



# ROOM SERVICE



La stagione turistica è finalmente ripartita e la ristorazione d'albergo in Italia non è mai stata così in forma. Dalla Riviera Ligure a Venezia, dalla Toscana alla Sicilia, il nostro viaggio alla scoperta di novità e conferme.

di Luciana Squadrilli e Federico De Cesare Viola

Q

**UELLO CHE STATE LEGGENDO** è un lungo racconto a tappe della miglior ristorazione d'albergo in Italia. Ma potrebbe benissimo essere una fotografia in grande formato della nostra eccellenza

culinaria tout court, a prescindere dal luogo. Ché le due cose sono ormai in buona (buonissima) parte sovrapposte. Lontani i tempi della pensione completa, del timore reverenziale che tormentava l'ospite in procinto di varcare la soglia di un cinque stelle nella propria città, dei piatti discutibili di menu fotocopia che si definivano "classici" ma che accontentavano solo il più stanco dei viaggiatori (ma sia chiaro: nessuno metta in discussione il primato del Club Sandwich tra i cibi comfort), da qualche anno l'hôtellerie è diventata definitivamente la galassia dove vivere entusiasmanti esperienze gastronomiche, tradizionali o d'avanguardia, casual o più formali. Le ragioni sono molteplici: la presenza di un grande chef fa oggi la differenza nella scelta al momento della prenotazione ed è un forte motivo di attrazione per un pubblico trasversale, non solo residente in hotel. Ribaltando il punto di vista: una struttura di lusso (a patto che la proprietà sia illuminata) garantisce al cuoco la possibilità di seguire un percorso ambizioso ed economicamente sostenibile. Ora che il turismo sta ripartendo con grande slancio, si moltiplicano i nuovi investimenti, gli avviamenti ai fornelli ma anche le importanti e attese conferme dopo questi anni sospesi e sfiancanti. Dalla Liguria alla Costiera, da Venezia a Roma, siamo andati a scoprire le novità più interessanti e siamo tornati a visitare alcuni luoghi (non tutti, non basterebbero tre numeri di Food&Wine Italia a contenerli) diventati ormai una destinazione (nella destinazione) classica. Da quando – quasi trent'an-

---

L'HÔTELLERIE È DIVENTATA  
LA GALASSIA DOVE VIVERE  
ENTUSIASMANTI ESPERIENZE  
GASTRONOMICHE

---



*Le Eliche di Gragnano con  
totani rossi di Praiano alla  
"Luciana" di Cristoforo Trapani  
al Ristorante Belvedere del  
Belmond Hotel Caruso, Ravello  
(ph. Alessandra Farinelli).  
In apertura. La sala del Nove,  
ristorante di Villa della Pergola,  
Alassio (ph. Matteo Carassale);  
il Tortello di coniglio, capperi e  
liquirizia di Valentino Cassanelli,  
chef del Ristorante Lux Lucis  
dell'Hotel Principe Forte dei  
Marmi (ph. Gabriele Stabile).*



ni fa – Heinz Beck divenne lo chef della Pergola all'ultimo piano del Rome Cavalieri, da quando Antonio Guida passò nel 2015 dal Pellicano a Porto Ercole al neonato Mandarin Oriental Milan, il panorama della cucina in hotel ha progressivamente accelerato in qualità e diversità. Basti pensare alla felice liaison tra Niko Romito e Bulgari o alla rinnovata (o per meglio dire inedita) attenzione che i brand più importanti, da Belmond a Four Seasons, a Marriott, stanno dedicando ai propri contenuti enogastronomici. E a quanto avviene pure nei wine resort (sempre di hotel stiamo parlando, e sull'argomento torneremo presto) con casi emblematici come quello di Juan Camilo Quintero, giovane e talentuosissimo chef di Borgo San Felice, incantevole Relais & Châteaux a Castelnuovo Berardenga, che lo scorso anno si è meritato il premio come “miglior esperienza enogastronomica in hotel” ai Food&Wine Italia Awards. Pronti? Partite con noi alla scoperta delle mete – e delle cucine – più seducenti d'Italia.

---

IL TURISMO STA  
RIPARTENDO CON  
GRANDE SLANCIO, SI  
MOLTIPLICANO I NUOVI  
INVESTIMENTI

---

**COSTIERA, FIRMAMENTO  
IN MOVIMENTO**

Un bicchiere di limonata fresca, raffinate composizioni floreali, saluti calorosi e una vista che si apre sull'azzurro intenso che dal mare sfuma nel cielo. È questo il benvenuto al Belmond Hotel Caruso di Ravello, ospitato in quello che fu l'antico Palazzo Camera d'affitto, trasformato in albergo – la Pensione Belvedere – nel 1893 da Pantaleone Caruso e divenuto nel corso dei secoli alloggio d'elezione di tanti visitatori d'élite, attirati dalle bellezze della Costiera Amalfitana e dal fascino della cittadina arroccata che mette insieme vedute impareggiabili, giardini esotici, cenacoli culturali, romanticismo e musica (nella vicina Villa Rufolo si tiene ogni anno il Ravello Festival). L'incanto del Caruso prosegue nelle stanze lussuose ma ravvivate da maioliche e colori mediterranei, nella infinity pool panoramica che sembra gareggiare con la celebre “terrazza dell'infinito” di Villa Cimbrone, nei pergolati di glicine e tra gli alberi d'agrumi.

Ma anche nei piatti del ristorante gourmet Belvedere, dove a inaugurare la stagione 2022 è arrivato l'ex executive chef Cristoforo Trapani, che supervisiona tutta la proposta gastronomica dell'hotel affian-





*Dall'alto, in senso orario. Cristoforo Trapani al pass nella cucina del Ristorante Belvedere (ph. Alessandra Farinelli); lo Spaghettone con pomodorini gialli del piennolo, gamberi rossi di Praiano, cotenna di maiale soffiata, stracciatella di bufala e limone Costa d'Amalfi di chef Trapani (ph. Alessandra Farinelli); la sala de Il Faro di Capo d'Orso del Relais Tenuta Solomita, Maiori (ph. DiPunto/Aurora Scotto di Minico).*



cato da una brigata di 24 cuochi e 4 pasticceri (tra cui lo chef di cucina Antonio Grazioli, il sous chef Luca Cerrone e il pastry chef Vincenzo Virno che cura anche l'ottima boulangerie): dalla sontuosa prima colazione alla cucina informale del Pool Grill (tra scialatielli, pesce alla griglia, pizza cotta al forno a legna e un godurioso Club Sandwich), dai deliziosi assaggi che accompagnano i drink al bancone del Bar Caruso alle cene-abbinamento del Krug Table, in un romantico giardino.

Originario di Piano di Sorrento, Trapani si era fatto notare da Piazzetta Milù a Castellammare di Stabia prima di trasferirsi in Versilia conquistando la stella Michelin al Magnolia dell'Hotel Byron e il cuore della compagna Giulietta; ma alle spalle aveva già un curriculum di spessore – tra i suoi maestri anche Beck, Colagreco e soprattutto Scabin – infoltito con successive esperienze durante le chiusure stagionali, a cominciare da quella con Yannick Alléno. Quando però è arrivata la chiamata di Belmond non ha avuto esitazioni, e non solo per la nostalgia di casa: «Per me lavorare al Caruso rappresenta l'occasione di perseguire i miei obiettivi di crescita. Entrare a far parte del mondo Belmond, soprattutto con monsieur Arnault (il magnate francese di Lvmh, che ha acquisito il gruppo nel 2018, ndr), vuol dire

non solo lusso ma anche una visione gastronomica». Conferma Alfonso Pacifico, general manager che ha dato nuovo impulso culinario dell'hotel in piena sintonia con le direttive del gruppo: «L'obiettivo è quello di dedicare sempre maggiore attenzione al territorio e ai suoi prodotti, rendendoli protagonisti del fine dining. E nessuno, tra gli chef che abbiamo contattato, ha saputo interpretarli meglio di Cristoforo: i suoi piatti sono perfetti per essere serviti sulla terrazza più bella di Ravello, con il panorama unico del Belvedere». Così, il ristorante gourmet dell'hotel si presenta completamente rinnovato, dalla copertura dei tavoli affacciati sulle terrazze sottostanti e sul mare al tovagliato di lino bianco, dalle raffinate posate d'argento Christofle alle evocative sculture dell'artista praianese Paolo Sandulli, volti femminili con capelli di spugna marina realizzati in formati ad hoc per completare la mise en place.

