

LIFESTYLE

RISTORANTI STELLATI

I MAGNIFICI 10

VIAGGIO DA ROMA A STOCCOLMA
NELLE OASI GOURMAND DEI MIGLIORI
HOTEL, TRA CHEF E PÂTISSIER
CHE BRILLANO PER ESTRO/CREATIVITÀ
NEL FIRMAMENTO MICHELIN

di DANILÒ ASCANI

Sulla terrazza del Sereno – elegante struttura disegnata da Patricia Urquiola con vista lago, a qualche chilometro da Como – o nelle sale dell'hotel Louis C. Jacob di Amburgo, da cui ammirare lo scorrere lento e silenzioso dell'Elba: il meglio della cucina stellata risplende negli indirizzi più esclusivi dell'hôtellerie. E Se il Principato di Monaco ha incoronato Joël Robuchon al Métropole, sul trono del Castille di Parigi c'è il piemontese Ugo Alciati, che da due settimane ha portato le sue Langhe nella Ville Lumière.

A Roma, l'Aldrovandi Villa Borghese è il tempio di Claudio Mengoni, chef in grado di mescolare sapori capresi e partenopei. Al Four Seasons di Firenze, invece, Vito Mollica propone persino un menu vegetariano. Fedele alle sue origini, lo svedese Mathias Dahlgren firma la carta del Matbaren al Grand Hôtel di Stoccolma; stessa filosofia *local* per Ruscalleda e Balam, che al Mandarin Oriental Barcellona usano i presidi del Maresme spagnolo. Non meno attento Simon Rogan al Fera del londinese Claridge's, dove arrivano le primizie della sua fattoria.

Quanto a Milano, il bistellato Seta di Antonio Guida – al Mandarin Oriental – è la nuova meta di esigenti *foodie* in cerca di esperienze polisensoriali ed equilibrismi tra palato e vista. Per mangiare anche con gli occhi, dagli amuse-bouche al dessert. ●

*Ci si rilassa tra bossi originali e verdi trompe-l'œil.
Come sottofondo, solo lo zampillio di una fontana*



CASTILLE Parigi

Questo accogliente hotel sorge non lontano dalla maison Chanel, dove a inizio Novecento mademoiselle Coco allestì il suo primo atelier. E qui, da due settimane, lo stellato Ugo Alciati firma la carta del ristorante L'Assaggio, un angolo d'Italia nel cuore di Parigi. Infatti, lo chef piemontese propone i sapori delle Langhe attraverso ingredienti di alta qualità e materie prime stagionali. I suoi atout? Tagliolini ai fiori di zucca, riso mantecato con zucchine, cipolla ripiena cotta al forno con battuto di pomodoro fresco. Nella bella stagione il Castille – fiore all'occhiello di Starhotels Collezione – si apre su una corte interna, dove gustare, tra gli altri, il dessert signature: meringa con fragole e Barolo chinato.

Rue Cambon 33-37,
castille.com

Courtesy Design Ho

IL SERENO *Torno*

Sotto la guida dello stellato Andrea Berton si gustano i grandi classici rivisitati e pesce d'acqua dolce. Nel menu spiccano sia il salmerino al vapore, sedano bianco e mostarda di pesche sia il lavarello alla plancia con erbe aromatiche e zucchine. Questo hotel affacciato sul lago di Como ospita Berton al Lago su un'ampia terrazza e nella bella sala ricavata dall'ex rimessa delle barche.

Via Torrazza 10,
serenohotels.com

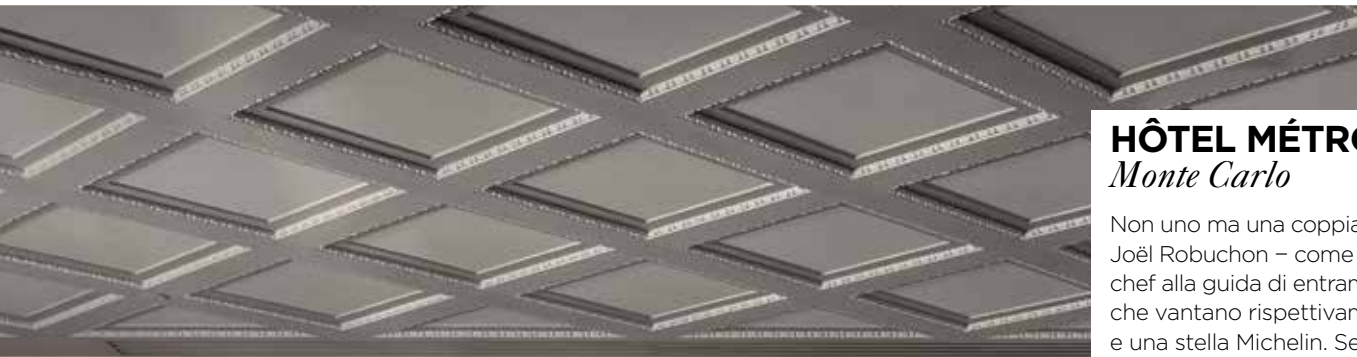


Foto, Patricia Paimnejad

HÔTEL MÉTROPOLE *Monte Carlo*

Non uno ma una coppia di ristoranti: Joël Robuchon – come l'omonimo chef alla guida di entrambi – e Yoshi, che vantano rispettivamente due e una stella Michelin. Se il primo è progettato da Jacques Garcia e propone il meglio della cucina mediterranea, il secondo – arredato da Didier Gomez – offre sushi, maki, sashimi e altre raffinatezze giapponesi pensate da Monsieur Robuchon con l'acclamato Takeo Yamazaki. Perla del circuito The Leading Hotels of the World, questa struttura accoglie anche una terza oasi gourmet: si chiama Odyssey ed è un concept messo a punto da Karl Lagerfeld. Qui si ordinano la pissaladière nizzarda o gelati e sorbetti a bordo piscina.

