Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2435 del 20/09/2024

Ristoranti con camera, quando l'hôtellerie incontra l'alta gastronomia

Quanto l'impronta gastronomica diventa importante nella scelta di un hotel? E quanto i ristoranti delle strutture ricettive possono diventare una leva strategica per attrarre residenti o turisti al di fuori dei loro ospiti? Sempre di più, come dimostrano la crescente attenzione nella costruzione di proposte diversificate e originali nell'hôtellerie. Se ne è parlato oggi alla Loggia del Romanino del Castello del Buonconsiglio in occasione dell'incontro "Ristoranti con camera", moderato da Gabriele Principato e con la partecipazione di Vito Mollica, chef patron dello stellato Atto di Firenze, Andrea Selvaggini, chef stellato del Savage di Oslo e Anna Pancher, titolare del Corona Dolomites Hotel di Andalo, accompagnata dallo chef Mattia Dallavalle, che ha proposto in showcooking una trota marinata in bacche di sambuco con un purè di patate arrosto. Da gustare con un Trentodoc.

"Oggi la sfida è avere l'ospite che entra dalla porta. Per questo abbiamo diversi concept pensati per soddisfare al meglio le esigenze più diversificate, studiati con il comune l'obiettivo di rendere straordinaria un'esperienza quotidiana". Questa la visione di Vito Mollica, che nel suo Atto a Firenze conta un fine dining con proposte ricercate e un bistrot con piatti comfort e veloci, per business lunch o cene informali, ma anche un cocktail bar e uno spazio per eventi, in una struttura completata da appartamenti privati, suite e spa, vicino al Duomo, nella splendida cornice di Palazzo Portinari Salviati.

"La nostra volontà è quella di attirare sempre più local in struttura per farla vivere durante tutto l'arco della giornata e non essere condizionati dagli andamenti stagionali, anche attraverso la costruzione di un vero e proprio hub socio-culturale che possa favorire il contatto turisti e residenti" spiega Andrea Selvaggini. Eliminata la reception, il cliente è accolto dal bar del bistrot, per un approccio più conviviale e subito collegato alla gastronomia. E poi la terrazza al settimo piano con il barbecue o il secret cinema dove cenare con piatti più easy.

"Lavoriamo per far sì che l'ospite ci scelga per un'esperienza completa, sia per la natura ed il paesaggio che offriamo, sia per la nostra proposta gourmet, oltre che per il livello di hospitality" conclude Anna Pancher. Nonostante la cena sia inclusa nel trattamento di mezza pensione, viene studiata per sorprendere con alta qualità dei prodotti e abbinamenti ricercati e in grado di valorizzare le eccellenze trentine.

Tutti concordi nel sottolineare come la ristorazione si sia molto evoluta, anche per andare incontro a clienti sempre più esigenti ed informati. Fondamentale la ricerca su materie prime e il coinvolgimento di produttori locali. Mollica li menziona addirittura sul menù, la squadra del Savage li valorizza nel racconto al tavolo, mentre il Corona Dolomites Hotel li promuove in struttura con materiale informativo.

Il vino rimane per tutti un elemento importantissimo e spesso fondamentale per apprezzare un piatto come è stato concepito.

Trentodoc Festival è promosso dalla Provincia autonoma di Trento e organizzato da Istituto Trento Doc e Trentino Marketing, in collaborazione con Corriere della Sera.

(sc)