E, soprattutto, con un menu che attinge dal mare e dagli orti locali, dai rigogliosi limoneti e dai casari dei Monti Lattari. Parlano decisamente campano i due percorsi degustazione – Quattro portate per conoscerci e Spirito Libero, più una proposta dedicata ai vegetali – ma fuori dai cliché, capaci di colpire dritti al palato e alla pancia. Così, se la “Carota colorata” alla scapece con terra di buccia di carote e patate è un divertente e riuscito rimando zero waste all'ortaggio di cui riprende le forme, L'Oro di

Montoro (pane, cipolla di Montoro, erbe di campo, tartufo nero e foglia d'oro) è un delizioso boccone che unisce “misericordia e nobiltà”. È un perfetto racconto gastronomico della Costiera lo Spaghettono con pomodorini gialli del piennolo, gamberi rossi di Praiano, cotenna di maiale soffiata, stracciatella di bufala e limone Costa d'Amalfi. Non sono da meno le eliche di Gragnano con totani rossi di Praiano alla “Luciana”, rucola, verdure di stagione e limone né il rombo chiodato alla mugnaia con asparagi di mare e bottarga di tonno rosso di Cetara. Mentre l'elegante dessert Il Limone 2.0 racchiude tutta l'intensità e la freschezza dell'agrumo.

L'arrivo di Trapani è solo uno dei movimenti stellati che hanno scosso il panorama gastronomico della Costiera Amalfitana: nella vicina Maiori, al Faro di Capo d'Orso – romantico e panoramichissimo ristorante affiancato dal relais Tenuta Solomita – il nuovo menu è firmato da Andrea Aprea, chef campano di stanza a Milano (dove, dopo le due stelle Michelin al Vun, sta per aprire il ristorante che porta il suo nome alla Fondazione Luigi Rovati), e affidato alla presenza costante di Salvatore Pacifico mentre in sala ci sono il patron Pio Ferrara e suo figlio Bonny, nome di punta della giovane sommellerie italiana. Lo chef porta qui la sua cucina contemporanea che – snodandosi tra i tre percorsi degustazione Tradizione in progress, Sapori D'A-mare e Contemporaneità e le proposte alla carta – unisce rigore, me-



*Lo chef Cristoforo Trapani con il sous chef Luca Cerrone e lo chef di cucina Antonio Grazioli nel giardino del Belmond Hotel Caruso (ph. Alessandra Farinelli). In basso. Il dessert Cioccolato, caffè e pera di Andrea Aprea, chef del Faro di Capo d'Orso (ph. DiPunto/Aurora Scotto di Minico).*





Ph. Alessandra Farinelli

## Trancio di rombo alla mugnaia, asparagi di mare e bottarga di tonno rosso di Cetara

**Cristoforo Trapani**  
Ristorante Belvedere  
del Belmond Hotel Caruso  
- Ravello

TEMPO TOTALE: 50 MINUTI

DOSI PER: 4 PERSONE

- 4** filetti di rombo da 80 g ciascuno
- Sale, q.b.**
- Pepe, q.b.**

PER LA SALSA ALLA MUGNAIA

- 100 g** di burro
- 20 g** di salsa di soia
- Il succo di un limone**
- 20 g** di colatura di alici
- Acqua, q.b.**

PER LA SALSA VERDE  
AGLI ASPARAGI DI MARE

**100 g** di asparagi di mare

PER FINIRE IL PIATTO

**Scorza di limone**  
**Costa d'Amalfi Igp,**  
**grattugiata, q.b.**

**100 g** di bottarga di tonno rosso  
di Cetara

**100 g** asparagi di mare  
**Olio extravergine di oliva, q.b.**

**1. Preparete la salsa alla mugnaia:** in un pentolino fate sciogliere il burro e rosolatelo finché non raggiunge un color nocciola ed emana un profumo tostato. Aggiungete la salsa di soia, il succo di limone, la colatura di alici e una piccola quantità d'acqua, quanto basta per creare un'emulsione sbattendo con una frusta.

**2. Preparete la salsa verde agli asparagi di mare:** portate a ebollizione dell'acqua in un pentolino, senza aggiungere sale. Sbollentate 100 g di asparagi di mare, scolateli

e frullateli con un frullatore a immersione, finché il composto non risulta liscio. Filtrate il liquido con un colino a maglia fine per ottenere una salsa.

**3. Preparete il rombo:** mettete i filetti di rombo in una padella antiaderente a fuoco basso, appoggiandoli dal lato della pelle. Lasciateli cuocere per 2 minuti, poi girateli e coprite con un coperchio. Proseguite la cottura per altri 2 minuti. Regolate di sale e pepe.

**4. Sbollentate i restanti asparagi di mare** in acqua e olio per pochi secondi, per renderli più lucidi.

**5. Rimuovete la pelle dei filetti di rombo,** posizionatevi al centro di ogni piatto e adagiatevi sopra gli asparagi di mare. Riscaldete la salsa alla mugnaia e disponetela sul lato destro del filetto. Disponete la salsa verde agli asparagi di mare sul lato sinistro. Grattugiate sul filetto la bottarga e la scorza di limone e disponete alcuni asparagi di mare in ciascun piatto.

*A destra. Il Monastero Santa Rosa Hotel&Spa, a Conca dei Marini. Sotto. Lo chef Ariel Hagen, a capo della proposta gastronomica di Borgo Santo Pietro, Chiusdino (courtesy Borgo Santo Pietro).*

moria e ricerca in piatti incisivi ed eleganti come il Tortello con ricotta dei monti Lattari e doppia concentrazione di ragù napoletano. Mentre al Monastero Santa Rosa Hotel&Spa, altra bellissima struttura sospesa tra cielo e mare a Conca dei Marini, è Alfonso Crescenzo – già allo stellato Maxi dell'hotel Capo La Gala di Vico Equense, ora guidato da Edoardo Estatico – a raccogliere il testimone del tedesco Christoph Bob, spostatosi al Bistrot Quartuccio aperto nel rinnovato Gran Caffè Napoli di Castellammare di Stabia con lo zampino del pastaio gragnanese Giuseppe Di Martino. Intanto, dall'altro lato del Golfo, prende il via la nuova avventura di Gennaro Esposito – sempre alla guida de La Torre del Saracino a Seiano – da Gennaro's, il ristorante dell'hotel caprese La Palma, l'albergo più antico dell'isola oggi parte della Oetker Collection.

## **SAPORIUM, LA CAMPAGNA SENESE IN FERMENTO**

Un unico nome – o meglio un neologismo, Saporium, a racchiudere un universo fatto di agricoltura, allevamento, legame con la terra e sperimentazione gastronomica – e un unico chef, il giovane Ariel Hagen, a guidare i due ristoranti di Chiusdino e Firenze (in precedenza rispettivamente Meo Modo e La Bottega del Buon Caffè, entrambi stellati) e tutta la proposta gastronomica del resort circondato da 120 ettari di terreno, inclusa quella della incantevole Trattoria sull'Albero che si sviluppa intorno al possente tronco di una quercia i cui rami sveltano dal tetto, accanto alla piscina. Una scelta di coerenza e ottimizzazione – per perseguire un unico obiettivo e veicolare al meglio un messaggio di sostanza, che guarda alla terra e al futuro (anche) del pianeta – quella che guida il nuovo corso della ristorazione di Borgo Santo Pietro, raffinato angolo




---

«PER NOI L'ORTO È UNA  
SCELTA AGRICOLA VERA»

---



## Pizza a cinque stelle

Tra terrazze idilliache, pairing contemporanei e omaggi al territorio, il simbolo della cucina popolare italiana fa il suo ingresso nell'hôtellerie di lusso.

**S**e non più di due decenni fa affiancare l'offerta di pizzeria equivaleva automaticamente a declassare un ristorante, ormai la pizza è entrata nel mondo del fine dining, scelta da grandi chef come intermezzo ai propri piatti o protagonista di formule "easy" capaci di raggiungere pubblici più ampi, e con cui divertirsi senza i vincoli dell'alta cucina. A consacrare il disco di pasta (per quanto ormai forme e consistenze non bastino a definire il sempre più vasto e vario mondo dei lievitati conditi) come "oggetto gastronomico" è pure l'hôtellerie di lusso che non si fa più remore a proporre questo emblema del cibo popolare italiano, in versione classica o gourmet, tanto agli ospiti stranieri quanto ai locals.

