



In copertina:
Hotel Vilòn, Roma

WINE&LUXURY

PERIODICO MENSILE - ANNO II
GIUGNO 2023
Via O. Guerrini, 21 - 00137 Roma

DIRETTORE RESPONSABILE
Filomena Pacelli
direttore.eventi@hotmail.com

EDITORE
Wine&Luxury

EDITING
Tania Nardi

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
Studio Apostoli & Novelli

Stampa
Tipografia SAN srl
Sede Legale: VIA AURELIA 424
00165 - ROMA (RM)
Cell. 329.5389733
P. IVA e Cod. Fisc. 15459471007
e.olimpico@tipografiasan.it

Salvo accordi scritti o contratti di cessione copyright, la collaborazione a questo periodico è da considerarsi del tutto gratuita e non retribuita. Del contenuto degli articoli sono legalmente responsabili i singoli autori. In nessun caso si garantisce la restituzione. È vietata la riproduzione anche parziale di testi, grafica, immagini e spazi pubblicitari realizzati da Wine&Luxury.

L'EDITORIALE

Il direttore Filomena Pacelli

Cari lettori, ben ritrovati. In questo numero si parlerà del concetto del bello, declinato in tutte le sue forme e manifestazioni, capace sempre di rapire e di estasiare con la sua naturale essenza altamente estetica.

Un bello che può essere manifesto, quanto un qualcosa di celato e latente, capace solo di farsi intravedere, ma pronto ad irrompere con tutta la sua potenza, nel momento in cui un occhio attento e sensibile lo sa cogliere ed apprezzare nella sua interezza.

E di tali accezioni estetiche non può non fregiarsi l'Hotel Vilòn, modernamente ristrutturato, sull'antica dimora storica, conosciuta un tempo come la casa annessa a Palazzo Borghese. Un bello storico, risalente alla metà del XVI secolo, situato tra i vicoli

nel cuore di Roma, precisamente nel rione Campo Marzio, dove l'atmosfera intorno sa già da sola creare la giusta cornice.

Un hotel che ha saputo unire la storicità della struttura con la modernità degli arredi e delle offerte, decidendo ad esempio di dare al ristorante e alla zona bar, il nome della principessa Borghese Adelaide. Una scelta aristocratica che ben si sposa con la raffinata ed elegante cucina mediterranea dell'Executive Chef Gabriele Muro.

E di bellezza se ne parlerà nei diversi articoli, ognuno trattando il suo personale argomento, ma di certo tutti unanimemente concordi nell'asserire che "la bellezza non può essere interrogata: regna per diritto divino" (Oscar Wilde).

Il direttore

SOMMARIO

WINE

4 _____ TENUTE NAVARRA



10 _____ AZIENDE AGRICOLE LIVON



14 _____ IL TEMPIO SACRO DELLA PIZZA



22 _____ MAIO RESTAURANT



28 _____ MURA MURA



34 _____ HOTEL BOUTIQUE DE'RICCI



LUXURY

LUXURY

38 _____ HOTEL VILÒN



44 _____ PALAZZO VILÒN



50 _____ QUELLENHOF



60 _____ PARK HYATT MILANO



68 _____ HELVETIA & BRISTOL



74 _____ SOPHIA LOREN RESTAURANT



WINE

LE TENUTE NAVARRA UN'AZIENDA DAI GRANDI VALORI

A cura di Tania Nardi

NAVARRA

Le Tenute Navarra sorgono sulle splendide colline Siciliane, nel comune di Butera, dove i 175 ettari, appartenenti alla tenuta, si distendono incorniciati da una parte dal mare della costa Sud e dall'altra dalle campagne dell'entroterra siciliano.

Una tenuta che è simbolo d'impegno e dedizione, gestita e portata avanti, con grande sinergia da nonno e nipote che collaborando e confrontandosi quotidianamente, stanno raggiungendo insieme grandi risultati.

Totò Navarra è il capostipite della famiglia, e a lui si deve il profondo amore verso la terra, quella terra con cui entra in contatto sin da piccolo, attraverso le colture e gli animali di cui si occupa e che gli consentono di sviluppare una profonda educazione lavorativa agricola. Scoprendo da subito, quanto forte e profondo possa essere il rapporto fra la terra e la mano dell'uomo che la coltiva.

