IDENTITÀ GOLOSE web
Magazine internazionale di cucina

29-07-2023

È un'estate ricca di novità per il Rosa Grand Milano, da vivere e assaporare all'ombra del Duomo

Privacy e ricercatezza. Personalizzazione del servizio e cura dei dettagli. Nella centralissima struttura firmata Starhotels Collezione batte il ritmo di una stagione all'insegna dello stile e del gusto tutti italiani

Dai Duomo Luxury Apartments by Rosa Grand lo sguardo spazia fino alle guglie del Duomo

Un nuovo chef, nuovi appartamenti, spazi sempre freschi, contemporanei e ristrutturati con cura e gusto. La capacità di innovare e rinnovarsi del Rosa Grand Milano - Starhotels Collezione, quattro stelle meneghino nel cuore della città, rispecchia perfettamente lo spirito dinamico e cosmopolita di Milano. Affacciato sulla storica Piazza Fontana, è alle spalle del Duomo, del quale richiama i colori nella facciata in marmo bianco e granito rosa, ma anche strategicamente a pochi passi dal quadrilatero della moda, dalle grandi collezioni d'arte di Palazzo Reale, Brera e al Museo del Novecento, dalla Galleria Vittorio Emanuele, i caffè storici e il Teatro Alla Scala.

La vista dalla Duomo Panoramic Penthouse, una dei Duomo Luxury Apartments del Rosa Grand Milano - Starhotels Collezione

Un dettaglio della Duomo Panoramic Penthouse, una dei Duomo Luxury Apartments del Rosa Grand Milano – Starhotels Collezione

La luce che filtra dalle vetrate della Duomo Panoramic Penthouse, una dei Duomo Luxury Apartments del Rosa Grand Milano – Starhotels Collezione

L'hotel è uno dei fiori all'occhiello di Starhotels, collezione di 30 hotel 4 e 5 stelle e residenze di lusso, nonché primo Gruppo alberghiero italiano per fatturato, che tra l'altro ha chiuso il 2022 con un nuovo record: 243 milioni di euro, più del volume d'affari pre-pandemia, grazie al ritrovato entusiasmo del segmento leisure e al ritorno di mercati chiave per il lusso come quello americano. Risultati importanti anche per l'EBITDA che cresce esponenzialmente, con **80 milioni di euro, pari al 32,7% del fatturato, con un aumento del +27% rispetto al 2019.** Merito di una capacità gestionale sempre orientata all'eccellenza e un'attenta amministrazione dei costi, che fa capo a Elisabetta Fabri, presidente e AD di Starhotels. Capacità di massimizzare le performance alberghiere, pianificare e strutturare la crescita in maniera costante e sostenibile, ma anche attenzione alla **personalizzazione** e ai **dettagli che fanno la differenza** aiutando a rendere unico ogni hotel, mentre a livello sociale**, prosegue il percorso di valorizzazione della cultura e della bellezza italiana** con il progetto "La Grande Bellezza - The Dream Factory" a supporto dell'alto artigianato italiano e del Made in Italy.

Il Rosa Grand ben rappresenta il Dna del brand e oggi accoglie in spazi progettati e realizzati in un inedito mix di estetica e funzionalità. **È un'accoglienza che vanta una storia longeva quella del "Grand",** con radici ben fondate nel passato, in origine in questo perimetro sorgevano le mura romane, in seguito un convento, trasformato nei primi del '900 in albergo per il bel mondo internazionale del teatro. Dopo la Seconda Guerra Mondiale l'hotel ha preso il nome Rosa in onore alla nuova proprietaria, negli anni '80 è entrato a far parte di Starhotels, diventato "Grand" nel 2009 a seguito degli interventi di ampliamento. Nel tempo, ricostruzioni mirate e ristrutturazioni ad hoc ne hanno fatto una delle strutture con la più alta e versatile ricettività nel centro di Milano, con ben 346 camere di 7 diverse tipologie, distribuite in tre differenti immobili, quello originario con accesso dall'area pedonale di Via Pattari, quello annesso negli anni '90 con affaccio su Via Cesare Beccaria e il più recente, nonché principale, con ingresso in Piazza Fontana.

È un'enclave di pace e privacy, dove trovare rifugio dalla frenesia cittadina, pur restando nel cuore di Milano. Lo si percepisce entrando nella scenografica hall dall'ingresso principale di Piazza Fontana, illuminata da una copertura in vetro curvo e lamine d'acciaio incrociate. Al piano terra si aprono grandi spazi aperti come la zona Library, il Grand Lounge & Bar, e l'esclusivo dehor con affaccio su via Pattari. Oro e rosa sono i due colori dominanti che si rincorrono in un gioco di rimandi nel décor dell'hotel, contribuendo a creare una dimensione di intimità e riservatezza, nonostante le ampie dimensioni.

Paolo Scaccabarozzi è il nuovo executive chef del Rosa Grand Milano

Tra le novità della stagione, spicca l'arrivo del nuovo executive chef **Paolo Scaccabarozzi**. Brianzolo, in curriculum numerose esperienze in ristoranti stellati in Italia e all'estero, ha lavorato a fianco del Maestro Gualtiero Marchesi (con lui ha iniziato a soli 14 anni), del francese Michel Bras, 3 stelle Michelin, e per molti anni con Sergio Mei. Da alcuni mesi è a capo della ristorazione del Rosa Grand e dello *Sfizio*, il ristorante principale, dove reinterpreta i capisaldi della cucina tradizionale italiana con grande rispetto e spirito di innovazione.

Sfizio, il ristorante principale dell'hotel, dove lo chef reinterpreta i capisaldi della cucina tradizionale italiana con grande rispetto e spirito di innovazione

Non solo, ha inoltre curato la rivisitazione del menù di *Roses Pizza & More*, affacciato su Piazza Beccaria, e organizza anche cene private su richiesta nei **Duomo Luxury Apartments by Rosa Grand**, le 24 residenze di lusso sul tetto dell'hotel, con splendide terrazze che guardano la Madonnina. **Salde basi nella cucina italiana, ricerca della qualità dei prodotti, personalità e creatività** sono la sua cifra stilistica, che gli permette di valorizzare al meglio ingredienti selezionati e prodotti artigianali, che declina in modo originale e sapiente, privilegiando le filiere corte e prestando grande attenzione alla **stagionalità**.

Risotto alla milanese con pistilli di zafferano

Pasta risottata con estratto di cacciucco, pepite di pane croccante, con finocchietto selvatico e limone di Sorrento

---

Il nuovo menu estivo propone antipasti leggeri e appetitosi come il Carpaccio di dentice rosso, con estratto di polvere di pomodoro, olive, capperi e origano fresco. Da ordinare prima di grandi classici della tradizione, come il *Risotto alla milanese con pistilli di zafferano*, e a tanti squisiti piatti di pesce e di carne, tra cui la *Pasta risottata con estratto di cacciucco, pepite di pane croccante, con finocchietto selvatico e limone di Sorrento*, senza tralasciare piatti vegetariani e vegani.

CONDIVIDI