

Hotel gourmet sotto le STELLE

di *Giulia Mauri*

*TREDICI I RISTORANTI
IN ALBERGO PREMIATI
DALLA GUIDA
MICHELIN 2022. PUNTE
DI DIAMANTE DELLE
STRUTTURE RICETTIVE,
COMPORTANO UN
INVESTIMENTO
CONSISTENTE,
MA SONO
UN'OPPORTUNITÀ
DI BUSINESS. IL
SEGRETO STA NEL
SAPER BILANCIARE
OSPITALITÀ E ALTA
CUCINA IN UNA
FORMULA INTEGRATA.*

“Lucevan le stelle...” e quest’anno, come del resto in ogni edizione della **Guida Michelin**, uno dei maggiori riferimenti internazionali per la valutazione della qualità dell’offerta di ristorazione, accoglienza e turismo, ne compaiono di nuove che arricchiscono il firmamento della ristorazione in Italia. Tra le 36 novità che hanno delineato una nuova costellazione in 14 regioni della Penisola, figurano due new entry due stelle e 34 una stella per un totale di 378 ristoranti stellati. “Nonostante tutte le difficoltà che i ristoranti hanno attraversato e le sfide che stanno ancora affrontando - commenta il direttore internazionale della Guida Michelin **Gwendal Poullennec** - il livello e gli standard qualitativi sono talmente elevati da registrare il più alto numero di ristoranti stellati mai raggiunto in Italia”. Un trend positivo che ha ormai conquistato anche le strutture alberghiere, sancendo una nuova alleanza tra ospitalità e alta cucina, che avvicina l’Italia agli standard internazionali.

UN, DUE... STELLA!

Tra i ristoranti in hotel insigniti del prestigioso riconoscimento, uno su tutti registra un exploit: da zero a due stelle in soli nove mesi di attività. Sono i numeri che segnano la storia del **Tre Olivi** a Paestum (Sa), da marzo 2020 nelle mani dello chef **Giovanni Solofra**, che propone sapori del Cilento e della Campania, sua terra natia, da cui attinge prodotti e idee, filosofia e storia. Nel 2018 la prima stella Michelin al St. George Restaurant di Taormina, ora al Tre Olivi, all’interno del **Savoy Beach**, struttura ricettiva sorta nel 2001 da un’idea di **Giuseppe Pagano** e dal 2010 condotta dal



Da sinistra, un tavolo vista mare da Somu presso il Club Hotel; lo 'chef's table' di Bianca sul Lago all'interno di Bianca Relais

In apertura, il raviolo arrotolato alle erbe con frutti di mare proposto da Gusto by Sadler Restaurant nel Baglioni Resort Sardinia

primogenito **Salvatore**. “Il Tre Olivi - spiega quest'ultimo - esiste da circa dieci anni e nasce semplicemente come ristorante del Savoy: un progetto teso all'alta qualità ma senza l'ambizione di un riconoscimento Michelin. Poi, circa due anni fa, abbiamo constatato che, per diventare 'albergo destinazione', era necessario realizzare un fine dining di altissimo posizionamento, anche con il sogno nel cassetto di poter celebrare i venti anni della nascita del Savoy Beach con un riconoscimento Michelin”. Un desiderio e un impegno che, nonostante le difficoltà della contingenza sociosanitaria, sono divenuti realtà. “Oggi - prosegue il general manager - abbiamo un ristorante due stelle Michelin che va ad aggiungersi alla spiaggia privata, il Beach Club 93 con le sue proposte ristorative, e alla spa del Savoy, l'Holos Spa, una delle più grandi spa del sud Italia, che sarà inaugurata ad aprile”. Un'offerta completa e trasversale di cui in questi mesi di attività ha goduto principalmente una clientela nazionale. Dati destinati a cambiare. “Basti pensare - precisa Pagano - che nei due anni precedenti al Covid la percentuale di provenienza era 45% Italia e 55% estero”. Insieme all'attrattività, i ricavi del ristorante, che al momento costituiscono il 7% del fatturato della struttura, sono previsti in crescita anche in virtù degli investimenti in una nuova terrazza, “una sorta di orangerie” che accoglierà gli ospiti nel primo atto dell'esperienza Tre Olivi.

Solofra non è il solo a guadagnarsi nuovamente la menzione. La stella (una) torna a brillare anche sul cammino di **Damiano Nigro**. Dopo più di quindici anni alla direzione di Villa D'Amelia, lo chef si è stabilito nella primavera dello scorso anno al **Relais Palàs Cerequio di Michele Chiarlo**, che nel 2011 ha ristrutturato un palazzo nobiliare settecentesco immerso tra i vigneti dell'omonimo cru di La Morra (Cn), in Piemonte, e lo ha concepito come un 'tempio del Barolo'. “Per Palàs Cerequio - spiega **Alberto Chiarlo**, alla guida della struttura con il padre Michele e il fratello **Stefano** - la stella è il completamento di un progetto di eccellenza”, che accoglie gli ospiti in nove suite, offre degustazioni attraverso 30 Barolo al bicchiere del caveau e dispone di 30 posti a tavola, destinati a diventare 50 la prossima estate con l'apertura della nuova sala 'pieds dans les vignes'. “L'alta cucina è sempre più un must ovunque. Ancora più importante è in Langa, vera e propria oasi felice degli stellati”, sostiene Chiarlo. “Chi viene qui è innanzitutto un grande appassionato di vini e cucina, e al Palàs può trovare entrambi”. Una sinergia che funziona, stando ai risultati di questo primo anno di attività, che ha attratto una clientela al 70% esterna all'hotel e al 70% straniera.