Nato a Mussomeli nel 1951, Totò, all'età di diciotto anni emigra in Inghilterra, e precisamente a Woking, dove si dedicherà alla cura dei giardini, una professione attraverso la quale apprenderà il diverso modo di lavorare anglosassone. Un'esperienza, di valore e spessore che lo arricchirà molto a livello lavorativo. Nel 1985 torna con la sua famiglia a Mussomeli, deciso e pronto a mettere in opera, nella sua amata terra, tutta

quell'esperienza fattasi all'estero. E così con il supporto e l'aiuto della sua famiglia, decide di fondare un'impresa di Pulizie e Facility management. Ma la grande svolta, quella che darà consistenza e concretezza ai suoi sogni verrà solo nel 2019, dalla possibilità di rilevare una tenuta posizionata sulla sponda meridionale della Sicilia. Una tenuta costituita da diversi ettari di vigneto e coltivazioni mediterranee, che Totò Navarra insieme a suo nipote, anch'egli di nome Totò, faranno crescere e sapranno valorizzare trasformandola nelle Tenute Navarra. Un'azienda produttrice di ulivi, mandorli, frutta, prodotti orticoli e soprattutto vitigni, all'interno della quale ogni passaggio dalla coltivazione alla realizzazione del prodotto, viene curato nei minimi particolari, e dove la passione e l'esperienza sono le basi essenziali per una gestione aziendale innovativa





e rispettosa dell'ambiente. La vendemmia viene effettuata, come da tradizione, a mano, durante la quale ci si adopera alla selezione accurata delle uve che daranno vita al processo di vinificazione. Una selezione che porterà a scegliere solo ed esclusivamente i grappoli ritenuti migliori, arrivati al giusto grado di maturazione per produrre vini di alta qualità. Un processo, questo, davvero importante e delicato, poiché ogni grappolo deve essere trattato con estrema cura, per non danneggiarlo in alcun modo durante il trasporto. Una processualità, che le Tenute Navarra hanno cominciato a mettere in opera con la raccolta dell'uva bianca con la quale è stato prodotto il primo vino bianco: il Sofien Bianco Terre Siciliane IGP, blend tra grillo e chardonnay.

E la stessa medesima cura ed attenzione, viene messa in tutta la produzione vinicola che si diversifica in: Linea Art, dedicata all'arte, con vini che rappresentano

i sentimenti di Totò Navarra per la sua amata terra, fatta di colori, ricchezze e cultura, elementi di grandi arricchimento per la degustazione. A questa linea appartiene il Battichiè Riserva, da 750 ml, un vino corposo ed elegante, dalle tipiche note fruttate di more di gelso rosso e ciliegia, e floreali di geranio imperiale e speziato, accentuato da aromi variegati che ricordano la vaniglia e il cioccolato fondente.

Linea Premium, costituita da vini di alta qualità legati al territorio in cui nascono e crescono i pregiati vitigni autoctoni. Di questa linea fa parte il Maribu Cerasuolo di Vittoria DOCG (unica DOCG siciliana), fatto con le uve Nero d'Avola al 60% e Frappato 40%.

Linea Fun, capace di esprimere la freschezza in ogni suo aspetto. I suoi vini sono ideali per ogni occasione, sia per un aperitivo conviviale che per un pasto in compagnia. Il Sofien è il vino bianco delle Tenute Navarra, il cui nome è una dedica alla nipote più giovane del fondatore.

Linea Agrifood, che rappresenta le produzioni della terra di Tenute Navarra ed i prodotti che sono il frutto delle coltivazioni come le varie tipologie di mandorle ed olive, da cui sono realizzati prodotti eccellenti come l'Olio Evo Navarra.

Tutti prodotti che nel tempo hanno saputo rendere rinomata l'azienda. Una reputazione, che si è conquistata anche grazie alle competenze che si sono raggiunte attraverso la partecipazione a workshop e convegni di settore, che hanno potenziato le conoscenze dell'organigramma aziendale. Un'importante passo avanti che ha permesso, al management team delle Tenute Navarra, di presenziare al Vinitaly e di conquistare il premio Vinitaly Design International Packaging Competition 2023. Una competizione alla sua ventisettesima edizione, e che premia, partecipandovi per la prima volta, il grande operato della famiglia Navarra, che si aggiudica l'etichetta d'oro con il Sicilia Doc Nero d'Avola 2021, vino prodotto dalle Tenute, e che

decreta non solo l'eccellenza del prodotto, ma anche le grandi capacità di comunicazione e marketing impiegate. Un connubio che ben rappresenta l'identità della famiglia, della terra e dell'azienda.

Le etichette premiate alla competizione veronese, di respiro comunque internazionale, sono quelle delle confezioni di vini rossi tranquilli a denominazione d'origine e a indicazione geografica delle an-



nate 2022 e il Sicilia Doc Nero D'Avola 2021, "Scurò", con l'etichetta ideata dal graphic design Leonardo Recalcati di Ad positive e dallo stampatore Lorenzo Scicali di we Label.

Grandi traguardi che nascono dal continuo confronto intergenerazionale tra nonno e nipote, sempre protesi nella ricerca di esprimere al meglio il potenziale della loro terra, attraverso una gestione innovativa dell'azienda. Una scelta che punta sempre a voler contribuire a far crescere il sistema economico siciliano e Mediterraneo, facendo conoscere, i propri prodotti,

ai diversi mercati esteri del vino e dell'enoturismo. Un grande intento che oggi, prende ancor più forma, grazie all'impegno profuso verso la collettività, attraverso la scelta di rendere l'azienda sostenibile sotto i tre aspetti ESG (ambientale, economico e sociale) allineandosi il più possibile ai 17 obiettivi dettati dalle

nei confronti dei clienti e di tutti gli stakeholder, dando una tracciabilità di tutto il processo produttivo e di quello che si acquista. Un grande valore aggiunto per questa impresa familiare che produce i suoi prodotti con il cuore e che a breve si certificherà anche come azienda Bio.