A Roma, sull'incantevole Divinity Terrace del Rome Iconic Pantheon Hotel, già da qualche anno Francesco Aprea accanto al tandoori indiano ha fatto installare un forno a gas di ultima generazione per sfornare eccellenti pizze tonde e "quadre" (alla pala) con condimenti arricchiti dagli Spicy blend da lui realizzati; e dalla primavera 2022 le pizze tonde dal cornicione alto e soffice di Pier Daniele Seu – in versioni classiche, pensate per essere mangiate con spensieratezza a bordo piscina accompagnate da un cocktail – sono arrivate su un'altra terrazza capitolina, quella del nuovo W Rome. A Cagliari nel 2021 è stata ben accolta l'apertura della pizzeria Maiori all'interno dell'elegante urban resort Palazzo Doglio, dove Emanuele Riemma sforna pizze in stile napoletano contemporaneo – dalla classica Margherita all'Omaggio ai nuraghi (e alla Sardegna) con crema di gambo di carciofo, fiordilatte misto bufala, carciofi freschi saltati, chips di carciofi, bottarga, prezzemolo e olio extravergine all'arancia – abbinate ai cocktail realizzati dal barman Antonio Varotto. Dall'estate 2021 la pizza – quella sottile, leggerissima e condita con ingredienti di montagna di Denis Lovatel – è entrata nel prestigioso hotel

*La pizza di Aprea al Divinity Terrace del The Pantheon Iconic Rome Hotel. In basso.*

*La Pizza Cipriani di Franco Pepe e Riccardo Canella al Bar Gabbiano di Venezia.*

Rosa Alpina di San Cassiano. È stato Norbert Niederkofler, executive chef alla guida del ristorante tristellato St. Hubertus, a volere nel Ristorante Wine Bar & Grill le creazioni del pizzaiolo veneto, con cui condivide l'approccio gastronomico legato all'etica e al territorio. Ma il primato spetta a Franco Pepe: ha aperto le porte lo scorso dicembre Proxima, che porta la ricerca del pizzaiolo di Caiazzo – che ha da poco festeggiato pure i cinque anni de La Filiale a L'Albereta Relais & Chateaux della famiglia Moretti a Erbusco – a Lavello, all'interno del San Barbato Resort che nella moderna struttura del Vulture ospita anche la sede lucana del Don Alfonso 1890 e il Sansei Japanese Restaurant di Nobuya Niimori. Tra elementi architettonici che rimandano al locale campano e grandi classici di Pepe come la Margherita Sbagliata, trova posto anche la Cruscadella Lucana: omaggio al territorio con scamorza affumicata, mortadella di Nero Lucano, stracciata di Bufala Campana Dop, peperone crusco e zest di arancia staccia di Tursi. Mentre è la novità dell'estate la sua collaborazione con Riccardo Canella al Cipriani di Venezia, del gruppo Belmond (che dà ampio spazio alla pizza nei diversi hotel italiani, a cominciare dal Caruso di Ravello dove il pizzaiolo Mariano Guarnieri sforna ottime "napoletane"). Lo chef ha chiamato l'amico pizzaiolo per firmare il menu di otto pizze d'autore all'iconico Bar Gabbiano, di cui alcune create a quattro mani. Tra queste la Pizza Cipriani con mozzarella di bufala, carpaccio di manzo con salsa Cipriani, olio al pepe rosa e caviale. – L.S.





di paradiso creato a Chiusdino, nella campagna senese tra le Colline Metallifere e i resti dell'abbazia di San Galgano, da Claus e Jeannette Thottrup. Qui il lusso prende le vesti rilassate dell'assenza di dress code (si consigliano abiti comodi, in cui ci si senta a proprio agio) e di una morbida coperta di lana che viene appoggiata sulle spalle nelle fresche sere primaverili, quando cenare sotto al portico affacciato sui giardini tra le rondini che fanno capolino è piacevole quanto in piena estate. Ma anche del grande tavolo imbandito per la colazione in cui a dolci, salumi e formaggi si aggiungono le uova appena colte e il miele degli alveari, delle passeggiate tra ciliegi in fiore, erbe aromatiche e filari dell'orto, da cui arrivano tutte le verdure usate al ristorante e vendute anche tramite il nuovo Farm Shop. «Per noi l'orto è una scelta agricola, vera: non basta avere i pomodori per i piatti dello chef ma c'è dietro un progetto molto più complesso che si è allargato alle api, alla foresta e all'allevamento, riducendo le proposte di pesce di mare per utilizzare il più possibile prodotti nostri. Il tutto, riuscendo a mantenere gli standard di qualità che ci siamo dati», spiega Thottrup senza mascherarsi dietro formule alla moda.

---

LA CUCINA DI CASSANELLI  
GIOCA SU SAPIDITÀ,  
STRATIFICAZIONI  
E COLLISIONI DI PAESAGGI

---





*La sala del Ristorante Lux Lucis dell'Hotel Principe Forte dei Marmi (ph. Gabriele Stabile). In basso. Lo chef Valentino Cassanelli con la brigata e tutto il team del Lux Lucis (ph. Gabriele Stabile). Nella pagina accanto. La sala del ristorante di Borgo Santo Pietro, Chiusdino (courtesy Borgo Santo Pietro); il Pomodoro di Valentino Cassanelli (ph. Gabriele Stabile).*



# Buon compleanno, Lux Lucis

Il ristorante del Principe Forte dei Marmi, guidato da Valentino Cassanelli, festeggia i dieci anni di una cucina audace e rigorosa, in continuo movimento.

**S**ono tanti o pochi, dieci anni? Tutto dipende dalla strada che si percorre nel mentre, da quanto si tiene la barra dritta lungo la navigazione, dalla consapevolezza del viaggio. Valentino Cassanelli, modenese (e dunque con la curiosità e la sensibilità gastronomica ben scolpite nel Dna) aveva girato già un bel po' prima di approdare sulla battigia versiliese: a Londra, nemmeno maggiorenne, alla corte di Giorgio Locatelli, e a Milano da Carlo Cracco, con cui arriva all'Hotel Principe Forte dei Marmi nel 2012 per poi prendere le redini in solitaria del nuovo Lux Lucis. Nomen omen: è qui – sul tetto di questo cinque stelle lusso dai tratti raffinati e contemporanei – che il giovane talento classe 1984 mette a fuoco la sua libera (tanto quanto i ricci vintage da rocker) espressione di cucina italiana, potendo spaziare tra orizzonti cangianti in una sala inondata di luce che rende leggeri e precisi i pensieri. Verso le Alpi Apuane, da un lato. Verso il mare, dall'altro. Ma anche in direzione di quell'Oriente che fa capolino in molti piatti. Si chiama "On the road again" il menu che sigilla questo primo decennio, come a dire che il traguardo è in realtà una nuova partenza. Dal Risveglio a Livorno del 2012, un boccone di cacciucco concentrato in un raviolo, alla Retrospectiva, celebrazione targata 2022 nella foggia di un biscotto allo zenzero con mousse al cioccolato. È un percorso giocato su sapidità e stratificazioni, inediti contrasti e collisioni di paesaggi. Evidenti nello Scoglio e bosco – risotto tom yum, ricci di mare e tartufo nero pregiato – e in Mare e monti, una pizza all'ostrica e cervello di vitello da cortocircuito. E ancora in Viaggio sulla vetta, ovvero piccione, abete, mango acerbo e bazzone, e a spasso per la Versilia campestre, che ha il sapore sfaccettato di un bottone di canocchie, ortiche e creste di gallo ed è la sintesi esemplare della sua cifra. Tra soluzioni mai facili ed esecuzioni sempre rigorose, ecco che sulla tavola arrivano pure gli abbinamenti giustissimi e originali del bravo e fidato Sokol Ndreko, alter ego di sala e cantina. È comunque Cassanelli a delineare e governare l'offerta degli altri ristoranti dell'albergo, oltre allo stellato Lux Lucis: quella più rassicurante del Principe e quella "piedi nella sabbia" del Dalmazia, focalizzato su crudi di mare, pizze e altre proposte comfort. Chi dorme in una delle eleganti camere, nel segno di un lusso understated, ha pure la fortuna di gustare una colazione sorprendente, à la carte, che conferma ulteriormente l'approccio colto e sartoriale di questo chef con troppo spazio sulla casacca per una sola stella. – F.D.C.V.

## Bavetta al canestrino lucchese, granchio e cacao

**Valentino Cassanelli**  
Ristorante Lux Lucis  
dell'Hotel Principe Forte  
dei Marmi

TEMPO DI PREPARAZIONE:

45 MINUTI

TEMPO TOTALE:

1 ORA E 30 MINUTI

DOSI PER: 4 PERSONE

**320 g di bavette o linguine**

**Olio extravergine di  
oliva quercetano,  
q.b., per mantecare**

PER IL BRODO DI POMODORO

**480 g di pomodori  
canestrini lucchesi**

**80 g di cipolla rossa**

**10 g di capperi dissalati**

**3 g di scorza di limone**

**5 g di timo**

**3 g di basilico**

**5 g di salsa tamari**

PER L'EMULSIONE  
DI GRANCHIO

**1 granchio di 600 g  
circa**

**30 g di olio extravergine  
di oliva**

**35 g di cipolla**

**10 g di aglio**

**35 g di finocchio**

**35 g di sedano**

**10 g di zenzero**

**180 g di pomodori  
datterini**

**40 g di olio extravergine  
di oliva quercetano**

**5 g di succo di lime**

PER L'INSALATA DI GRANCHIO

**12 g di avocado**

**2 g di chili rosso**

**La polpa di granchio  
ottenuta in  
precedenza**

**1,5 g di gruè di cacao**

**3 g di succo di lime**

**10 g di olio extravergine  
di oliva**

**1. Preparete il brodo di pomodoro:** frullate in un cutter i pomodori canestrini e la cipolla. Mettete il composto in un sacchetto di etamina e lasciate scolare per ottenere l'acqua di pomodoro e cipolla. In una casseruola posta sul fuoco, portate l'acqua di pomodoro e cipolla alla temperatura di 80°C.

