Il Sole 24 ORE

Popolare di Bari: piano da 1 miliardo Sette inchieste dei pm

Fisco e casa, bonus nella manovra: partenza con le facciate dal 2020

Berlino, mercato a rischio per la legge blocca affitti

Quote rosa nei Cda: il 20% è già in regola

IL SOLE 24ORE
Gruppo 24Ore
Tiratura: 232.000 copie

15 dicembre 2019

Tavole creative

Essere in una baita a Milano, fare il brunch di Natale a Roma o in terrazza per i fuochi sul golfo di Napoli: qui la festa è anche nei menu e negli arredi

Al grand hotel in città, come in vacanza

Federico De Cesare Viola

Scegliete l'outfit giusto: gonna tartan o maglione tricot, possibilmente. Ricordatevi di procurarvi lo skipass. E sbirciate il menu: canederli con speck, burro e salvia o gulasch con polenta? Non serve raggiungere le Dolomiti, però, e tantomeno provare a battere il record di Donatone Braghetti («Via della Spiga – Hotel Cristallo di Cortina: 2 ore, 54 minuti e 27 secondi...» cit. Vacanze di Natale) perché potete restare nel cuore del quadrilatero della moda e più precisamente a via Gesù, comodamente seduti nell'Urban Chalet allestito al Four Seasons Hotel Milano dall'event designer Vincenzo D'Ascanio. Lo "skipass" che avete tra le mani, anche se non vi darà accesso alle piste, aiuterà a ricreare perfettamente l'atmosfera après-ski: è infatti un drink a base rum con tè nero, succo di limone e amaro Grinta Glep.

Per chi resta a Milano

Ai sapori tipici d'alta quota ci ha pensato l'ottimo chef Fabrizio Borraccino che nello speciale (e temporary) menù del Four Seasons ha inserito anche pizzoccheri e sciatt valtellinesi. La scenografica baita di montagna del luxury hotel - tra slitte e racchette vintage da sci trasformate in arredi – è solo uno dei tanti modi per trascorrere il periodo delle feste in hotel, in modo inedito e senza dover lasciare la propria città, all'insegna di una "staycation" (la tendenza, sempre più diffusa, a trascorrere le vacanze a casa) in versione natalizia. Del resto da diverse stagioni i grandi alberghi hanno aperto le proprie porte anche al pubblico locale, offrendo esperienze e iniziative enogastronomiche in grado di attrarre non più solo il turismo internazionale di lusso.

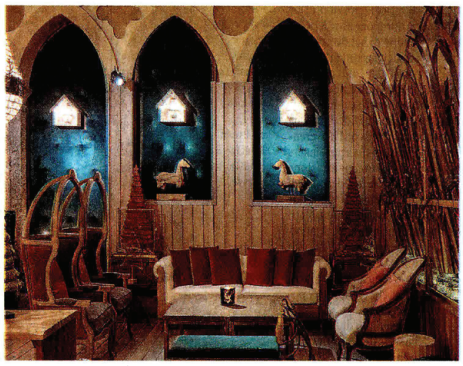
A Milano le alternative per trascorrere un Natale o un Capodanno a cinque stelle non mancano: al Mandarin Oriental, quest'anno, ci si immerge in atmosfere oniriche che rimandano all'immaginario del Maestro Federico Fellini, di cui nel 2020 ricorreranno i 100 anni dalla nascita. A curare due speciali menù è lo chef due stelle Michelin Antonio Guida, con proposte come i capelli d'angelo con zuppa di triglia e tartufo bianco (per il Christmas lunch) e il rombo con topinambur e caviale (a San Silvestro). Per inaugurare il nuovo anno si può prenotare un tavolo anche al Bulgari, con un brunch a suon di cocktail di scampi, uova al tartufo, frittura di pesce e, naturalmente, cotechino e lenticchie, oppure indugiare all'Excelsior Hotel Gallia con una colazione speciale: panettone con salse cioccolato e mascarpone, mandarini, biscottini natalizi e cupcake rigorosamente rossi.