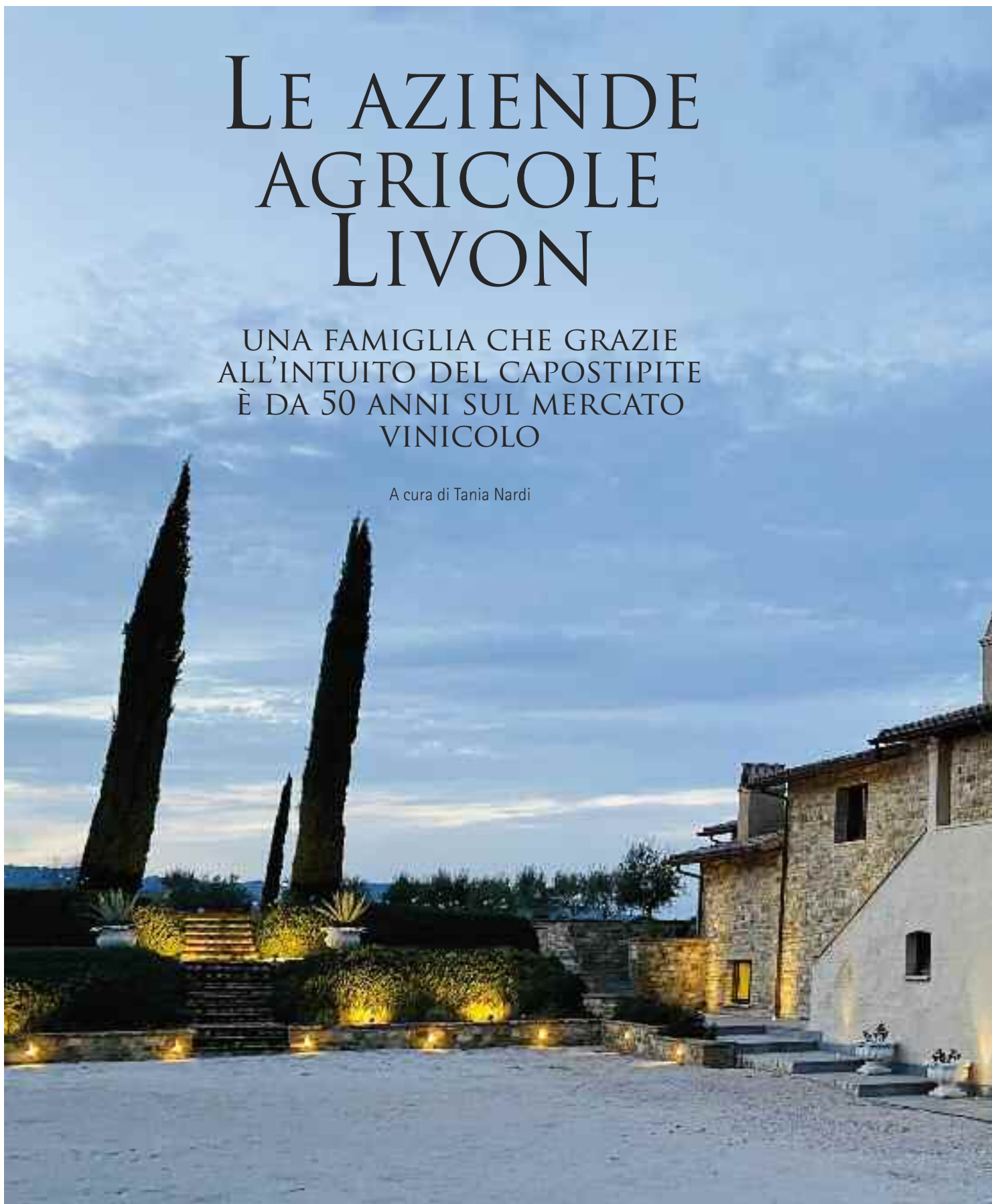
Nazioni Unite in previsione dell'agenda 2030. E così le Tenute Navarra ottengono l'attestato sulla Sostenibilità Aziendale certificata dal SI Rating, un sistema che permette, tramite un algoritmo, di misurare, monitorare e comunicare le proprie performance di sostenibilità, redigendo il relativo bilancio annuale nel quale vengono individuati e riportati i relativi rischi e opportunità determinati dalla produzione aziendale. Un importante biglietto da visita, che pone l'azienda Navarra in uno stato di trasparenza e di affidabilità



LE AZIENDE AGRICOLE LIVON

UNA FAMIGLIA CHE GRAZIE
ALL'INTUITO DEL CAPOSTIPITE
È DA 50 ANNI SUL MERCATO
VINICOLO

A cura di Tania Nardi



La storia delle aziende agricole Livon, nasce oltre cinquant'anni fa, dall'intuito del capostipite Dorino Livon, che seppe intravedere il potenziale del Collio (Friuli-Venezia Giulia), dove decise di acquistare dei terreni nelle posizioni migliori di Ruttars nel comune di Dolegna. E su quell'intuito sono proseguite le scelte dei due figli, che nel corso degli anni hanno continuato ad investire, portando l'azienda sui mercati del mondo, e costituendo, sempre sotto lo stesso marchio, ben quattro importanti tenute: Villa Chiopris e Tenuta Roncalto, site in Friuli; l'azienda agri-

cola Borgo Salcetino, che si trova in Toscana, nella zona del Chianti Classico; l'azienda Fattoria Colsanto sita in Umbria, in zona DOCG Montefalco.