ATTRAZIONE TERRITORIALE

Si prepara ad accogliere ospiti provenienti dai Paesi più vicini, come Francia, Svizzera,

Germania, Austria e il resto del Nord Europa, anche il ristorante **Bianca sul Lago**, cuore dell'esperienza di **Bianca Relais**, a Oggiono (Lc). Il boutique hotel 5 stelle della famiglia **Spreafico** mette a disposizione degli ospiti dieci camere e suite sulle rive del Lago di Annone, un piccolo gioiello circondato dall'acqua, dalle Prealpi e da un rigoglioso parco a pochi minuti dal Lago di Como. Qui, va in scena la cucina dello chef under 35 **Emanuele Petrosino**, 'miglior giovane chef italiano' del 2019 secondo la guida rossa e stella Michelin nel 2022. Un riconoscimento significativo perché, sottolinea il general manager **Luca Lagrasta**, "sostiene e anzi rafforza uno degli obiettivi più importanti del nostro progetto che è quello di far conoscere e valorizzare un territorio meraviglioso ancora sconosciuto ai più". La proposta gastronomica, sin dall'inizio una delle anime del relais nato nel dicembre del 2019, ha rappresentato nell'ultima stagione il 45% del fatturato. "Crediamo che la ristorazione debba per forza essere sostenibile nell'ambito di un hotel, supportata dalla voce eventi (commerciali e privati), che è fondamentale, e da sinergie con gli altri outlet food&beverage che stiamo sviluppando attraverso un nuovo progetto di mixology", rivela il GM.

Sulla necessità di una gestione profittevole del ristorante insiste anche **Guido Polito**, amministratore delegato di **Baglioni Hotels & Resorts**, di cui fa parte il nuovo **Baglioni Resort Sardinia**, inaugurato lo scorso giugno sulla spiaggia di Lu Impostu, a nord di San Teodoro (Ss). Al suo interno si trova **Gusto by Sadler Restaurant**, entrato con una stella nella selezione Michelin. Segno distintivo dell'italianità nel mondo è, infatti, il buon cibo e Baglioni, che conta oggi quattro hotel e tre resort, ha fatto dell'esperienza gastronomica uno dei punti di forza dell'intero gruppo. "Avendo due ristoranti nel resort - commenta l'AD -, abbiamo ritenuto opportuno dare una connotazione diversa offrendo la possibilità ai clienti di scegliere tra un'esperienza più locale e una più gastronomica", che porta la firma di **Claudio Sadler** e del resident chef **Giorgio Pignagnoli**. I vantaggi sono duplici: "Un elemento distintivo in più per poter essere scelti e un'attrattiva nei confronti di clienti esterni, visto che il resort si trova all'interno di un'area privata in cui ci sono molte ville". Sulla stessa lunghezza d'onda, restando

in Sardegna, anche **Marco Bongiovanni**, amministratore delegato di **Baja Hotels Travel Management**, società che possiede il tour operator **Sardinia360** e la catena alberghiera **Baja Hotels**, uno dei principali player della Costa Smeralda, che con tre hotel e un residence genera un giro d'affari di 17 milioni di euro. "Il ristorante deve essere un profit center della gestione alberghiera. Il suo successo è una medaglia al petto per la struttura che lo ospita, contribuendo a migliorarne i margini", afferma Bongiovanni facendo riferimento a **Somu** (una stella), che dal 2020 si trova presso il **Club Hotel**, a Baja Sardinia (Ss), sotto la guida dello chef **Salvatore Camedda**.

ALL'INSEGNA DELLA SOSTENIBILITÀ

Sostenibilità sì economica, ma anche ambientale. Ne è ambasciatore il **Restaurant 1908**, spazio fine dining da 25 coperti inaugurato nel 2016 all'interno del **Parkhotel Holzner** di Soprabolzano e guidato dallo chef **Stephan Zippl**, che si aggiudica stella Michelin e 'stella verde', a premiarne eccellenza e filosofia 'green'. "Dallo scorso autunno ad oggi, abbiamo registrato un aumento delle prenotazioni del 30% circa riconducibile alla nomina", racconta il direttore e proprietario **Wolfgang Holzner**. Tra i benefici, la capacità di attrarre non solo clienti, ma anche nuovi cuochi. "L'alta cucina ci aiuta a fare employer branding", evidenzia Holzner, richiamando l'attenzione sulle difficoltà di reperimento di personale che affliggono il settore.



Lo chef Stephan Zippl di Restaurant 1908 (ph. Hannes Niederkofler)