

Turin Palace Hotel

Riaperta dopo anni di abbandono, questa storica struttura accanto alla principale stazione della città è un gioiello architettonico che ospita opere d'arte e pezzi pregiati, ricreando l'atmosfera di sobria eleganza che è uno dei tratti distintivi di Torino



Un condensato di essenza torinese, nato per rispondere alle esigenze dei primi viaggiatori che arrivavano in città in treno fermandosi nella nuovissima stazione di Porta Nuova, elegante, discreto e sobrio: dopo anni di abbandono il Turin Palace torna a nuova vita grazie all'intervento di Reale Immobili e della famiglia Marzot, proprietari dell'hotel Spadari al Duomo e dell'hotel Gran Duca di York a Milano. «Dopo 150 anni l'hotel ritrova la sua funzione e il suo spazio nel contesto cittadino, come punto di approdo dei viaggiatori in una struttura che li pone al centro di tutto il proprio lavoro», spiega Piero Marzot, direttore e proprietario dell'hotel, 127 camere, appena eletto da Tripadvisor

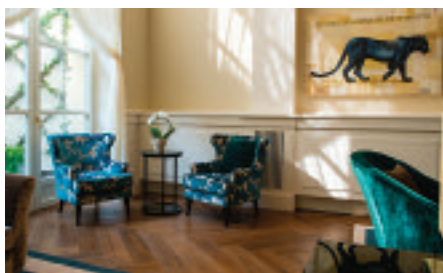


“Miglior hotel d'Italia” e terzo “Migliore hotel nel mondo” per il 2017.

Arte, artigianato e territorio

La chiusura dello storico hotel, aperto per la prima volta nel 1872, aveva privato la città di un punto di riferimento essenziale, un luogo intrecciato con la vita di tanti torinesi che qui avevano festeggiato matrimoni, organizzato incontri, partecipato a eventi, e che lo avevano da sempre visto elevare il tono e caratterizzare il panorama dell'area attorno alla stazione. «Quando abbiamo avuto l'opportunità di rilevare la struttura e darle nuova vita abbiamo voluto da una parte conservarne i tratti salienti che erano impressi nella memoria dei torinesi, dall'altra ricreare un'esperienza il più possibile coerente con lo spirito di una città che tanto ha investito nel recupero della propria storia», continua Marzot. Il nuovo Turin Palace è tornato così a essere un tassello importante di Torino, sia a livello architettonico grazie all'imponente opera di ristrutturazione, in cui il restyling degli spazi e le scelte di interior design si sono mantenu-



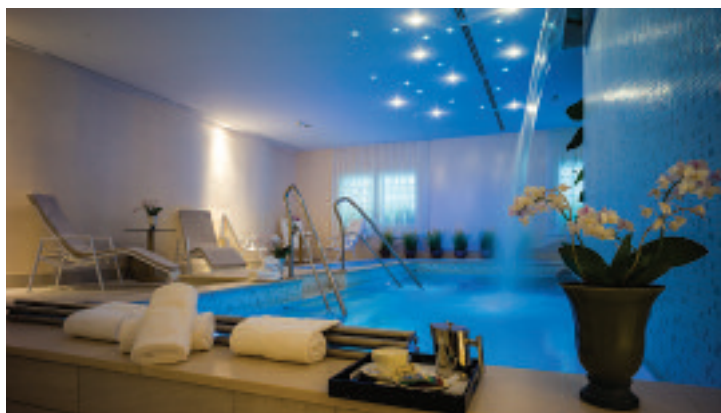


ti fedeli ai principi che hanno ispirato da sempre l'edificio, sobrietà e raffinatezza, sia per l'accoglienza che garantisce ai visitatori della città, in deciso aumento negli ultimi anni.

Oltre allo stretto rapporto con il territorio, un altro cardine del recupero di questo pezzo della storia e paesaggio di Torino è stata la volontà di caratterizzare l'hotel come un contenitore di arte contemporanea, privilegiando gli artisti locali e valorizzando gli aspetti artigianali, del saper fare, che permettono di vedere dietro all'opera d'arte l'uomo. Le creazioni di diversi nomi della scena artistica torinese, come Pierluigi Pusole, Daniele Galliano e Stefano Favarelli, caratterizzano ciascuna un diverso ambiente comune, come la Lounge o il ricevimento, trasformandoli in luoghi in cui visione e immaginazione si fondono con la realtà.