Quattro realtà, che se pur dirette dagli stessi imprenditori, si caratterizzano comunque ognuna per la location e per le scelte aziendali, di marketing e gestione, sempre più alte ed intraprendenti, coscienziosamente calibrate sul potenziale a disposizione. Un esempio lo rappresentano sicuramente i vigneti Ruttars, davvero unici e spettacolari, definiti veri e propri capolavori di restauro agrario. Terre che dalla famiglia Livon sono da



WINE



sempre rispettate nella loro essenza originale, mantenendovi la terra madre intatta, che è appena 60 cm sotto il calpestabile. Una scelta di cui Valneo e Tonino (figli di Dorino Livon) sono estremamente fieri. Di una terra tanto cara, quanto ardua da coltivare con le sue pericolose pendenze, sulle quali il trattore, quando è all'opera, compie mirabili acrobazie. In questi vigneti vengono prodotti il TiareBlù, il grande rosso Livon, ed il Braide Alte, bianco di punta, di certo il più rappresentativo, premiato come eccellenza vitivinicola del

Collio: qualificatosi come quarto miglior bianco d'Italia, nella classifica 2023 redatta dalla nota rivista Gentleman Milano Finanza. Una testata che stila ogni anno la classifica dei Top 50 bianchi italiani, prendendo in considerazione i risultati conseguiti da ciascun prodotto nelle sei più autorevoli guide italiane del vino. Prodotto con uve Chardonnay, Picolit, Sauvignon e Moscato Giallo, tutte raccolte a mano in cassette di legno con grande cura ed attenzione. Con il suo colore giallo paglierino intenso, il Braide Alte è un vino che ben si presta ad accompagnare piatti a base di pesce. Nel 1996, i due fratelli decidono di portare la loro conoscenza vitivinicola, nel territorio vocato del Chianti Classico e precisamente a Radda in Chianti. Una proprietà, nella quale prende vita il Borgo Salcetano, costituito da 30 ettari di cui 15 coltivati a vigneto, considerati di grande vanto, in funzione della densità per ettaro che li caratterizza, che arriva addirittura a contare sui 7.500 ceppi e nei quali vengono prodotti gli autoctoni sangiovese, canaiolo ma anche merlot. La famiglia Livon, desiderosa di allargare le proprie aziende sotto la loro direzione, per promuovere il più possibile la cultura del vino, decide, invece, nel 2001 di



acquistare la Fattoria ColSanto, situata nella zona DOCG di Montefalco, nel cuore dell'Umbria, precisamente nel comune di Bevagna. Una distesa di 20 ettari a vigneto, caratterizzati da uve Sagrantino, Sangiovese, Montepulciano e Merlot, magnifici vigneti che circondano lo storico casale dell'azienda risalente al 1700. Una tenuta nella quale si è voluto investire anche sull'accoglienza mettendo a disposizione dei clienti 12 ca-



mere, di cui 6 sono doppie, 3 suites e 2 appartamenti, tutte finemente arredate e dotate di ogni confort, per un'esperienza di relax in piena campagna ma anche per una soluzione strategica che sprona gli ospiti a spostarsi e ad esplorare il territorio circostante.

E l'impegno della famiglia Livon, instancabile e sempre pronto a cimentarsi in nuove sfide e realtà diverse, si riflette anche nella particolare attenzione riservata alla sostenibilità in materia di vigneto e filiera produttiva.

Attenzione riservata in prima persona da Matteo Livon, figlio di Valneo, che sta puntando su una viticoltura più sostenibile. Diversi, quindi, gli investimenti inerenti la ricerca, meticolosa e continua, impegnata verso quella che deve essere una gestione agronomica innovativa del vigneto, in grado di rispettare responsabilmente la natura e le esigenze del consumatore, in tutte quelle azioni che devono sempre orientarsi ad un impatto zero verso l'ambiente.

IL “TEMPIO SACRO DELLA PIZZA” TORNA ALL’HOTEL EXCELSIOR VENICE LIDO RESORT

L’ANTICA PIZZERIA DA MICHELE
PER IL SECONDO ANNO CONSECUTIVO
SBARCA A VENEZIA

A cura della redazione



Venezia, maggio 2023. Recensita come "il tempio sacro della pizza" l'Antica Pizzeria da Michele torna all'Hotel Excelsior Venice Lido Resort, per il secondo anno consecutivo, con una varietà di proposte nei menù dedicate a chiunque volesse gustare la famosa pizza di Napoli in un ambiente dal fascino senza tempo, che da anni ospita il gotha del turismo internazionale ed è punto di riferimento del cinema.



