

Il posto insolito

Alta ristorazione c'è anche Veritas all'hotel Parker's

La strada è un balcone sul Golfo. Fermatevi nella curva più panoramica di Corso Vittorio Emanuele. C'è una idea per chi ama l'alta cucina. Vanno insieme il Parker's, hotel 5 stelle lusso con il George diretto da Domenico Candela ed il Veritas di Gianluca D'Agostino, tutt'e due con Stella Michelin. È la sfida all'emergenza virus lanciata da Tani Avallone erede Maria Ida, Cesira e Bice del Parker's, prestigiosa struttura del diciannovesimo secolo. Clienti in calo e crisi ovunque sale, che fare? Chiudere le porte ad una clientela internazionale e scaricare sulla cassa integrazione 90 dipendenti? No, per carità. Dal civico 141 è stato breve il passo: al 153 c'è il Veritas altra tavola come il George dell'eccellenza italiana. L'intesa con Stefano Giancotti, odontoiatra e ristoratore, è stata fulminea. "Perché voi del Veritas per un po' non spegnete il gas e salite in albergo da noi?" ha proposto Tani. Non vi è stata riflessione, trattativa o firma. Solo un abbraccio. Presente il nuovo general manager Andrea Prevosti, una star della sua professione, che la famiglia Avallone ha portato via da Hyde Park Hotel, per un deciso rilancio dopo il virus. Via al progetto, ci siamo. Anche oggi Domenico Candela serve i suoi piatti al George. Dal mercoledì alla domenica, sabato la cena. Lo stesso Parker's nello spazio "Le Muse" apre per il pranzo, con le ricette di "Nonna Matilde". Dal mercoledì al sabato sera il Veritas è all'interno dell'hotel con le sue raffinate cene. Altra idea: camera in omaggio per il riposo, senza l'incubo di uscire nel coprifuoco.

— a.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Dove

Parker's

Due ristoranti
stellati. "George"
chef Domenico
Candela
081-7612474.
"Veritas"
chef Gianluca
D'Agostino
081-7542474