Aggiungete i capperi dissalati, la scorza di limone, il timo e il basilico. Togliete dal fuoco e lasciate riposare in infusione per 20 minuti. Filtrate il tutto e aggiungete al brodo la salsa tamari.

**2. Preparete l'emulsione di granchio:** fate bollire il granchio in acqua salata per 5 minuti ogni 500 g di peso. Lasciatelo raffreddare in acqua ghiacciata. Rompete delicatamente il carapace ed estraete la polpa bianca, assicurandovi di eliminare ogni residuo del carapace e tenetela da parte. Separate il cervello e il corallo del crostaceo e teneteli da parte. Preparete una brunoise di cipolla, aglio, finocchio, sedano e zenzero e fate rosolare in una casseruola con un filo d'olio extravergine di oliva fino a che non sarà dorata. Sminuzzate il carapace e aggiungetelo nella casseruola. Lasciatelo tostare bene e aggiungete i pomodori datterini. Aggiungete nella casseruola 1 litro di acqua fredda. Lasciate sobbollire a fuoco medio per 45 minuti, poi filtrate il tutto con un colino a maglia fine. Scartate i solidi ed emulsionate la parte liquida ancora calda insieme al cervello e al corallo del granchio, all'olio di oliva quercetano e al succo di lime, fino a ottenere un composto vellutato.

**3. Preparete l'insalata di granchio:** tagliate avocado e chili rosso a brunoise. Condite la polpa del granchio con le gruè di cacao, la brunoise di avocado e chili, il succo di lime e l'olio extravergine di oliva.

**4.** Portate a bollore il brodo di pomodoro, aggiungete le bavette e lasciatele cuocere nel brodo per i minuti indicati, arrivando a cottura con una parte di liquido ristretta. Procedete alla mantecatura direttamente in casseruola aggiungendo l'olio extravergine di oliva quercetano. Tenete la pasta al dente.

**5.** Impiattate la bavetta formando un nido con l'aiuto di una pinza da cucina e un mestolo. Posizionate l'insalata di granchio sulla pasta. Ultimate versando l'emulsione di granchio ben calda e spumosa.

COOK  
THE  
COVER



*A destra. Ceci, salvia e gelato all'olio extravergine di oliva di Valentino Cassanelli del Lux Lucis (ph. Gabriele Stabile).*

*Sotto, il Risotto all'aglio orsino del Saporium, il ristorante di Borgo Santo Pietro, Chiusdino (courtesy Borgo Santo Pietro).*

*Nella pagina accanto. Francesca Ricci, Responsabile della ristorazione di Villa della Pergola (ph. Matteo Carassale).*

Ecco perché, ad esempio, all'allevamento delle mucche – più complicato e dal maggiore impatto ambientale – si è preferito quello di polli, conigli e agnelli. E perché la scelta è ricaduta su Hagen, toscanissimo a dispetto del nome, nato a Firenze nel 1993 e con tante estati passate al vicino mare di Follonica. Lui ha accettato con slancio la sfida di guidare il team di agricoltori, giardinieri culinari e cuochi delle diverse brigate mettendo insieme filiera corta, rispetto dell'ambiente, comfort dei visitatori e la sua vena sperimentale che attinge anche all'altra recente novità di Borgo Santo Pietro: il Laboratorio di Fermentazione avviato lo scorso anno da Stefania De Leo, esperta di scienza dell'alimentazione e allieva e collaboratrice del guru della fermentazione Carlo Nesler.

Con lei, Ariel si confronta quotidianamente per trovare nuovi modi per utilizzare le conserve degli ortaggi che la tenuta produce, ridurre al minimo gli scarti ed elaborare ulteriori progetti, come la coltivazione dei funghi barbuti Lion's Mane o la produzione di nuovi fermentati. Con alle spalle esperienze in ristoranti stellati del Belgio, Hagen ha lavorato con Norbert Niederkofler al St. Hubertus prima di affiancare Gaetano Trovato da Arnolfo a Colle Val d'Elsa. Da entrambi ha appreso e affinato la capacità di ascoltare la natura e il territorio, trovando modi originali per raccontarli nel piatto. Così l'entusiasmo con cui passeggia tra i filari dei Giardini Culinari assaggiando erbe, fiori e germogli si trasmette ai piatti dei tre percorsi degustazione: dai fiori di nasturzio fritti ripieni di ricotta del borgo, che sostituiscono egregiamente quelli di zucca ormai fuori stagione nell'amuse-bouche, alla sogliola dell'Elba scottata sulla pelle avvolta sulla crema di piselli, la cui dolcezza contrasta con il sapido del caramello ottenuto dai baccelli e con la cialda croc-



---

IL LABORATORIO DI  
FERMENTAZIONE È LA NOVITÀ  
DI BORGO SANTO PIETRO

---

cante di bieta e riso stracotto. O ancora negli eleganti tagliolini al Koji, sambuco e aglio rosso, dalla lunga e raffinata aromaticità floreale. Ma anche nei dettagli, come l'eccellente pane servito come una portata, accompagnato da burro salato e spread di aglio orsino.

## **NOVE, NUOVA VITA PER IL RISTORANTE DEL PONENTE LIGURE**

Se il 2020 e il 2021 – per quanto tragici come per tutti – erano stati ricchi di conferme e notizie felici per Villa della Pergola, il 2022 è l'anno delle novità, e del rinnovato slancio: in primis, l'arrivo dell'executive chef Giorgio Pignagnoli che prende il posto di Giorgio Servetto alla guida del Nove. Alla fine del 2020, infatti, nonostante le difficoltà della pandemia il ristorante gastronomico ha ricevuto la stella nell'ultima edizione della Guida Michelin, mentre nel marzo 2021 l'incantevole struttura creata dalla famiglia Ricci ad Alassio è entrata a far parte dell'associazione Relais & Châteaux. Acquistata all'asta con una cordata di amici e soci da Silvia e Antonio Ricci – salvando dall'abbattimento la dimora storica appartenuta alle famiglie britanniche Dalrymple e Hanbury, con la sua iconica cupola a pagoda multicolore, e il giardino ottocentesco che la circondava – Villa della Pergola è curata in prima persona dalle sorelle Alessandra e Francesca Ricci, affiancate dal savoir-faire della general manager Nadia Finelli: nata come semplice B&B di charme, si è man mano ampliata fino a comprendere altre due ville (il Villino che accoglieva gli ospiti di Lady Hanbury per il tè e la Casa del Sole) e a diventare una struttura di charme e di ospitalità di lusso. Nel mentre, i giardini di 22mila mq, aperti al pubblico per visite guidate da marzo a ottobre, sono stati riportati all'antico splendore grazie all'attenta opera di ricostruzione “filologico-botanica” curata da Alessandra e dall'architetto paesaggista Paolo Pejrone. E dal recupero degli aspri terrazzamenti circostanti è nato L'Orto Rampante, azienda agricola “eroica” (e in conversione biologica) da cui arrivano frutta e ortaggi – asparagi, carciofi, zucchine trombetta e molto altro, in base alla stagione e alle precise richieste dello chef – per il menu del Nove. Seguita fin dall'inizio da Francesca, che ha unito la passione per la gastronomia che l'accompagna fin da bambina al rigore e all'estro affinati dagli studi nel settore della moda all'Istituto Marangoni di Milano – tanto che, racconta, il suo ruolo è più vicino a quello di un vero e proprio direttore creativo che di restaurant manager –, anche la ristorazione di Villa della Pergola è evoluta nel tempo: dalla semplice cucina degli inizi alla tecnica applicata al territorio ligure (talvolta anche in maniera “brutale”, e autentica) di Servetto, dalla cui collaborazione

iniziata nel 2012 è nato il percorso che ha portato il ristorante – indipendente dalla Villa per quanto perfettamente integrato nella sua bellezza, con l'elegante sala e i tavoli sotto le arcate sulla terrazza panoramica – alla stella. Fino al recente passaggio del testimone a Pignagnoli: «In lui – spiega Ricci – abbiamo trovato eleganza, leggerezza, capacità di creare piatti dai gusti semplici e complessi insieme. E una visione di Liguria in sintonia con la nostra. Per noi era essenziale mantenere forte il legame con il territorio, e il menu attuale ci dà la possibilità di portare in tavola con orgoglio uno spaccato della nostra realtà, anche quella agricola».