"Far conoscere ai nostri ospiti la qualità e le eccellenze che il nostro Paese può offrire, è per noi una prerogativa fondamentale" - ha dichiarato Alessio Lazazzera, General Manager dell'Hotel Excelsior Venice Lido Resort. "Ne è prova il successo avuto lo scorso anno, non solo con il gradimento degli ospiti del nostro hotel, ma anche con chi ha voluto unirsi alla nostra tavola per una serata o per un pranzo vista mare."

"Rinnoviamo una partnership stagionale con l'Hotel Excelsior che ci ha entusiasmato sin da subito, e dove la nostra pizza, già protagonista dell'iconica scena in

cui Julia Roberts si innamora del suo sapore, nel film "Mangia, prega, ama", riesce ad arrivare a pochi passi dal tappeto rosso della Mostra del Cinema di Venezia" - spiegano Alessandro Conduro e Francesco De Luca, AD de l'Antica Pizzeria Da Michele in the world. "Fino ad ottobre, sarà possibile assaggiarla anche in questo luogo prestigioso e ci auguriamo che, come già succede nei tanti paesi in cui siamo presenti, accontenti tutti".

Un'ambientazione d'eccellenza per un menù da degustare a pranzo e a cena, dedicato non solo alle pizze della tradizione, come la marinara e la margherita, ma anche a proposte originali create appositamente e denominate "Excelsior Signature" nelle quali è possibile ritrovare ricercatezze come crudo, tartufo e fichi o impasto di riso Venere, pomodorini Heritage, burrata, rucola selvatica e bresaola della Valtellina e non solo.