Avenue de la Madone 4,
lhw.com/metropole



Foto, Bernard Touillon

FOUR SEASONS *Firenze*

Con la sua stella Michelin, lo chef Lucano Vito Mollica è alla regia del ristorante Il Palagio. Tra soffitti a volta e sontuosi arredi, gli ospiti possono provare ogni stagione piatti diversi e un menu vegetariano dall'entrée al dessert. Imperdibili i tagliolini al tartufo nero e il rombo chiodato arrostito con varietà di carote alla curcuma e salsa alle mandorle. Dulcis in fundo le creazioni dello chef pasticciere Domenico Di Clemente. Da provare la mousse al cioccolato e liquirizia con sorbetto all'ananas e il soufflé al cassis.

Borgo Pinti 99,
fourseasons.com/it/florence



LIFESTYLE

MANDARIN ORIENTAL *Barcellona*

Ai tavoli del Moments – incorniciati da interni firmati Patricia Urquiola – la chef Carme Ruscalleda e suo figlio Raül Balam propongono il meglio della tradizione catalana e i prodotti del Maresme, territorio ricco di presidi d'alta gastronomia. Gourmandise molto richiesta è il maialino iberico con mele, salsa agrodolce e insalatina tatsoi. Tra le tante proposte, una delle più originali è "The Trip": viaggio a suon di prelibatezze in quattordici diversi Stati. Ma c'è molto altro, perché oltre a questo bistellato, qui si può scegliere un piatto di frutti di mare al BistrEau di Ángel León oppure un cocktail al Banker's Bar (il cui nome è un omaggio al passato dell'edificio, un tempo sede di una grande banca).

Passeig de Gràcia 38-40,
mandarinoriental.com/barcelona



LIFESTYLE

Colonne specchiate, decori e preziose lampade Art Déco creano l'atmosfera per un'esperienza estetica a tutto tondo



CLARIDGE'S *Londra*

Specchi, colonne e architetture Art Déco: è uno dei più eleganti hotel londinesi ad accogliere il ristorante stellato di Simon Rogan. Si chiama Fera – che in latino vuol dire “cose selvatiche” – e il suo menu è studiato su ingredienti freschi coltivati proprio nella fattoria dello chef, a Cartmel Valley. Dalle contee di Cumbria e Cornovaglia provengono le carni e gli altri prodotti protagonisti della carta o del menu degustazione. Per un'esperienza a tutto tondo è possibile prenotare uno dei sei posti di Aulis at Fera, sorprendente *chef's table* dove ogni pietanza è preparata a vista e spiegata passo dopo passo. Tra i prossimi eventi, la cena del 25 maggio con champagne rosé Dom Pérignon.

Brook Street,
claridges.co.uk

ALDROVANDI VILLA BORGHESE

Roma

Nel luminoso salone affacciato sul giardino dell'hotel c'è Assaje: ristorante stellato il cui nome sembra un superlativo omaggio alla tradizione campana. Non a caso, lo chef Claudio Mengoni propone molti piatti di matrice partenopea e caprese, che duettano con le prelibatezze della cucina romana. Tra i must del menu segnaliamo gli spaghetti ai ricci e il carciofo con pancia di maiale, piselli e chips di pecorino.

Via Ulisse Aldrovandi 15,
lhw.com/aldrovandi



MANDARIN ORIENTAL

Milano

Si chiama Seta ed è il tempio dello chef Antonio Guida. Premiato con la prima stella Michelin a soli quattro mesi dall'apertura dell'hotel, si è già aggiudicato la seconda diventando meta di raffinati *foodie*. Nel menu degustazione - tour di sapori, profumi e colori in cinque tappe - autentico must è il petto di piccione farcito con scaloppa di fegato grasso, salsa di pistacchio allo zafferano e rabarbaro. Tra le dolcezze create dallo chef pasticciere Nicola Di Lena si distingue per la sua originalità l'ananas arrosto con tapioca al frutto della passione e gelato allo zenzero. Aperto a pranzo e a cena, il ristorante ha anche un dehors in una delle corti interne di questo elegante cinque stelle.

Via Monte di Pietà 18,
mandarinoriental.com/milan



GRAND HÔTEL STOCKHOLM

Stoccolma

Un bistrot moderno arredato con eleganza scandinava da Ilse Crawford e una proposta che varia tutti i giorni. È il tratto distintivo del Matbaren, indirizzo gourmet che proprio questo mese festeggia dieci anni. Qui lo stellato Mathias Dahlgren elabora piatti della tradizione svedese. Al Rutabaga - ristorante inaugurato da poche settimane, il cui nome in svedese significa "rapa" - lo chef ha messo a punto un raffinato menu vegetariano. Ma l'offerta di questo grand hotel conta anche il sofisticato Cadier Bar, per brunch e afternoon tea, e il Terrasen, dehors con vista sul Palazzo Reale e una carta ispirata ai sapori della cucina mediterranea.

Sodra Blasieholmshamnen 8,
lhw.com/grandstock

HOTEL LOUIS C. JACOB

Amburgo

Il motto di Thomas Martin - chef bistellato che dirige la *brigade de cuisine* al ristorante Jacob's - è "Semplicità al suo meglio".

Qui si gustano soprattutto specialità di pesce preparate con un twist *à la française* per rendere omaggio al parigino Louis Jacques, che a fine Settecento fondò l'hotel a pochi passi dalle sponde dell'Elba. Piatto forte del menu è il rombo con burro chiarificato, champagne e porro gratinato. Tra i dessert, invece, l'apple pie caramellato e accompagnato da crema chantilly.

Elbchaussee 401-403,
lhw.com/louisjacob