“Allievo” di Luigi Taglienti, grazie al quale ha approfondito la sua conoscenza della cucina ligure – che trova comunque solide basi nelle estati trascorse con i nonni a Diano Marina e Chiavari, perlustrando tanto il Levante quanto il Ponente – lo chef milanese, classe 1990, ha alle spalle anche l'esperienza della cucina d'hotel con Federico Zanasi al Principe delle Nevi di Cervinia, dove ha preso dimestichezza con l'organizzazione e le esigenze dell'hôtellerie. Per la riapertura primaverile del Nove ha messo a punto una carta che definisce rassicurante, adatta a tutti, con grandi classici della cucina ligure o internazionale eseguiti magistralmente, come gli scampi di Oneglia con carciofo dell'Orto Rampante e tapenade di olive taggiasche, i ravioli di ceci “come fosse uno zimino genovese” – che riprendono la base della tradizionale panissa aromatizzata







*I Tagliolini al sugo di coniglio di  
Giorgio Pignagnoli, chef del Nove  
di Villa della Pergola di Alassio.  
(ph. Matteo Carassale).  
Nella pagina accanto.  
Lo Scampo al pistacchio del DaV  
Mare, ristorante del Belmond Hotel  
Splendido Mare di Portofino.*



*L'aperitivo della nuova cocktail list a km zero del Belmond Hotel Splendido Mare. A sinistra. Giorgio Pignagnoli, ritratto nell'Orto Rampante (ph. Matteo Carassale).*

con olio al rosmarino e sono accompagnati da salsa al pomodoro, bieta e calamaretti spillo –, la Sogliola alla mugnaia o la Chateaubriand con salsa bernese e patate Pont Neuf. Ma è soprattutto nei tre menu degustazione che si esprime la sua cucina nitida, pienamente matura e allo stesso tempo piena di freschezza: L'Orto (percorso vegetale molto apprezzato anche dai non vegetariani), Liguria (un racconto elegante e personale del territorio e della cucina regionale, come nella strepitosa rivisitazione della Cima e salsa champagne) e Intrecci, la sua proposta più originale e creativa, pur se sempre perfettamente calata nel contesto, che inanna grandi piatti come le Ostriche, mela verde e cetriolo e riusciti incontri tra mare e monti, tra cui Agnello e calamaro, in cui a fare da trait d'union tra i due elementi c'è un'intensa e raffinata salsa scura e lucida di nero di seppia e fondo d'agnello.

Cambiando Riviera, da Ponente a Levante, l'iconica piazzetta di Portofino è diventato il palcosce-

nico balneare dei Cerea. La famiglia di Brusaporto ha inaugurato dentro lo Splendido Mare, intimo e fascino rifugio della collezione Belmond (fratello minore del maestoso Splendido, arrampicato sul monte alle spalle del porticciolo), il DaV Mare,

versione più casual del tre stelle Michelin Da Vittorio che in fondo rende omaggio alla pionieristica vocazione ittica della casa madre, che fu il primo grande ristorante in Italia a proporre pescato lontano dal mare. Nel menu non mancano alcuni dei classici, tra cui il Pacchero e il Gran fritto misto con frutta e verdura, insieme a proposte gustose e impeccabili che valorizzano i prodotti locali: tra le migliori citiamo il Risotto mantecato al pesto di mortaio, gamberoni di Santa

Margherita Ligure ed emulsione di pomodoro, il Raviolo di erbe spontanee, salsa ai pinoli e sugo di arrosto e il Guazzetto di pesci del Tigullio. Imperdibile la pasticceria, dal fresco ed esplosivo Gin atomico alla commovente Torta di pinoli calda con gelato alle bacche di vaniglia.

---

## LA CUCINA DI VILLA DELLA PERGOLA PORTA IN TAVOLA UNO SPACCATO DELLA REALTÀ AGRICOLA LIGURE

---

## Ravioli di ceci

Ph. Matteo Carassale

**Giorgio Pignagnoli**

Ristorante Nove di Villa della Pergola  
- Alassio

PREPARAZIONE: 1 ORA

TEMPO TOTALE: 1 ORA, PIÙ 24 DI RIPOSO

DOSI PER: 4 PERSONE

### PER LA PASTA

**360 g** di farina 00

**240 g** di tuorlo d'uovo

**10 g** di olio extravergine di oliva

### PER IL RIPIENO

**1 l** di acqua

**375 g** di farina di ceci

Sale, q.b.

Pepe nero, q.b.

Olio extravergine di oliva, q.b.

Rosmarino, q.b.

La scorza di 2 bergamotti

### PER LA SALSA DI POMODORO

**400 g** di pomodori ciliegini

**50 g** di olio extravergine di oliva

**10** foglie di basilico

Zucchero, q.b.

Sale, q.b.

### PER COMPLETARE

**300 g** di calamaretti spillo

Succo di limone

**4** foglie di bietta

Erbe aromatiche fresche  
per guarnire (dragoncello,  
cerfoglio, mizuna rossa  
e verde)

**1. Preparate la pasta:** mettete tutti gli ingredienti in un cutter e frullate finché non saranno ben amalgamati. Mettete il composto ottenuto in un sacchetto sottovuoto e lasciate riposare per 24 ore.

**2. Preparate il ripieno:** mettete l'acqua e la farina di ceci in un Bimby provvisto dell'attrezzo "a farfalla". Cuocete a 100°C per 12 minuti. Riponete il composto ottenuto in un contenitore leggermente unto e lasciate riposare per 24 ore. Trascorso questo tempo, tagliate a pezzi il composto e frullatelo in un Bimby o robot da cucina finché non sarà liscio e omogeneo, aggiungendo un po' d'acqua calda se necessario per ottenere una consistenza morbida. Regolate di sale e pepe. Preparate l'olio aromatizzato mettendolo in infusione con il rosmarino e la scorza di bergamotto per 2 ore a 68°C. Emulsionate il composto di ceci insieme all'olio aromatizzato ottenuto e mettetelo in una sac à poche.

**3.** Stendete la sfoglia a uno spessore di 1,5 mm, disponete il ripieno in parti uguali

con la sac à poche e chiudete i ravioli nella forma desiderata. Poneteli su una teglia foderata con carta da forno e infarinata con semola rimacinata. Teneteli da parte fino a un massimo di 12 ore, per evitare che la pasta si inumidisca.

**4. Preparate la salsa di pomodoro:** tagliate a metà i pomodori e fateli appassire in padella con l'olio caldo. Aggiungete il basilico, regolate l'acidità con lo zucchero e aggiustate di sale. Frullate il tutto in un Bimby o robot da cucina, poi filtrate la salsa con un colino a maglia fine.

**5.** Pulite con cura i calamaretti eliminando le interiora, gli occhi e la bocca. Sbollentate per pochi secondi in acqua salata profumata con succo di limone. Pulite le biette dividendo le coste dalle foglie. Tagliate le foglie a losanghe e sbollentatele in acqua salata per pochi secondi. Cuocete i ravioli per pochi minuti in acqua bollente e scolateli con delicatezza.

**6.** Componete il piatto disponendo le biette alla base e aggiungendo nell'ordine la salsa di pomodoro calda, i ravioli e i calamaretti spillo. Guarnite con le erbe aromatiche fresche.



*Dall'alto, in senso orario. La facciata dell'Excelsior Hotel Gallia, Milano; la Capasanta al verde di Terrazza Gallia, il ristorante dell'Excelsior; il dehors di Giacomo al Lago del Grand Hotel Tremezzo sul Lago di Como; l'Insalata di spaghetti al caviale ed erba cipollina della Terrazza Gualtiero Marchesi al Grand Hotel Tremezzo; il Pollo ficatum in crosta di sale del Seta, il ristorante del Mandarin Oriental, Milano.*

## SCENARI URBANI E SALOTTI GOURMET

Sono città finalmente piene di turisti – anche stranieri – quelle che fanno da sfondo al fervore dell'hôtellerie di alta gamma, e della ristorazione ad essa legata. A Roma, mentre c'è grande attesa per la prossima apertura del Bulgari Hotel che ospiterà il ristorante di Niko Romito in piazza Augusto Imperatore (e poco distante sta aprendo anche la sede romana del Romeo Hotel di Napoli), conquista pubblico e critica il multifaccettato W Rome, che ha portato alle spalle di via Veneto non solo l'ospitalità vivace e all'insegna del lusso informale della collezione del gruppo Marriott ma un team gastronomico all star: dal ristorante Giano – il cui menu ispirato alla cucina di casa siciliana, ma con verve contemporanea, è firmato da Ciccio Sultano e affidato al bravo Nicola Zamperetti – alla pasticceria impeccabile e golosissima di Fabrizio Fiorani, che cura insieme al pasticcere resident Cesare Murzilli la parte dolce, per proseguire con i cocktail di Emanuele Broccatelli al W Lounge e alle pizze di Pier Daniele Seu, servite nella bella terrazza con piscina. Da mettere in programma anche una serata al Chapter, eclettico hotel





nel centrale Rione Regola dove la street art d'autore fa da scenario tanto al bancone del bar quanto ai raffinati piatti dello chef Alessandro Pietropaoli, che da febbraio guida il nuovo ristorante gourmet Campocori proponendo un menu che unisce ricordi d'infanzia (laziale), grande scuola francese e influenze asiatiche, per piatti dall'allure cosmopolita che convincono, come il buonissimo Baccalà con cipolline, cannellini e dashi di alici e sgombrò. A due passi dalla fontana di Trevi ha aperto poi il Maalot, secondo albergo romano del gruppo Shedir nel palazzo che fu la residenza di Gaetano Donizzetti, alle cui arie è dedicato anche il ristorante Don Pasquale con le proposte "quotidiane" ma ben fatte del giovane Domenico Boschi; mentre al Vilòn, incantevole boutique hotel di lusso del gruppo accanto all'Ara Pacis, lo chef procidano Gabriele Muro ha messo a punto uno speciale menu dedicato alla sua isola,