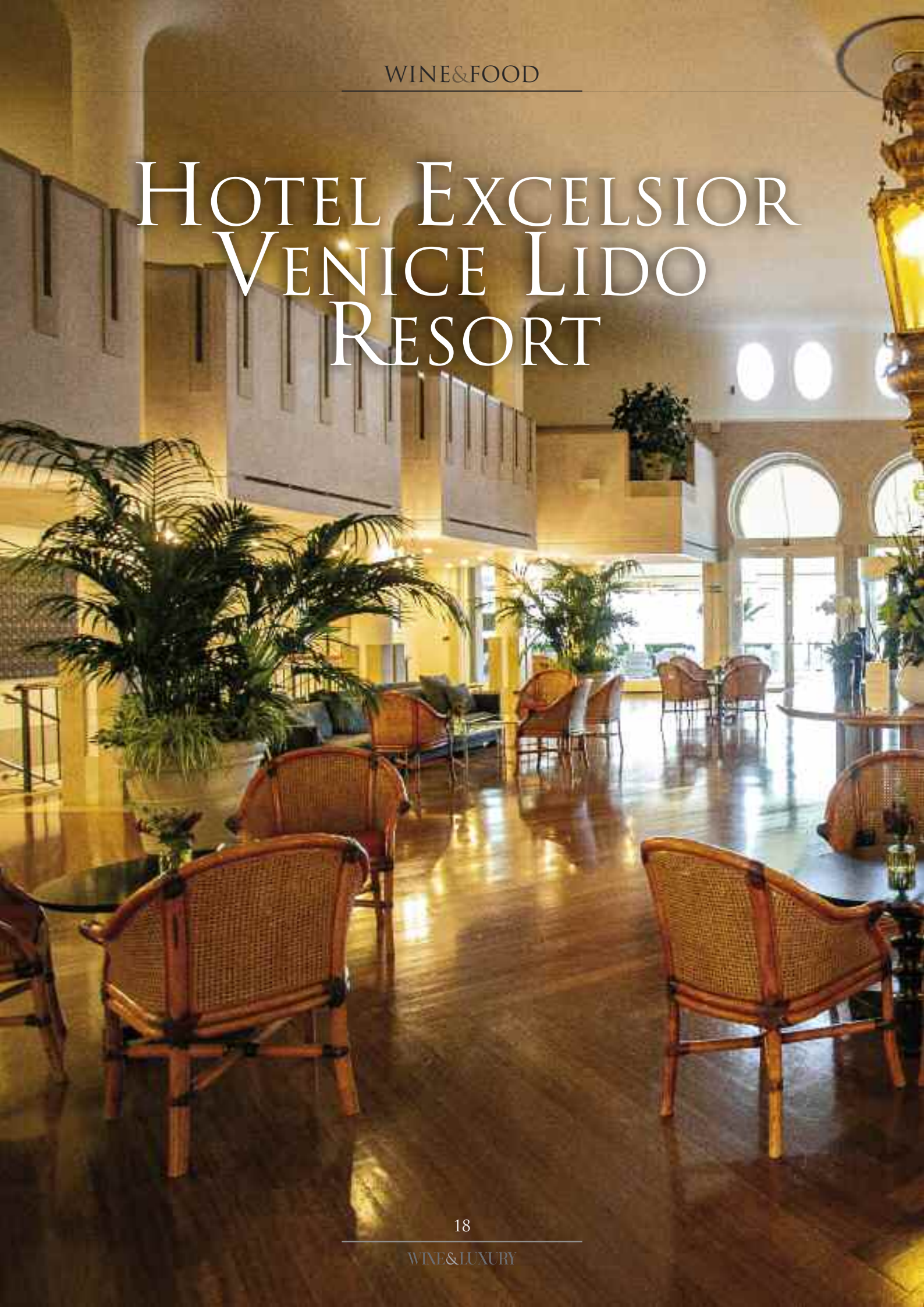


L'Antica Pizzeria da Michele affonda le sue radici nel 1870, quando la famiglia Condurro diede origine a una lunga tradizione di maestri pizzaioli nel cuore di Napoli: la prima pizzeria risale al 1906 per opera di Michele e da allora 5 generazioni di maestri continuano l'attività del fondatore, nel rispetto della tradizione, tenendo fede alle indicazioni di Michele, che volle la pizza napoletana solo nei gusti marinara e margherita, senza l'aggiunta di "papocchie" che ne alterano il sapore e la genuinità.

Dalla sede di via Sersale a Napoli, nata nel 1930, e ancora oggi in piena attività come quasi un luogo di pel-

legrinaggio, l'Antica Pizzeria da Michele ha avviato un'espansione nel mondo con la garanzia di offrire la stessa pizza in ogni sua sede, identica per qualità e consistenza, realizzata con lo stesso tipo di impasto, ingredienti e modalità voluti da Michele.

HOTEL EXCELSIOR VENICE LIDO RESORT





L'Hotel Excelsior Venice Lido Resort, in una comoda posizione sulla splendida isola del Lido, offre un servizio di motoscafo privato per gli ospiti che desiderano avventurarsi nella città storica, a soli 15 minuti di barca. Con 196 camere spaziose e sofisticate, incluse 8 junior suite e 15 suite, che adottano un classico tema moresco, oltre a grandi spazi per riunioni ed eventi, l'hotel offre una gamma completa di servizi su misura per soddisfare le esigenze dei viaggiatori. La ristorazione, celebra la cucina locale veneziana e globale presso l'Elimar Beach





Bar and Restaurant, il Blue Bar, il ristorante Adriatico e il Pool Bar dell'hotel. L'hotel vanta, inoltre, anche 1300 Cabanas sulla spiaggia con vista sul Mar Adriatico e sul Mediterraneo, che fanno da sfondo allo stabilimento balneare più esclusivo del mondo. Dal 1932, l'Hotel Excelsior ospita anche la Mostra del Cinema di Venezia, famosa in tutto il mondo.

MAIO RESTAURANT & ROOFTOP

RINASCENTE. VIA DEL TRITONE, ROMA.
UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DEI SAPORI ITALIANI

A cura della redazione



Roma, aprile 2023. Una metamorfosi di esperienza da vivere dalla luce del giorno al tramonto, fino al cielo stellato di Roma: MAIO Restaurant & Rooftop, all'ultimo piano della Rinascente di via del Tritone, si prepara per la nuova apertura di maggio.

Una terrazza su due piani, tra le più belle di Roma, con una cucina sempre attiva per soluzioni diverse nell'arco della giornata, in un viaggio alla riscoperta dei sapori italiani, dove la maestria dello chef Umberto Vezzoli ha già in serbo le proposte per un'esperienza gastronomica, che vede protagonisti i classici della tradizione rivisitati in chiave creativa, dove ogni abbinamento ricerca la cura del prodotto di prima qualità.



Mentre i lavori di ristrutturazione daranno alla luce ambienti diversi, dal design contemporaneo, ad accompagnare la magnifica vista, si delinea il menù articolato nelle diverse fasce orarie: dall'apertura alle 10 del mattino, fino alla cena.

Piatti freschi, stagionali, con un omaggio alla cucina romana, ma anche ai classici della cucina Maio, pesce e carne, senza dimenticare vegetariani e vegani. Partendo dalla prima colazione, è possibile scegliere tra una variegata selezione di cornetti e maritozzi dolci e salati con diverse farciture e American breakfast, per arrivare all'ora di pranzo, e gustare, quando possibile, il vitello tonnato con caviale o il risotto dello chef Milano-Tokyo con pistilli di zafferano e tartare di tonno crudo o ancora le mezze maniche all'amatriciana. Per l'aperitivo, si ha a disposizione una selezione di cocktail distintivi e una lista di gin, tra i quali quello targato MAIO con sentori di zafferano, accompagnati da degustazioni dal carattere diverso. In fine, per la cena il menu consiglia la classica costoletta alla milanese insieme al Tataki di tonno rosso con sedano, datterino e salsa di ostriche, il tonnarello ai tre pepi con pecorino romano DOP e la melanzana arrosto al miso con purea di melanzane e Thjini.





