



E-SHOP

RICETTE ▾

VINO ▾

PRODOTTI TIPICI

NEWS & RECENSIONI ▾

LE STORIE



Eccellenze Enogastronomiche Italiane in Offerta

10€ di sconto sul primo acquisto

Scopri ▶

News & Recensioni - Notizie - Sapori d'Italia e non solo - L'Esotico - Tutti i blog



La sfida di Eataly e Starhotels: per conquistare i clienti, si riparte dalle stelle



La sfida di Eataly e Starhotels: per conquistare i clienti, si riparte dalle stelle

 lorenzovinci.ilgiornale.it/recipe/eataly-e-starhotels-e-i-6-appuntamenti-di-eataly-cooking-stars/

Guido Gabaldi

di Guido Gabaldi

Starhotels, con i suoi 29 hotel in Italia, a Londra, Parigi e New York, ambisce ad essere un simbolo dell'ospitalità all'italiana nel mondo; Eataly è da qualche tempo ambasciatore dell'*Italian way of life*: se si incrociano le rispettive energie, la qualità finale ne risulterà moltiplicata. Questa semplice aritmetica è alla base della collezione di sei eventi chiamata "**Eataly Cooking Stars**", un viaggio enogastronomico da Aprile a Novembre nel Rosa Grand Starhotel di piazza Fontana, a Milano, con guide turistiche d'eccezione. Il riferimento è a cinque stelle Michelin, attribuite a cinque protagonisti della nostra tradizione culinaria: **Ugo Alciati, Maurilio Garola, Davide Palluda, Viviana Varese, Claudio Vicina**.

Ne parliamo insieme ad **Agostino Buggio**, general manager dello Starhotel Rosa Grand.

*"I clienti sono spesso insoddisfatti dalla cucina proposta dagli hotels, che li costringe a ricercare emozioni culinarie altrove... Per arricchire l'esperienza del soggiorno, Starhotels si propone di trasmettere ai propri ospiti la ricchezza e la diversità della cultura gastronomica italiana, uno dei valori più rappresentativi della nostra italianità. In tal senso la collaborazione con Eataly è fondamentale. Insieme, facciamo il possibile per convincere i nostri ospiti che li possiamo coccolare anche a tavola con un'offerta di qualità, ad esempio qui da "**Sfizio**", il nostro ristorante affacciato su Piazza Fontana, a pochi metri dal Duomo".*

Oltre ai sei eventi, col loro indubbio valore mediatico, la collaborazione con Eataly in cosa consiste?



*“Eataly ci affianca nella selezione dei migliori fornitori per colazione, pranzo e cena, **dalle brioches di Luca Montersino allo scamone di Fassona** di piccoli produttori piemontesi. In questo modo si dà un segnale alla nostra clientela, che ha la garanzia di poter accedere ad un catalogo di eccellenze: quello di Eataly, boutique-icona della qualità italiana in tutto il mondo. Il Piemonte è il filo conduttore che accomuna questi sei appuntamenti del 2016, perché Oscar Farinetti parte da lì e non dimentica le sue radici, ma le contaminazioni e le reinterpretazioni non mancheranno, anche stasera”.*

C'è da crederci, dato che il **“Cappuccino di seppie al nero, fondente di patate, leggero pesto e cialda di Enkir”** e il **“Risotto ai pistilli di zafferano, stracciatella di burrata e crescione”**, in degustazione oggi, il Piemonte lo lasciano abbastanza sullo sfondo.



“Ha ragione, ma quelle sono provocazioni”, confessa allegramente **Maurilio Garola**, lo chef stellato protagonista della serata del 5 Maggio qui a Milano.

*“Provocazioni sì, ma fino a un certo punto perché il mio ristorante, **la Ciau del Tornavento di Treiso (CN)**, si trova ad un’ora di distanza da Savona, ed io amo cucinare il pesce. Dopodiché, non c’è nessuno legato più di me alle materie prime a chilometro zero, o a metro zero, se preferisce. In questo periodo, per esempio, mi capita spesso di fermarmi per strada e andare in giro a raccogliere le erbe di campo, vicino casa mia: meglio far questo che farsi spedire i prodotti dall’altro mondo, come molti, troppi miei colleghi fanno.”*

I piatti di stasera non mi sembravano molto territoriali o tradizionali ...

*“Ma lei ha assaggiato anche lo **scamone di vitella in crosta di grissini e pasta di nocciole**, piatto piemontesissimo, che si sposa perfettamente con la volontà di valorizzare gli ingredienti stagionali e del territorio. Io vivo e lavoro nelle Langhe, attraversate da schiere di turisti stranieri: sappia che sono felicissimo di dar loro, come biglietto da visita, le carni, i vini e i formaggi piemontesi, e in definitiva la grandezza enogastronomica della mia regione.”*



Fare l'ambasciatore del Piemonte conta più della sua stella Michelin?

“Tanto di cappello alla guida rossa , ma io lavoro per i miei clienti. Sono loro che mi fanno sentire soddisfatto del mio lavoro, che motivano me e la mia squadra di ventisei persone. Tutto il resto viene dopo, dal secondo posto in giù.”

Territorialità e stagionalità, me lo sento ripetere ancora una volta dall'ennesimo chef, ma i sapori che ho provato stasera rimangono in mente, a riprova che non si tratta di puri e semplici slogan. **La sfida di Starhotels e di Eataly**, ossia convincere gli ospiti che anche in un albergo italiano la cucina d'autore si esprime magnificamente, continua fino a Novembre. Se dovessi giudicare solo dalle prestazioni di Maurizio Garola, qui al ristorante “Sfizio” dello Starhotel Rosa Grand, potrei affermare che è una sfida già vinta.

Guido Gabaldi

[Eccellenze enogastronomiche italiane in offerta! 10€ di sconto subito per te!](#)