---

LE CITTÀ FANNO DA  
SFONDO AL FERVORE  
DELL'HÔTELLERIE  
DI ALTA GAMMA

---

*Riccardo Canella,  
chef del Belmond Hotel  
Cipriani, Venezia.*





*L'Hilton Molino  
Stucky, Venezia.  
In basso. Il giardino  
dell'Aman Venice.*

---

L'ARRIVO DI CANELLA  
CONFERMA LA RIVOLUZIONE  
GASTRONOMICA IN LAGUNA

---





Capitale italiana della cultura 2022: da 'O pesce fujuto (omaggio al tradizionale piatto povero isolano) al dessert L'Oro di Procida, che ha come protagonista il profumato limone pane.

Firenze vive un vero e proprio rinascimento alberghiero, che sta finalmente proiettando la città verso una nuova e necessaria contemporaneità. Lo scenario culinario è eclettico e dinamico: si mostra sexy e scanzonato ai tavoli sociali del ristorante San Paolino del nuovo 25hours, hotel giocato sulla dicotomia Inferno/Paradiso della Divina Commedia che accoglie i Golosi pure nella bottega Alimentari con gli ottimi prodotti di S.forno. O si esprime su inediti registri vegetali dentro Dimora Palanca, delizioso e intimo cinque stelle, inaugurato in un edificio ottocentesco a via della Scala, che ha affidato la linea gastronomica di Mimesi al giovane Giovanni Ceroni, autore di piatti dalla forte impronta personale. Ed è comfort e classico, ma con brio, se a marcarlo è Vito Mollica, ancora protagonista in città – dopo tanti ed entusiasmanti anni alla guida del Palagio del Four Seasons – con il suo format Chic Nonna dentro il nuovo Palazzo Portinari Salviati.

A Milano il campionato del fine dining si gioca tra il Quadrilatero della Moda e la Stazione Centrale, sulle terrazze e nei salotti buoni degli scintillanti luxury hotel. Al comando del Seta del Mandarin Oriental, due stelle Michelin, Antonio Guida si conferma una delle voci più consistenti, raffinate e cristalline dell'alta cucina italiana, anche quando si tratta di tracciare una traiettoria interamente vegetale nel menu degustazione L'Orto Verticale. A breve distanza, nel rinnovato ristorante Zelo del Four Seasons, Fabrizio Borraccino ha trovato una forte e precisa identità e propone piatti perfettamente centrati su





*Da sinistra, in senso orario. Alimentari, il caffè-gastronomia del 25hours Hotel Piazza San Paolino, Firenze (ph. Dario Garofalo); il baccalà di Campocori, il ristorante dell'Hotel Chapter, Roma (ph. Andrea Di Lorenzo); lo chef Vito Mollica, che cura l'offerta gastronomica di Palazzo Portinari Salviati, Firenze; la sala di Mimesi, il ristorante di Dimora Palanca, Firenze.*





## In hotel la pausa è dolce

Mai più senza colazioni e merende d'autore: la pasticceria di qualità è un must dei grandi alberghi, tra creatività e territorio.

**È** risaputo: la colazione è il pasto più importante della giornata. Ma per i turisti in viaggio, o semplicemente per chi si trova a trascorrere qualche notte fuori, è anche quello più atteso. Si può intuire molto — sia della cultura gastronomica locale, che del profilo di una struttura ricettiva — mentre si decide cosa assaggiare, passeggiando davanti al buffet delle torte o a quello delle opzioni “English”. Ragione per cui, specie nel settore più alto dell'hôtellerie, quello dolce è un comparto tenuto in sempre maggiore considerazione, sul quale fioriscono divertenti progetti e spin-off.

Nato nel 2019 come terzo presidio capitolino del gruppo The Pavilions, la personalità di The First Roma Dolce è chiara: al centro c'è la pasticceria Velo, guidata da Andrea Cingottini per non lasciare mai soli gli ospiti. Da un cadeau goloso all'arrivo alla colazione a base di lievitati, dall'high tea del pomeriggio all'aperitivo con gastronomia salata; ognuna delle proposte è fruibile anche dagli avventori che accedono al corner di via del Corso. E da un'altra vetrina romana fa bella mostra di sé la pasticceria “italiana e contemporanea” di Fabrizio Fiorani, che dalla fine del 2021 è al fianco di Ciccio Sultano anche al Gianò del W Rome, curando al contempo la linea di Zucchero. Nella sua boutique si sceglie tra praline, biscotteria (imperdibili i cookies al fondente) e addirittura popcorn, ma anche tra i dessert più iconici. Come il Tiramisù con gli occhiali: un sablé al caffè presentato su un guscio di cioccolato a forma di naso. Perché con il cibo, a dispetto di ogni regola, è più che lecito giocare. Oltre che della vista su piazza Unità d'Italia, a Trieste, gli

*Dall'alto, in senso orario. Il tiramisù con gli occhiali di Zucchero X Fabrizio Fiorani, W Rome; il bancone dell'Harry's Pasticceria, Grand Hotel Duchi d'Aosta, Trieste; la crostata di frutta de I Dolci della Regina, Hotel Regina Adelaide, Garda.*

ospiti del Grand Hotel Duchi d'Aosta possono godere di un'offerta gourmet a 360 gradi. Al bi-stellato Harry's Piccolo di Matteo Metullio e Davide De Pra, al cadetto Bistrot e all'ineccepibile Harry's Bar, si è aggiunta nel 2018 la Harry's Pasticceria capitanata da Antonio Tufano. Qui, come al blasonato Hotel Sacher di Vienna, la Torta Barcolana — una bavarese alla nocciola con fondo croccante al caffè Illy e cuore fondente, omaggio alla storica regata — può diventare un dolce souvenir della Venezia Giulia.

Menzione a parte per il filone, già consolidato, delle pasticcerie di alberghi alpini dove, sull'esempio mitteleuropeo, l'ospitalità passa per corroboranti merende a base di cioccolata e viennoiserie, tanto da meritarsi linee e spazi dedicati. Se sulla Marmolada esiste addirittura un Pastry Hotel — il Pineta di Rocca Pietore (BL), dove la famiglia Nesello confeziona strudel, krapfen e i tradizionali Petali della val Pettorina — è sul lago di Garda una delle più precoci pasticcerie d'hotel di alta fascia. Qui Annalisa Tedeschi ha inaugurato nel 2009 I Dolci della Regina, che propone agli ospiti del Regina Adelaide come ai clienti affezionati biscotti San Vigilini, Fogàsa gardesana e, in stagione, un'interpretazione natalizia chiamata Pan'Ottone. — CAROLINA POZZI



*Ciccio Sultano,  
chef di Giano,  
ristorante  
del W Rome.  
In basso.*

*La Pasta con le sarde  
di Sultano  
(ph. Andrea Di  
Lorenzo).*

gusto e freschezza (e testimoni di un grande lavoro di ricerca sui fornitori) come nel caso dei Ravioli del plin con caprino, limone e menta o del Petto di pollo "Moncucco" con lattuga brasata, purea di patate, capperi e olive taggiasche. Il Park Hyatt Milano, dopo l'addio di Andrea Aprea, ha appena presentato il nuovo ristorante gastronomico Pellico 3, affidato a Guido Paternolli (alle spalle importanti esperienze con Bartolini e Alléno, tra gli altri), in cui le palette cromatiche dell'ambiente rimandano alle suggestioni culinarie dello chef, dal giallo tenue del riccio al verde freddo del carciofo. Sembra quasi di sentire il rumore del mare ai tavoli di Terrazza Gallia dell'Excelsior Hotel Gallia, se non fosse che la vista spazia sulle monumentali ed eclettiche architetture della Stazione Centrale e non sul golfo di Napoli. Qui i fratelli Vincenzo e Antonio Lebarone evocano i sapori e i profumi mediterranei della loro Campania: quelli di Praiano e dei totani protagonisti di Mare e terra, ad esempio, un risotto con indivia riccia, crema di bufala, limoni canditi e, appunto, i totanetti alla griglia tradizionali del borgo della Costiera.