Composizioni di insalate, sandwich dal tocco internazionale, pizze e dolci, si aggiungono alle diverse proposte della cucina per soddisfare ogni palato.

Rendez-vous al 7° piano con la Champagnerie e oyster bar by Moët & Chandon. È così che, nella "terrazza sopra la terrazza" che vive sotto il cielo di Roma, una selezione di crudi e non solo, attenderà la clientela, che potrà cogliere l'occasione di abbinare questa esperienza degustativa, con gli champagne iconici della Maison Moët & Chandon.

Dalle guglie del Duomo di Milano ai tramonti romani, MAIO Restaurant arriva sui tetti di Roma, all'ultimo piano della Rinascente di Via del Tritone, con un nuovo



design e un nuovo concept, risultato del viaggio imprenditoriale della famiglia Maio, che dal Piemonte ha portato all'apertura del ristorante a Milano nel 2007, punta di diamante della Food Hall della Rinascente Milano Duomo.

L'instancabile ricerca dei fratelli Alessandro e Massimo Maio, porta nei MAIO Restaurant bellezza ed eleganza, insieme all'eccellenza della cucina, per un'esperienza fatta di estro ed emozione.

Il gruppo MAIO, è oggi attivo anche con Be-Steak, sia in Rinascente Milano Duomo che a Milano Rho Fiera, dove la cottura alla griglia di carni pregiate è protagonista, mentre, con MAIO Catering, è possibile apprezzare la cultura dell'alta ristorazione data dall'organizzazione di servizi di catering creati su misura, dove la qualità e l'esperienza decennale ne garantiscono il successo. Un successo che proviene da un'attenta selezione delle materie prime per i menù studiati per ogni esigenza, insieme a professionalità, passione, organizzazione e conoscenza, qualità che rendono da anni MAIO Catering il partner perfetto per realizzare esperienze di gusto inedite.





WINE

MURA MURA

UN MELTING POT DI IDEE,
RELAZIONI E SENSAZIONI

A cura della redazione



Se è vero il detto che dice che l'occhio vuole la sua parte, lo spazio dedicato all'azienda agricola Mura Mura ne è una palese dimostrazione: un idillio paesaggistico che con i suoi immensi terreni non può che aprire le menti e i cuori di chi lo guarda e lo vive. Un'esplosione della natura, sita a Castigliole D'Asti, al confine tra Langhe e Monferrato, dove la mano dell'uomo ha saputo solo rendere coltivabile un ambiente che già di per sé è da considerarsi un microcosmo di armonia e bellezza. Una vera e propria finestra sull'infinito, dove poter apprezzare le luci calde di un tramonto, che nel suo lento calare rapiscono i sensi. L'azienda Mura Mura è stata acquistata nel 2008 da Guido Martinetti e Federico Grom, amici e fondatori dei gelati Grom. Una proprietà che agli esordi era costituita solo da 8 ettari, interamente adibiti alla colti-

vazione di frutta, come albicocche, pere fichi e pesche, coltivate per poter produrre i sorbetti Grom. Ma il potenziale di queste terre è da subito lampante ai due amici, che gradualmente scelgono di dare un indirizzo



diverso all'azienda, ampliando gli ettari a loro disposizione, fino a raggiungere gli attuali 30 di cui: 10 vitati a Barbera e Grignolino, 4 nella DOCG del Barbaresco ed 1 a Serralunga d'Alba, nella DOCG del Barolo. Una tenuta, dunque, a vigneto e a frutteto, dove si possono

caratteristiche che non devono in alcun modo essere sfruttate ma esaltate al massimo. Ad esempio per quel che riguarda la produzione viticola, per ottenere i grandi vini di terrior, Guido e Federico hanno implementato delle precise azioni di sostenibilità ambientale,



apprezzare ben oltre 100 varietà differenti di frutta, impiegate per fare delle marmellate strabilianti, e dove poter raccogliere delle particolari erbe aromatiche, che campeggiano nei piatti della cucina del ristorante Radici. Un tripudio di prodotti che sanno ben presentarsi, ognuno nella sua veste, ed ognuno con il suo valore qualitativo.

I due imprenditori, non hanno lasciato nulla al caso, e studiato nei minimi dettagli gli spazi, le diverse scelte di produzione, nonché la loro strategia di coltivazione. Tutte azioni mirate al rispetto della terra e delle sue



WINE

quali: la scacchiatura della vite attenta e ragionata, le potature che rispettano i flussi linfatici della pianta, il perfetto equilibrio della parete fogliare, che viene cimata il meno possibile, la nutrizione azotata del terreno tramite l'utilizzo di letame localizzato.

Ogni ospite, può assaggiare le diverse produzioni vinicole nella sala adibita alle degustazioni, dove degli esperti, come Giovanni Solo e Luca De Letteriis, saranno a disposizione per accompagnare gli ospiti in due percorsi definiti: Purezza ed Armonia. Una scelta dialettica che va a scindere e presentare le due linee di produzione di vini Rigore e Fantasia, in due modalità



differenti, rispecchiando l'identità di un'anima più estrosa e geniale e quella di un'anima più rigorosa e determinata.