Modernità e prospettiva storica

L'attualizzazione degli spazi e in certi casi degli allestimenti è sempre stata attenta a conservare i tratti originari delle aree di intervento, come nella Lounge e nella Library, che rimangono delle loro dimensio-



ni originarie ma hanno subito alcuni interventi per migliorare l'aspetto acustico e risultare più vivibili. Le tre sale meeting (dedicate ad altrettanti torinesi del recentissimo passato, Mollino, Macario e Farassino) sono state dotate di attrezzature e tecnologie per poter svolgere la propria funzione, pur mantenendo l'estetica caratteristica dell'edificio. Arredi e decori, ispirati al Decò, creano atmosfere accoglienti e autentiche, rispettando il passato degli spazi in cui sono inseriti ma al contempo modernizzandolo. Caso tipico è quello dei grandi lampadari in cristallo che illuminavano i saloni dell'hotel, ormai scomparsi, che oggi sono stati sostituiti da installazioni luminose in vetro soffiato a mano realizzate ad hoc. Sono stati aggiunti, poi, nuovi ambienti, pensati per le esigenze del viaggiatore contemporaneo e dedicati alla cultura del gusto (il ristorante *Les petites Madeleines*), alla celebrazione dell'ozio (La Spa) e alla contemplazione e al relax (la Terrazza da cui spaziare con lo sguardo sulla città e sul maestoso spettacolo delle Alpi che la circondano).

Giulia Gagliardi

Protagonista: la cucina

La tradizione gastronomica di Torino, a lungo considerata sorpassata, troppo ricca e con proposte troppo caloriche, è stata oggi sostituita da un'offerta molto ampia e variegata, in cui dominano non solo i grandi nomi, ma anche chef giovani ed emergenti, che hanno costellato la città di ristoranti innovativi e di grande qualità. Non fa eccezione lo chef Stefano Sforza, 30 anni, un tirocinio con Alain Ducasse e esperienze in diversi ristoranti stellati, che dal 2015 guida la brigata di cucina de Les Petites Madeleines. La sua idea di gastronomia ha alcuni punti fermi: valorizzare la tradizione italiana e in particolare i piatti e i sapori piemontesi, la predilezione per le verdure, la selezione di materie prime eccezionali e la cura per la cottura. Uno dei suoi piatti iconici, il "Giardino dello chef", una panoramica di verdure stagionali servite con metodi di cottura, consistenze e forme diverse, è stato premiato come "Miglior piatto della serata" al Concorso "Miglior chef emergente Nord Italia 2016".

Turin Palace Hotel

Reopened after years of abandonment, this historical structure next to the main station of the city is an architectural gem that hosts artworks and valuable items, recreating the atmosphere of sober elegance that is one of the distinctive traits of Turin



A concentration of Torinese essence, it is elegant, discreet, and sober, created to meet the needs of the first travellers who arrived in the city by train, stopping in the brand-new Porta Nuova station. After years of abandonment, the Turin Palace comes back to life thanks to the intervention of Reale Immobili and the Marzot family, owner of the Spadari hotel at the Duomo and the Gran Duca di York hotel in Milan. «After 150 years, the hotel regains its function and its place in the urban context as a travellers' landing place in a structure that places them at the centre of all its work», explains Piero Marzot, director and owner of the hotel, 127 rooms, recently elected by TripAdvisor "Best hotel in Italy" and third "Best hotel in the world" in 2017.

