



Una case history di successo: Sfizio by Eataly del Rosa Grand Milano - Starhotels Collezione

A cura di Stefano Bonini



Per gli alberghi di classe internazionale a 4 e 5 stelle, il ristorante è da sempre un punto di riferimento, attrattivo ed evocativo, nel quale ospiti e residenti locali possono vivere un momento gastronomico (e di servizio) di alto livello.

In un contesto sociale sempre più casual e informale, nel quale i pasti fuori casa sono più *popular*, un elemento in controtendenza è il desiderio del cliente (sia leisure che business) di vivere un'esperienza culinaria d'eccellenza, meglio se "d'autore" anche in hotel. Avere un ristorante "firmato" supporta l'albergo, la presenza di uno chef famoso (e magari la prospettiva di una stella Michelin) è un propellente per la struttura e il suo team a perseguire la strada della qualità. È questo il caso del Rosa Grand Milano - Starhotels Collezione che, in occasione della nostra recente visita, ci ha sorpresi per il cambio di passo che ha effettuato proprio a livello di proposta gastronomica. Qui ha infatti avuto inizio, in coincidenza con Ex-

po 2015, la collaborazione fra Starhotels e Eataly, una partnership che ha affermato la presa di coscienza da parte del gruppo del valore intrinseco di una proposta ristorativa di qualità all'interno dei propri hotel.

Il ristorante Sfizio by Eataly infatti viene gestito direttamente dalla compagnia alberghiera (un particolare non scontato) ed è il "laboratorio" nel quale si applicano prioritariamente le buone pratiche derivanti proprio dall'accordo con Eataly: formazione specifica del personale, collaborazione nella selezione delle risorse umane, controllo di qualità e fornitura di almeno il 70% dei prodotti, privilegiando le filiere corte e i presidi Slow Food. Un percorso che ci consente di affermare che oggi la ristorazione del Rosa Grand è un'eccellenza milanese e italiana, un luogo di piacere nel quale fermarsi per un pranzo veloce ma non banale oppure godere di una cena più rilassata e gourmand.

La visione strategica e la passione per la

ristorazione del general manager Emiliano Fucarino si è incrociata in un connubio vincente con l'esperienza e la capacità creativa di Enzo Petté, chef dal prestigioso curriculum nel quale spicca anche una stella Michelin, a cui si deve il merito di aver dato nuovo lustro alla ristorazione di questo grande albergo meneghino. E proprio allo chef Petté abbiamo rubato qualche minuto per parlare di questo nuovo corso ristorativo di Starhotels e in particolare del [Rosa Grand](#) e di Sfizio. Professionista di lungo corso, natali tedeschi ma passione tutta italiana, Enzo Petté ha impostato una ristorazione saldamente ancorata alla tradizione italiana innovandola con misura, fantasia e creatività.

Ispirandosi a chef di indubbia grandezza e solidità come il maestro Gualtiero Marchesi, Giancarlo Vissani ed Annie Féolde, Enzo Petté ci mostra nel corso della nostra conversazione non solo tutta la sua passione per il mestiere, ma anche e soprattutto il piacere di aver accettato la sfida di portare la ristorazione del [Rosa Grand](#) ad un livello superiore con il sogno di conquistare un'altra stella Michelin.

Consapevoli delle differenze tra la ristorazione tout court e quella d'albergo, gli chiediamo subito quali sono a suo avviso le principali: «In un ristorante d'albergo si ha la possibilità di vivere e respirare a tutto tondo la filosofia della compagnia alberghiera cui si appartiene, alla quale deve allinearsi anche la proposta gastronomica, contribuendo per quanto è nelle sue possibilità a fidelizzare il più possibile gli ospiti e conquistarne di nuovi. Vi è inoltre un altro aspetto da tenere in considerazione: il ristorante all'interno di un hotel offre la possibilità di esprimersi molto di più con menu internazionali, declinati in chiave creativa senza mai snaturare la cucina Italiana... anzi valorizzandola al massimo».

Quali sono allora per Enzo Petté gli aspetti determinanti per il successo della ristorazione in albergo? «Oltre ovviamente ad una proposta gastronomica di qualità abbinata ad una cantina ben fornita, pensando soprattutto alla clientela inter-



nazionale, credo sia imprescindibile avere una location di primo livello e uno staff affiatato e competente in grado di garantire un servizio impeccabile, fatto di cortesia, cordialità e professionalità».

Servizio cruciale per ogni hotel la colazione, elemento di fidelizzazione fondamentale. Come Executive Chef che rapporto ha con il breakfast e come cerca di renderlo speciale, in termini di prodotti e servizio? «La prima colazione è una componente determinante per il successo del nostro hotel. È il pasto che tutti i nostri ospiti consumano, con il quale vogliamo trasmettere loro la nostra passione per il cibo a l'attenzione che poniamo sulla scelta dei prodotti. È il primo risveglio e l'ultimo saluto: tutto deve essere speciale. I prodotti devono essere genuini, freschi, ben presentati e variegati. Ma allo stesso modo è molto importante la qualità del servizio offerto: dobbiamo saper riconoscere le abitudini e le preferenze dei nostri ospiti e riuscire a trasmettere loro la sensazione di essere coccolati, di sentirsi speciali, di essere a casa propria». Per fare in modo che ogni servizio ristorativo sia un successo, compresi i numerosi eventi ospitati al Rosa Grand, da quante persone è composta la brigata di cucina dello chef Petté? «La mia brigata è composta da 15 persone, di cui 2 assistenti fidati che sono con me da diversi anni».

Al termine del nostro colloquio, abbiamo chiara l'impressione che il [Rosa Grand](#) abbia un grande chef e che lui abbia trovato qui le condizioni ideali per contribuire al rilancio gastronomico della più importante catena alberghiera italiana. E chissà che questo binomio non arrivi anche a conquistare qualche riconoscimento stellato.