Nel cuore di Venezia

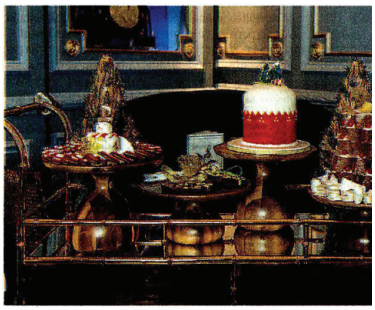
Dopo l'emergenza acqua alta, la situazione è tornata alla totale normalità e dunque non c'è niente di meglio che trascorrere le feste nella città più romantica del mondo. Dove? All'Hotel Danieli, ad esempio, con due opzioni per il 31 dicembre. Un Gala Dinner al Ristorante Terrazza Danieli per assaggiare i cannelloni di pasta fresca all'aragosta con zuppetta di ostriche rosa del Delta del Po e oxalis accompagnati dagli Champagne Krug. Oppure il New Year's Eve Dj Set Lounge Cocktail Party nel Salone Marco Polo con un ricchissimo buffet tra assaggi asian-style e piatti della tradizione veneziana, tra cui baccalà mantecato con polenta e sarde in saor.

Fuochi d'artificio a Firenze

Quell'inclinazione creativa vive anche all'interno degli storici hotel. Gli amanti degli spettacoli circensi non possono perdere il Gran Galà di fine anno organizzato al ristorante Winter Garden by Caino del St. Regis Florence, dove un percorso gastronomico di sette portate – dal raviolo di crostacei, brodo di funghi e tartufo nero al Montblanc con il sorbetto al mandarino - sarà accompagnato dalle performance di artisti internazionali provenienti dal Cirque du Soleil. Al Four Seasons Hotel, nel suo meraviglioso Giardino della Gherardesca, si danza per tutta la notte nel "Florence Rouge", una struttura con cascate di velluto rosso e atmosfere d'altri tempi, davanti allo spettacolo dei fuochi d'artificio. Il menu di cinque portate – dai fusilli ricci con cime di rapa e frutti di mare al filetto di vitello con foie gras scottato, crema di castagne e salsa al Marsala Vergine - è a cura dello chef Vito Mollica. Quest'anno i ricavati del consueto Open Day, in programma proprio per oggi, saranno destinati alla neonata "Patrizio Cipollini Foundation" per portare avanti progetti cari al compianto storico direttore Patrizio Cipollini, che spazieranno dall'istruzione, al supporto alla ricerca scientifica e ad altre iniziative sociali.



L'atmosfera. L'Urban Chalet al Four Seasons Hotel Milano - tra slitte e racchette vintage da sci – nel cui menu speciale ci sono anche pizzoccheri e sciatt valtellinesi. In alto, Miseria e Nobiltà, pasta cotta in estrazione di astice blu Bretone con tè matcha e yuzu al George del Parker's di Napoli



Vestiti a festa. Nella pace ritrovata a Venezia, dopo l'ultima acqua alta, il grande albero di Natale del Gritti Palace; a destra il carrello natalizio dei dolci all'hotel St. Regis Rome

I salotti della capitale

Il St. Regis di Roma, dopo il restyling, è tornato ad essere uno dei salotti più accoglienti e amati della città, ideale anche per trascorrere le giornate di festa nella sua maestosa e raffinata lobby. Oltre ai classici appuntamenti con la Vigilia, il brunch e la cena di Natale e il cenone di Capodanno, noi vi consigliamo il tè del pomeriggio, un rito accompagnato da piccola pasticceria a tema natalizio.

Mille luci sul golfo di Napoli

Le nostre vacanze in hotel si concludono a Napoli, sempre che riusciate a sfuggire alla consuetudine della tavola casalinga. Da questo Natale, lo storico hotel Parker's di Corso Vittorio Emanuele ha avviato una collaborazione con la cooperativa Nesis - 'Nciarmato a Nisida, che cura il laboratorio di ceramica nel carcere minorile di Nisida, e il regalo per gli ospiti dell'albergo sarà una mattonella di ceramica dipinta a mano in edizione limitata con il simbolo della Fenice. Prenotate un tavolo per la cena del 24 o 25 dicembre al George, il ristorante dell'hotel che ha da poco meritato la sua prima stella Michelin grazie a Domenico Candela, uno dei talenti emergenti del Sud Italia. L'attenzione resta sui piatti anche l'ultimo dell'anno, quando dalla terrazza del ristorante si può ammirare quell'incredibile spettacolo pirotecnico – riflesso sul Golfo - che poche altre città al mondo sono in grado di produrre.

© RIPRODUZIONE RISERVATA