Art, craftsmanship, and territory

The closure of the historical hotel, opened for the first time in 1872, had deprived the city of an essential point of reference, a place woven with the lives of many Torinese people who used to celebrate weddings here, organize meetings, participate

in events, and that had always seen it elevate the tone and characterize the landscape of the area around the station. «When we had the opportunity to take over the structure and give it new life, on the one hand we wanted to preserve the main traits that were etched in the memory of the Torinese people, on the other we wanted to recreate an experience as coherent as possible with the spirit of a city that has invested so much in the recovery of its own history», continues Marzot. The new Turin Palace has thus returned to be an important part of Turin, both on an architectural level, thanks to the impressive restructuring work, in which the restyling of the spaces and the interior design choices have remained faithful to the principles that have always inspired the building, sobriety and refinement, and for the hospitality that it guarantees to the visitors of the city, considerably on the rise in recent years.

In addition to the close relationship with the territory, another cornerstone of the recovery of this piece of history and landscape of Turin was the will to characterize the hotel as a container of contemporary

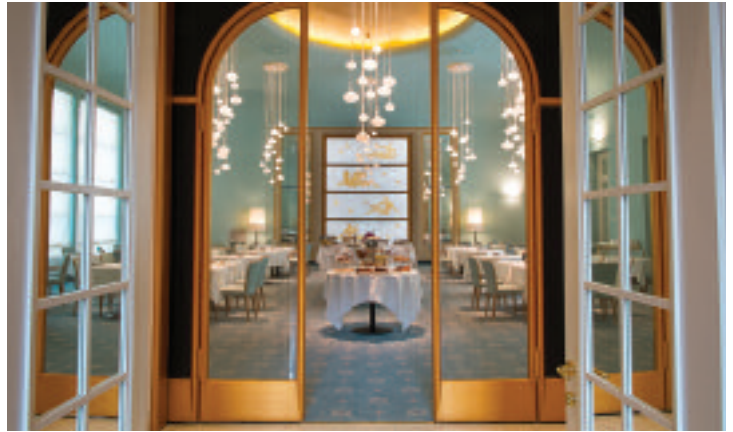
Protagonist: cuisine

The culinary tradition of Turin, long considered outdated, too rich and too caloric, has now been replaced by a very broad and varied range of proposals, dominated not only by big names, but also by young and emerging chefs who dotted the city of innovative restaurants of great quality. No exception to this is the chef Stefano Sforza, 30 years old, an internship with Alain Ducasse and experiences in several starred restaurants, who has been leading the kitchen team of *Les Petites Madeleines* since 2015. His idea of gastronomy has some key points: promoting the Italian tradition and especially the dishes and flavours of Piedmont, the predilection for vegetables, the selection of exceptional ingredients, and the care for cooking. One of his iconic dishes, the "Giardino dello chef" (Garden of the chef), an overview of seasonal vegetables served with different cooking methods, textures, and shapes, has been awarded as "Best dish of the evening" in the competition "Best emerging chef of Northern Italy 2016".

art, giving priority to the local artists and promoting the artisanal aspects, the know-how, which let you see the man behind the artwork. The creations of several names of the Turin art scene, such as Pierluigi Pusole, Daniele Galliano, and Stefano Favarelli, each characterize a different common environment, such as the Lounge or the reception, turning them into places where vision and imagination blend with reality.

Modernity and historical perspective

The actualization of spaces and in some cases of the set-ups has always been careful to retain the original traits of the areas of intervention, such as the Lounge and the Library, which remain in their original size, but have undergone some modifications to improve the acoustic aspect and to be more liveable. The three meeting halls (dedicated to three Torinese people of very recent past, Mollino, Macario, and Farassino) have been provided with equipment and technologies to be able to perform their function, while retaining the characteristic design of the building. Furnishings and decorations, inspired by Art Deco, create a welcoming and authentic atmosphere, respecting the past of the environment they are in, yet modernizing it



at the same time. A typical case is that of the large crystal chandeliers that used to light up the halls of the hotel, now gone, replaced today by light installations in hand-blown glass made ad hoc. New environments were also added, designed for the needs of the contemporary traveller and dedicated to the culture of taste (the restaurant *Les petites Madeleines*), the celebration of leisure (the spa), and to contemplation and relaxation (the terrace where you can extend your gaze over the city and the majestic spectacle of the Alps that surround it).

Giulia Gagliardi