La notizia più sorprendente e inattesa di queste cronache urbane riguarda però Venezia. Chi avrebbe mai scommesso sull'arrivo del talentuosissimo Riccardo Canella al leggendario Belmond Hotel Cipriani sull'isola della Giudecca? Di ritorno in Italia dopo sette anni al Noma di Copenaghen, l'ex sous chef del ristorante numero uno al mondo, classe 1985 e padovano di origine, ha accettato lo sfidante compito di mettere il suo talento al servizio dei clienti del Ristorante Oro, ma anche di quelli (tanto esigenti quanto reazionari) del Cip's Club, del Porticciolo e del Bar Gabbiano. L'arrivo di Canella non fa che confermare l'evoluzione (rivoluzione?) gastronomica di tutta la città e della laguna.



---

AL W ROME C'È UN TEAM  
GASTRONOMICO ALL STAR

---

*Il Fuoco Sacro,  
ristorante del  
Petra Segreta  
Resort & Spa,  
San Pantaleo.  
In basso. Gli  
chef Enrico  
Bartolini e Luigi  
Bergeretto.*



Anche all'Aman Venice – che dal 2019 può contare sulla consulenza di Norbert Niederkofler – c'è un nuovo chef. Il giovane tortonese Matteo Panfilio, forte di una lunga esperienza nei migliori ristoranti in tutta Europa, qui ha il compito di trasportare la filosofia “Cook the Mountain” dalle Dolomiti alla Serenissima, attraverso prodotti inusuali e tipici della regione, dai carciofi alla salicornia alla selvaggina delle isole.

Intuitiva e solida, così si può definire la cucina di Luca Nania, siciliano di origine ma globetrotter nel percorso professionale, chef alla guida dei tre luoghi dedicati al cibo dietro l'inconfondibile silhouette del Molino Stucky: il Ristorante Aromi, il Bacaromi e il Rialto Bar & Restaurant. Un altro esempio del ventaglio di ottime tavole d'albergo disponibili tra le calli e i canali di Venezia.

## **DI SPONDA IN SPONDA, LE ALTRE METE GASTRONOMICHE DELL'ESTATE**

Con 112 anni di attività alle spalle, non si può certo dire che il Grand Hotel Tremezzo – leggendaria struttura *pieds dans l'eau* – sia una nuova apertura. Eppure, sono diverse le novità che l'elegante albergo sul Lago di Como (dove l'hôtellerie conosce ormai da alcuni anni un rinnovato splendore all'insegna della gastronomia e della mixology) propone per l'estate 2022: dalla proposta wellness di Villa Sola Cabiati, dimora settecentesca annessa all'hotel, alla drink list del TBar e la boutique online Sense of Lake, dedicata a creazioni locali ed eccellenze del Made in Italy. Mentre la punta di diamante della nutrita offerta gastronomica della struttura – che comprende pure lo spin-off al Lago del milanese Da Giacomo, con la sua celebre offerta di crudi e piatti di mare – resta La Terrazza Gualtiero Marchesi, che porta sulle sponde del lago l'eredità preziosa del grande maestro della cucina italiana e i suoi piatti che hanno fatto la storia.

In Costa Smeralda è sbarcato Claudio Melis: lo chef di origini sarde – a lungo alla guida de In Viaggio Claudio Melis Ristorante di Bolzano – firma l'insegna del nuovo Pasigà Restaurant del Sulià House Porto Rotondo, Curio Collection by Hilton, boutique hotel affacciato sul Golfo di Cugnana, dove

## Melanzana al pomodoro

**Luigi Bergeretto ed Enrico Bartolini**  
Ristorante Fuoco Sacro  
del Petra Segreta Resort & Spa  
- San Pantaleo

PREPARAZIONE: 40 MINUTI

TEMPO TOTALE: 1 ORA E 20 MINUTI

DOSI PER: 4 PERSONE

PER LE MELANZANE

- 4 melanzane nere lunghe**  
**Olio di semi, q.b.**

PER LA SALSA DI POMODORI  
E LA SALSA DI RICOTTA SALATA

- 200 g di pomodorini dolci**  
**40 g di olio extravergine di oliva**  
**2 spicchi di aglio**  
**10 g di zenzero fresco**  
**Timo, q.b.**  
**Aceto di vino rosso, q.b.**  
**Sale Maldon, q.b.**

- 100 g di panna**  
**80 g di ricotta salata**

PER COMPLETARE

- 30 g di capperi**  
**30 g di olive nere**  
**50 g di olio di semi**  
**Erbe aromatiche fresche,**  
**a piacere**

**1. Prepare le melanzane:** sbucciate le melanzane, forate la buccia con una forchetta in più punti e friggetele in abbondante olio di semi, finché non saranno cotte. Ponete le melanzane fritte su di una placca forata rivestita di carta assorbente, mettendo sopra un peso per farle scolare. Sostituite più volte la carta assorbente, finché le melanzane non saranno asciutte.

**2. Prepare le salse:** tagliate a metà i pomodorini freschi e rosolateli in una casseruola con un filo d'olio extravergine di oliva, gli spicchi di aglio, lo zenzero e il timo. Sfumate con aceto di vino rosso. Salate a piacere, portate a consistenza e filtrate la salsa ottenuta. Tenete da parte. Portate a bollore la panna in un pentolino,

versatela sulla ricotta e frullate il composto in un Bimby. Tenete da parte.

**3. Prepare le guarnizioni:** dissalate i capperi in acqua. Quando avranno ancora una nota sapida, scolateli e asciugateli passandoli in forno tiepido. Tritateli a coltello grossolanamente. Frullate le olive nere con olio di semi fino a ottenere un olio di colore scuro.

**4. Su di un piatto piano** sgocciolate casualmente la salsa di pomodoro e la salsa di ricotta salata, aggiungete alcune gocce di olio alle olive e adagiatevi sopra la melanzana intera. Spolverizzate con il trito di capperi essiccati e finite con le erbe aromatiche fresche.



## Risotto Carnaroli con alici, finocchietto e pistacchio di Bronte

**Massimo Mantarro**  
Ristorante Principe Cerami  
del San Domenico Palace,  
Four Seasons Hotel  
- Taormina

PREPARAZIONE: 20 MINUTI

TEMPO TOTALE: 35 MINUTI

DOSI PER: 2 PERSONE

### PER IL RISOTTO

- Olio extravergine di oliva, q.b.
- 10 g di cipollotto, tritato
- 2 spicchi di aglio
- Brodo vegetale, q.b., in più volte
- 160 g di riso Carnaroli Riserva
- Vino bianco, q.b.
- Sale, q.b., in più volte
- Zucchero, q.b., in più volte
- 40 g di burro salato di Normandia
- 20 g di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, grattugiato
- 20 g di Ragusano Dop, grattugiato
- Aceto di vino bianco Grillo, q.b.
- 10 g di finocchietto selvatico, tritato
- 60 g di granella di pistacchio di Bronte, in più volte
- 30 g di pesto di pistacchio di Bronte

### PER LE ALICI

- 40 g di alici
- Sale, q.b.
- Zucchero, q.b.
- Olio extravergine di oliva, q.b.
- 10 g di finocchietto selvatico, tritato
- Scorza di limone, q.b., grattugiata

**1. Preparete il risotto:** soffriggete il cipollotto insieme agli spicchi di aglio sbucciati in una casseruola con un filo d'olio extravergine di oliva. Bagnate con poco brodo vegetale e lasciate stufare finché il soffritto non risulta appassito.

**2.** Aggiungete il riso nella casseruola, attendete che prenda calore e sfumate con il vino bianco, lasciando che evapori completamente. Aggiungete altro brodo vegetale, regolate di sale e zucchero e continuate la cottura bagnando il riso poco alla volta.

**3. Preparete le alici:** marinatetele in una miscela di sale e zucchero in uguale misura, mentre il riso arriva a cottura. Lasciatele riposare per 5 minuti. Sciacquate le alici e tagliate i filetti a brunoise. Condite i filetti con olio extravergine di oliva, 10 g di finocchietto tritato e la scorza di limone grattugiata.

**4.** Quando il riso sarà quasi arrivato a cottura, in circa 14 minuti, mantecatelo fuori dal fuoco con una noce di burro di Normandia, il Parmigiano Reggiano e il Ragusano Dop grattugiati. Terminate il risotto con un goccio di aceto di vino bianco Grillo, incorporate 10 g di finocchietto tritato e la granella di pistacchio di Bronte.

**5.** Al centro di un piatto piano formate due quenelle di pesto di pistacchio e adagiatevi sopra il risotto. Guarnite con la granella di pistacchio e la brunoise di alici marinate.



# La Sicilia di Mantarro

Un viaggio rassicurante e centrato sul gusto.

**Q**uando si parla di fine dining siciliano, di grandi maestri e ambasciatori dei sapori di Trinacria, si fanno spesso, e a ragione, i nomi di Pino Cuttaia e Ciccio Sultano. I loro ristoranti, con le relative stelle, hanno trasformato il volto gastronomico dell'isola e raggiunto oggi città lontane, da Roma a Vienna passando per Milano. Ma accanto a loro può affiancarsi senza remore un altro grande, schivo e riservato, infaticabile lavoratore non particolarmente appassionato di media: Massimo Mantarro.

