

Hotel Splendide Royal Lugano

Esperienze di viaggio eno-gastronomiche da vivere in una cornice a cinque stelle soggiornando in una delle perle della Roberto Naldi Collection



Una vera rivoluzione, o meglio, un'evoluzione importante e creativa verso la qualità. È questa la nuova direzione intrapresa dall'Hotel Splendide Royal di Lugano, parte del circuito "The Leading Hotels of the World" e di "Swiss Deluxe Hotels", una struttura storica del territorio ticinese che si affaccia in maniera regale ed elegante sulla splendida cornice delle sponde del Lago Ceresio. In questo ambiente lussuoso ma familiare, discreto e dal fascino innegabile, sono molte le sorprese per l'ospite che sceglie di soggiornarvi la prima volta e altrettante le novità per i clienti più affezionati.

"I due Sud"

Prima di tutto la gastronomia, o l'arte del buon cibo come la intende **Domenico**

Ruberto, giovane chef originario della costa ionica calabrese che propone una cucina equilibrata ma ricca di gusto, frutto di una sapiente scelta dei migliori ingredienti del territorio. Già da qualche anno, infatti, Ruberto porta avanti con successo allo Splendide di Lugano una filosofia culinaria che sta facendo scuola, oggi riassunta nel concetto de "I due Sud", dove la tradizione gastronomica ticinese – il Cantone più meridionale della Svizzera – si incontra con il Sud Italia – dalle origini dello Chef – con il suo prezioso patrimonio di ricette reso unico dalla sua creatività. Tutto sempre attingendo a produttori locali e a materie prime di freschissima qualità. Interprete convinto dei sapori classici mediterranei, che coniuga con quelli locali e di stagione, Ruberto adotta metodi di cottura moderni che esaltano i sapori e preservano le qualità nutritive, con qualche felice concessione all'estro innovativo. «La nostra filosofia di ospitalità», spiega **Giuseppe Rossi**, Direttore dell'Hotel Splendide Royal di Lugano, «è oggi la nostra unica bussola di qualità, l'unico investimento a cui vogliamo dedicare molte risorse, nel rispetto della valorizzazione di prodotti tipici locali capaci di diventare un elemento fortemente caratterizzante del soggiorno nelle nostre strutture e parte integrante dell'esperienza emozionale del viaggio».

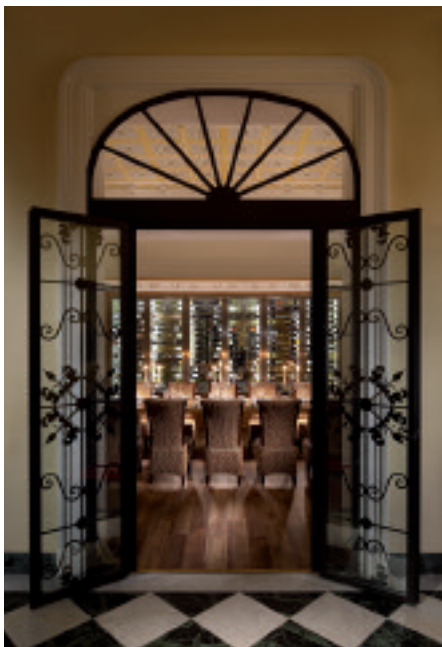
Non a caso, l'edizione 2016 di San Pellegrino Sapori Ticino è partita il 1° maggio



proprio dallo Splendide Royal di Lugano, dove Domenico Ruberto ha ospitato i colleghi Nenad Mlinarevic del restaurant Focus del Park Hotel Vitznau, Heiko Nieder del The Restaurant del The Dolder Grand di Zurigo e Thomas Neeser del Grand Hôtel Du Lac di Vevey, un appuntamento che si è confermato come un grande e importante evento all'insegna del gusto.

“Il forziere del vino”

Nella stessa direzione il nuovo spazio dedicato all'arte del vino e alla sua degustazione, una cellar prestigiosa che da maggio ha aperto le porte agli ospiti dello Splendide Royal Lugano. Ricavata dall'antica Sala dei Cocchieri, “Il forziere del vino” (dalla sua porta in ferro battuto) è una cantina privilegiata, un luogo innovativo ed emozionale, quasi una piccola “navicella” per un viaggio nel gusto. Qui, con l'assistenza preziosa dello chef sommelier **Simone Ragusa** (premiato come miglior sommelier della Svizzera nel 2014), l'ospite potrà vivere una esperienza unica e irripetibile. Ben 400 le etichette selezionate tra i vini più pregiati di Svizzera e Italia, con preziose contaminazioni dai vigneti più ricercati delle altre aree del mondo. Protagonisti principali 12 produttori ticinesi di vino, ai quali è dedicato uno spazio quasi fisico, con pannelli che ne raccontano la filosofia imprenditoriale e le li-



nee guida nella creazione dei prodotti enologici. Assistito nella scelta della carta dei vini da Ragusa, l'ospite intraprende un vero viaggio eno-gastronomico, dove i sapori si armonizzano con le fragranze, rendendo una cena o un pranzo una esperienza unica ed emozionale.

