qualità dell'offerta sia alta, ma anche che la proposta sia adeguata alle necessità. Emblematico il caso del lunch durante la brevissima pausa pranzo di un meeting, nella quale non sarà adeguato proporre un menù complesso da tre portate, per quanto deliziose, ma, piuttosto, per rendere soddisfatto il cliente, si dovrà optare per una proposta light che sorprenda piacevolmente.

### Bar-Bistrot

Anche un hotel di lusso non deve rimanere legato a degli standard imposti, che magari prevedono pure per pranzo una proposta di alta cucina, salvo lasciare i tavoli inevitabilmente vuoti. Meglio prediligere un'opzione, ugualmente di classe, ma più casual, ad un prezzo più accessibile, magari con una formula da risto-bar o con una originale combinazione da Cocktail restaurant. «Questo permette di attirare una clientela proveniente anche da aziende vicine, con una soluzione che, an-

**Il ristorante Il Pelagio del Four Seasons di Firenze è nella Top 10 dei migliori ristoranti d'hotel al mondo. Credits: Four Seasons**

**Massimiliano Montanari**





**Lo spettacolare ristorante Terrazza Gallia, dell'Excelsior Hotel Gallia di Milano, diretto dal duo dei fratelli chef Lebano (nella foto), scelti e coordinati dal famoso chef Chicco Cerea e da suo fratello Roberto**



che se un po' più cara della media, può essere apprezzata per un pranzo di lavoro o un'occasione con clienti di rilievo», spiega ancora Montanari. «Tutto questo genera un movimento. E la sera si cambia marcia, aspetto e apparecchiatura per riproporre un'offerta gourmet».

### **Room Service per clienti esigenti**

Mantenere un'offerta di room service a livello molto alto non è cosa da poco. Si tratta di un impegno notevole che prevede problematiche organizzative e la desti-



nazione quasi esclusiva di una parte del personale. Negli hotel di lusso, soprattutto da parte della clientela straniera, si richiede sempre di più il servizio di room service, per questione di privacy, ambiente informale, ma anche di comodità d'orario nel caso di ristoranti con orari rigidi. L'ospite in questi casi si aspetta di ricevere un servizio con lo stesso standard del ristorante, sia in termini di qualità (nonostante le difficoltà date dalla lontananza della cucina), sia in termini di assistenza (cameriere a servizio esclusivo).

### **Bontà e salubrità**

La cucina è moda e anche ai fornelli dei ristoranti degli hotel gli chef si lasciano ispirare ora da una tradizione gastronomica ora da un'altra innovativa tendenza. Ma la cucina italiana, sempre più apprezzata nei ristoranti d'hotel di tutto il mondo, ha il vantaggio di unire il gusto al benessere: «Io sono nato e cresciuto scopiando la cucina francese», ammette simpaticamente Chicco Cerea. «Poi c'è stata la moda della cucina spagnola, mentre oggi l'ispirazione viene dalla cucina del nord, con l'uso di erbe, licheni, dalla cucina vegana e dall'Oriente, da quella pulita del Giappone. La cucina è una materia viva in continua evoluzione, bisogna continuare a imparare. Personalmente cerco di fare piatti che combinino la bontà con la salute: stile di vita e cucina mediterranea, scelta delle materie prime, tipo di cottura, evitando grassi in eccesso, seguendo le stagioni, evitando i salumi. Col Ministro Martina e un gruppo di ristoratori stiamo cercando di lanciare al mondo un messaggio di salute».

## **I 10 MIGLIORI RISTORANTI D'HOTEL AL MONDO**

L'influente Daily Meal ha stilato come ogni anno la classifica dei migliori hotel restaurant del mondo. Nella Top 10 l'italiano Il Palagio, del Four Seasons di Firenze.

1. Epicure, Le Bristol (Parigi)
2. Dinner by Heston Blumenthal, Mandarin Oriental Hyde Park Hotel (Londra)
3. Le Louis XV, Hôtel de Paris (Monte Carlo)
4. Il Palagio, Four Seasons Hotel Firenze (Firenze)
5. The Bazaar by Jose Andres, SLS Hotel (Beverly Hills)
6. Jean-Georges, Trump International Hotel & Tower (New York City)
7. Blue by Eric Ripert, The Ritz-Carlton, Grand Cayman (Grand Cayman)
8. Le Manoiraux Quat'Saisons Restaurant, Belmond Le ManoirauxQuat'Saisons (Great Milton, UK)
9. e by Jose Andres, The Cosmopolitan of Las Vegas (Las Vegas)
10. El Motel Restaurant, Hotel Emporda (Figueres, Spain)