Nato all'ombra della "Muntagna", etneo fino al midollo, Massimo vanta un curriculum interessantissimo, che parte da Taormina, passa per il Don Alfonso a Sant'Agata sui Due Golfi e il Cambio di Torino, il mitico Mulinazzo di Villafrati e il Duomo di Ragusa, per tornare a Taormina. Il suo è un percorso di gavetta prima e di mestiere poi, fatto di imprese titaniche, come quella di curare il food&beverage di uno degli alberghi più affascinanti al mondo: il San Domenico di Taormina. Storico e meraviglioso ex convento affacciato sul mare, set di pellicole di successo e oggetto di citazioni letterarie, il San Domenico è rinato, gastronomicamente parlando, grazie a Mantarro. È stato lui, ben prima della ristrutturazione, a prendersi cura del Principe Cerami — così si chiama il ristorante — e a trasformarlo in qualcosa d'altro. Il resto lo ha fatto Four Seasons, con un investimento fra i più importanti nella storia recente dell'hôtellerie europea, e più di due anni di lavori. Oggi il convento è diventato una meta turistica in sé, ambita quanto la città stessa che lo ospita, dotato di comfort modernissimi incastonati come gemme fra gli antichi saloni, le terrazze e il chiostro. Inevitabile che una cornice

come questa debba poter parlare di territorio: i prodotti, gli allestimenti, i sapori valorizzati sono quelli siciliani più schietti, dal dolce al salato, dallo sfincione alla cassata, passando per i migliori extravergine, formaggi e mandorle. Ma la Sicilia è un continente gastronomico che sta conquistando il mondo e qui ci limitiamo a citare solo qualche elemento di una proposta che, a partire dalla prima colazione (definizione riduttiva), spazia giornalmente fra mare e montagna e propone tante diverse sfumature.

Ma sedersi al nuovo Principe Cerami significa iniziare un viaggio diverso e molto particolare, in cui la sapienza del cuoco di mestiere si incrocia con una scelta molto precisa relativa ai sapori di cui sopra. Lo si comprende a partire dalla cura dell'ospite, in una delle sale più piacevoli d'Italia, in cui ci si sente a proprio agio fin da subito, in barba ai blasoni e all'importanza del menu. Il servizio danza con garbo, è sempre attento e non si fa mai sentire. La cucina, invece, è focalizzata su una centratura di gusto che vuole e deve far comprendere a chi è a Taormina dove è arrivato. Non c'è nulla, al Cerami, che ricordi la classicità di maniera. Ci sono, sì, elementi rassicuranti, come nel risotto alici, finocchietto e pistacchio: sono il riso stesso, il Parmigiano e il burro di Normandia. Fanno da architrave alle sottolineature locali, il pesce, gli aromi erbacei e le sfaccettature sapide del frutto di Bronte. Che diventano al palato un perimetro chiaro e inconfondibile per come vengono utilizzati. Sono di fatto la firma di un cuoco che della Sicilia conosce praticamente tutto e che ai suoi ospiti vuole trasmettere sincerità e concretezza. Senza troppi giri di parole e, soprattutto, senza inutili formalismi. — MARCO BOLASCO



*Massimo Mantarro,  
chef del Ristorante  
Principe Cerami del  
San Domenico Palace,  
Four Seasons Hotel,  
Taormina.*

.....

**MANDARIN GARDEN  
DEL MANDARIN ORIENTAL**

Milano

***Pandan Flower***

Casamigos mezcal, Char-  
treuse verde, sciroppo di  
pandan e succo di lime

.....

**BAR GABBIANO  
DEL BELMOND HOTEL  
CIPRIANI**

Venezia

***Buonanotte***

Vodka Belvedere, succo  
di lime, buccia di cetriolo,  
zenzero, zucchero di  
canna, Angostura Bitter  
e succo di mirtillo

.....

**BAR ALL'APERTO  
DELL'HOTEL  
IL PELLICANO**

Porto Ercole (GR)

***Issimo***

Porto bianco aromatizza-  
to con rosmarino, purea  
fresca di pesche bianche  
e Chambord

.....

**ACQUAROOF TERRAZZA  
MOLINARI DELL'HOTEL  
THE FIRST ARTE**

Roma

***Pachamama***

Pisco alla Curcuma, li-  
quore ai fiori di sambuco,  
cordial alla carota, lime e  
alburno

.....

**IGIEA TERRAZZA BAR  
DEL VILLA IGIEA**

Palermo

***Donna Franca***

Gin, sciroppo di albi-  
cocche secche, limone,  
Champagne, spuma alla  
ciliegia



---

## Un drink in hotel

I migliori bar d'albergo  
e i signature cocktail da ordinare.

---



Dall'alto. Un drink del  
Mandarin Garden,  
Milano; l'Igiea Terrazza  
Bar di Villa Igíea,  
Palermo; l'Atrium Bar  
del Four Seasons  
Hotel Firenze.

.....

**MIO LAB BAR  
DEL PARK HYATT MILANO**

Milano

***East-West***

Sake, grappa bianca,  
lime, aceto, basilico

.....

**ATRIUM BAR  
DEL FOUR SEASONS  
HOTEL FIRENZE**

Firenze

***Vintage Negroni***

Bombay Sapphire gin,  
Mancino Vermouth  
Amaranto, Bitter Martini  
Riserva e Arancia Lunae

.....

**W LOUNGE  
DEL W ROME**

Roma

***When in Rome***

The Aperitivo, Italicus,  
Bellavista e tonica al  
sambuco

.....

**DRY MARTINI  
DI THE MAJESTIC PALACE  
HOTEL SORRENTO**

Sant'Agnello (NA)

***Sakura Martini***

Gin Roku, Vermouth  
Mancino Sakura, liquore  
Lychee, sciroppo di  
ciliegia nera, Green  
Cardamom

.....

**SIGNUM BAR  
DELL'HOTEL SIGNUM**

Salina (ME)

***Bloody Mary  
Eoliano***

Homemade Vodka al  
cappero e finocchietto,  
centrifuga di pomodoro,  
condimenti



*Nicola Annunziata, chef del Pietramare del Praia Art Resort di Capo Rizzuto al pass del ristorante; il suo Noi di Calabria: uno spaghetti spezzato risottato in zuppa di pesce.*

propone una cucina bistronomica e dall'impronta etico-sostenibile. Mentre a ridosso delle bianche spiagge della costa est, sulle colline del bel borgo di San Pantaleo, al boutique hotel Petra Segreta Resort & Spa – unico Relais & Châteaux della Sardegna – l'executive chef e patron Luigi Bergeretto è affiancato dal collezionista di stelle Enrico Bartolini per la creazione dei nuovi menu della struttura. A cominciare da quello de Il Fuoco Sacro, ristorante gourmet la cui cucina attinge soprattutto da Stazzo Malcusa, fattoria biologica di proprietà poco distante dall'hotel: nascono così proposte come la Melanzana al pomodoro (di cui trovate la ricetta a pag. 87), la Tartara di bue rosso con curry, mandorle e caviale, la Zuppa di aragosta fresca locale, da godersi assieme alla vista su La Maddalena.

A Praialonga (nei pressi dell'Isola di Capo Rizzuto, in provincia di Crotone, dove c'è la Riserva Marina più grande d'Italia) è invece approdato nel 2020

lo chef campano Nicola Annunziata. Dopo aver lavorato a Il Vistamare Restaurant di Latina – prima come sous chef di Rocco de Santis e poi come responsabile di cucina, confermandone la stella – guida la brigata del Pietramare Natural Food, ristorante gourmet (e stellato) del Praia Art Resort, albergo diffuso 5 stelle della famiglia Vrenna. Insieme ad Annunziata – e alla sua brigata di dodici persone – ci sono l'architetto, gourmand e cuoco Raffaele Vitale (già artefice del locale campano Casa del Nonno 13, al Pietramare in veste di consulente e “direttore creativo”) e il botanico Carmine Lupia. Alla base della cucina identitaria e contemporanea di Annunziata ci

sono infatti l'attenzione al territorio e alla sua biodiversità e l'attività di foraging. Un esempio? Noi di Calabria: spaghetti spezzati in una zuppa di pesci di scoglio dello Ionio con pesto rosso (pomodoro e peperone essiccati, Parmigiano, basilico e mandorle) e polvere di olive nere.

---

## NUOVE APERTURE E PROGETTI INEDITI ANCHE IN CALABRIA, SICILIA E SARDEGNA

---

sono infatti l'attenzione al territorio e alla sua biodiversità e l'attività di foraging. Un esempio? Noi di Calabria: spaghetti spezzati in una zuppa di pesci di scoglio dello Ionio con pesto rosso (pomodoro e peperone essiccati, Parmigiano, basilico e mandorle) e polvere di olive nere.