

10 ristoranti stellati dei migliori hotel del mondo

mc marieclaire.it/Casa/gourmet/ristoranti-stellati-hotel

Da Roma a Stoccolma tra chef e pâtissier che brillano per creatività nel firmamento Michelin.

di **Danilo Ascani** - 3 Luglio 2017 - 11:00

•



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.

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.

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.

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, gelati e sorbetti a bordo piscina. Avenue de la Madone 4.

Mandarin Oriental, Barcellona. Ai tavoli del Moments – incorniciati da interni firmati Patricia Urquiola – la chef Carme Rusalleda 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.

Four Season, 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.

Claridge's, Londra. Colonne specchiate, decori e preziose lampade Art Déco creano l'atmosfera per un'esperienza estetica a tutto tondo. 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 . possibile prenotare uno dei sei posti di Aulis at Fera, sorprendente chef's table dove ogni pietanza . preparata a vista e spiegata passo dopo passo. Tra i prossimi eventi, la cena del 25 maggio con champagne rosé Dom Pérignon. Brook Street.

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.

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.

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.

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.