«Oggi», continua **Giuseppe Rossi**, «si conferma una forte esigenza di far proprio un momento del viaggio possibile solo in quel determinato luogo. Si tratta di entrare in sintonia con le tradizioni del territorio in cui ci si trova, dall'assaporarne i prodotti e goderne colori e atmosfere, che diventano una memoria indelebile del soggiorno, una occasione irripetibile. Complice anche la splendida location dell'Hotel, sulle rive di un lago suggestivo che ne definisce i contorni, la nostra filosofia di ospitalità vuole andare oltre gli ambienti lussuosi e un servizio impeccabile. Qui è possibile vivere un memento, un evento prezioso ed irripetibile, internazionale agli occhi dei locali e regionale agli occhi dei nostri ospiti internazionali».

Cristina Chiarotti



Hotel Splendide Royal Lugano

Eno-gastronomic travel experiences to live in a five stars framework staying in one of the pearls of Roberto Naldi Collection



An authentic revolution, or rather, an important and creative evolution towards quality. This is the new direction taken by Hotel Splendide Royal Lugano, part of the network of “The Leading Hotels of the World” and of “Swiss Deluxe Hotels”, an historic building in Ticino which appears regal and elegant on the wonderful framework of Lake Ceresio. In this luxurious, but familiar and discreet

place of undeniable charm, there are lots of surprises for the guests who choose to stay for the first time and for loyal customers.

“Two South”

First of all gastronomy, or the art of the good food as intended by **Domenico Ruberto**, young chef born on the Ionic shore of Calabria, who proposes a balanced cuisine – but rich in flavours – resulting by a careful selection of the best ingredients in the area. As a matter of fact, since a few years ago Ruberto has conducted a successful culinary philosophy at Splendide Lugano, which has set a precedent. Today this is summed by the “Two South” concept where the gastronomic tradition of Ticino – the most Southern Canton in Switzerland – meets the South of Italy – area where the chef was born – with its precious heritage of recipes made unique by the chef’s creativity. He obtains his menu from local producers and prime quality ingredients. Firm supporter of the classical Mediterranean flavours that he combines with those of local and seasonal





produce, Ruberto adopts modern cooking methods that enhance the flavours and preserve the nutritional qualities of the food, with some well-chosen allowance to innovative flair. «Today our philosophy of hospitality», **Giuseppe Rossi**, managing director of Hotel Splendide Royal Lugano, explains «is our only compass for quality, the only investment to which we want to dedicate a lot of resources, respecting the promotion of local typical products able to become a characterizing strong element of the stay in our buildings and integral part of the emotional experience of the journey».

For example, 2016 edition of San Pellegrino Saponi Ticino started may the first exactly from Splendide Royal Lugano, where Domenico Ruberto hosted his colleagues Nenad Mlinarevic from the restaurant Focus of Park Hotel Vitznau, Heiko Nieder from The Restaurant of The DolderGrand in Zurich and Thomas Neeser from Grand Hôtel Du Lac in Vevey, a date which it was confirmed as a exclusive and important event of taste.

“Il forziere del vino”

In the same spirit, a new area dedicated to the art of wine and its tasting, a prestigious cellar has opened its doors to the guests of Splendide Royal Lugano since may. Obtained from the ancient Sala dei Cocchieri, “Il forziere del vino” (or “wine coffer”, because of its wrought-iron door) is a privileged cellar, an emotional novel area, almost a small “boat” for a journey of tasting. Here, the host can live a once-in-a-lifetime experience thanks to the precious assistance of chef sommelier **Simone Ragusa** (awarded as the 2014 best sommelier in Switzerland). You may find 400 selected labels of the finest wine of Switzerland and Italy, and few selections of the most valued vineyards of other areas of the world. 12 local wine producers



have starring roles; they have an exclusive space, almost physical, with panels telling the entrepreneurial philosophy and guidelines for the creation of the enological products. Assisted by Ragusa in the choice of the wine list, the guest begins an authentic eno-gastronomic tour, where flavours get on well with aromas, transforming a dinner or a lunch into a unique emotional experience.

«Today», **Giuseppe Rossi** continues, «people have a strong need of experiencing a moment of the holiday which is possible only in that specific location. It's about getting in touch with the traditions of the area where you are staying, from tasting of products to enjoying colours and environments, that become a lasting memory of the stay, a once-in-a-lifetime opportunity. Thanking also the marvellous location of the hotel, on the shores of an evocative lake that defines its borders, our philosophy of hospitality intends to go further luxurious environments and flawless service. Here you may live a memento, a precious and unique experience, international for the locals and familiar for our guests».

Cristina Chiarotti

Translation by Giacomina Spadavecchia