I vini della categoria Rigore sono prodotti con sola uva nebbiolo mentre i vini della categoria Fantasia sono caratterizzati dall'utilizzo di uve più iconiche del posto, come grignolino e barbera. Due importanti categorie che nascono dalla sinergia di un team costituito da Guido Martinetti, enologo, Vittorio Sandrone, Direttore Agronomico e dai consulenti Gianpiero Gerbi e Gian Piero Romana che, lavorando tutti insieme e confrontandosi, hanno saputo dar vita a tutto il progetto di vinificazione.



Attualmente sul mercato con l'annata 2019 si possono trovare, per i vini Rigore: Faset Barbaresco DOCG, Seragrilli Barbaresco DOCG e Staderi Barbaresco DOCG. Tre Barbareschi unici, fini, eleganti e consistenti, che sviluppano caratteristiche specifiche determinate dal terreno in cui crescono.

Per quanto riguarda, invece, i vini Fantasia si possono degustare: il Romeo Piemonte DOC rosso, il Mercuzio Langhe Nebbiolo DOC, il Miolera Barbera d'Asti DOCG Superiore, il Garibaldi Grignolino D'asti DOC e l'Ofelia Piemonte DOC Moscato Passito.

Ma, la grande capacità imprenditoriale di Guido e Federico è davvero inarrestabile, sempre pronta a fare un passo avanti e a distinguersi rispetto a tutti i loro competitors. Una modalità d'azione che è diventata parte della stessa Mission dell'azienda, che nel 2021 ha voluto dar vita al Convivio: un momento d'incontro e condivisione. Una possibilità data ai suoi iscritti di potersi incontrare nella tenuta Mura Mura e di poter trat-

tare diverse tematiche sulle quali ragionare e discutere. Incontri "conviviali" sempre diversi e dove intervengono personalità di calibro internazionale.

Coloro, poi, che lo desiderano, potranno pernottare presso il Relais Le Marne, dove l'arte e lo sport sono protagonisti, in un boutique hotel di 14 stanze: la Dimora dei Poeti (rappresenta il Rigore), la Dimora degli Artisti (la Fantasia) e la Casa sospesa tra le vigne accolgono con stanze ricche di personalità, libri, opere d'arte, ed arredamento espressione della più alta falegnameria italiana.



WINE

HOTEL BOUTIQUE DE' RICCI

UN'ESPERIENZA SARTORIALE
DA CUCIRE ELEGANTEMENTE SULL'OSPITE

A cura di Tania Nardi



Lorenzo Lisi, proprietario del famosissimo ristorante a Roma "Pierluigi", sito nel cuore della città a due passi da Piazza Navona e Campo De' Fiori, ha deciso di aprire un lussuoso ed incantevole hospitality: l'Hotel Boutique De' Ricci.

Un antico palazzo, completamente ristrutturato e trasformato in un ambiente eclettico, che come una scatola cinese, nasconde al proprio interno tanti piccoli luoghi caratteristici e di qualità, che sanno attrarre e regalare un soggiorno davvero diverso dal solito.



Una struttura che incentra la sua offerta sul culto del vino, mettendo a disposizione di ogni suite una personale cantinetta, con all'interno una selezione di vini da degustare direttamente in camera. Una residenza ideale per tutti i Wine lovers, per i quali viene messa a

disposizione una variegata scelta di nettari, da selezionare tra 1500 referenze. Il personale è stato costituito per avere al proprio interno più sommelier, sempre pronti e lieti di consigliare i loro ospiti sulle scelte da effettuarsi durante il corso dell'intera giornata, dove si

WINE

possono consumare brunch, lunch e dinner, sia all'esterno che all'interno.

E se il vino è da considerarsi il leitmotiv, l'hospitality, pensata come un'esperienza sartoriale da cucire elegantemente sull'ospite, è sicuramente il fiore all'occhiello dell'hotel, che per raggiungerlo, impegna ogni angolo ed ogni professionista al suo interno.

Un esclusivo servizio che farà riempire la cantina della camera, con la raccolta delle preferenze enologiche dei diversi ospiti. E questo concetto è stato ricercato anche negli ambienti, realizzando ad esempio la cigar room, uno spazio esclusivo dedicato completamente ai fumatori e agli amanti dei sigari, da abbinare a cocktail e distillati accompagnati anche da pregiato cioccolato.



Sarà, infatti, precipuo compito di tutto il personale, conoscere sin da subito le preferenze e i desideri dei suoi ospiti ed accontentarli per dargli quell'impagabile sensazione di sentirsi non in un hotel, ma a casa propria.

Un altro caratteristico ambiente dell'hotel è lo Charade Bar. Un angolo raccolto, immerso in un'atmosfera soffusa, all'interno della quale è possibile ritagliarsi dei piacevolissimi momenti di relax, sia per l'aperitivo che

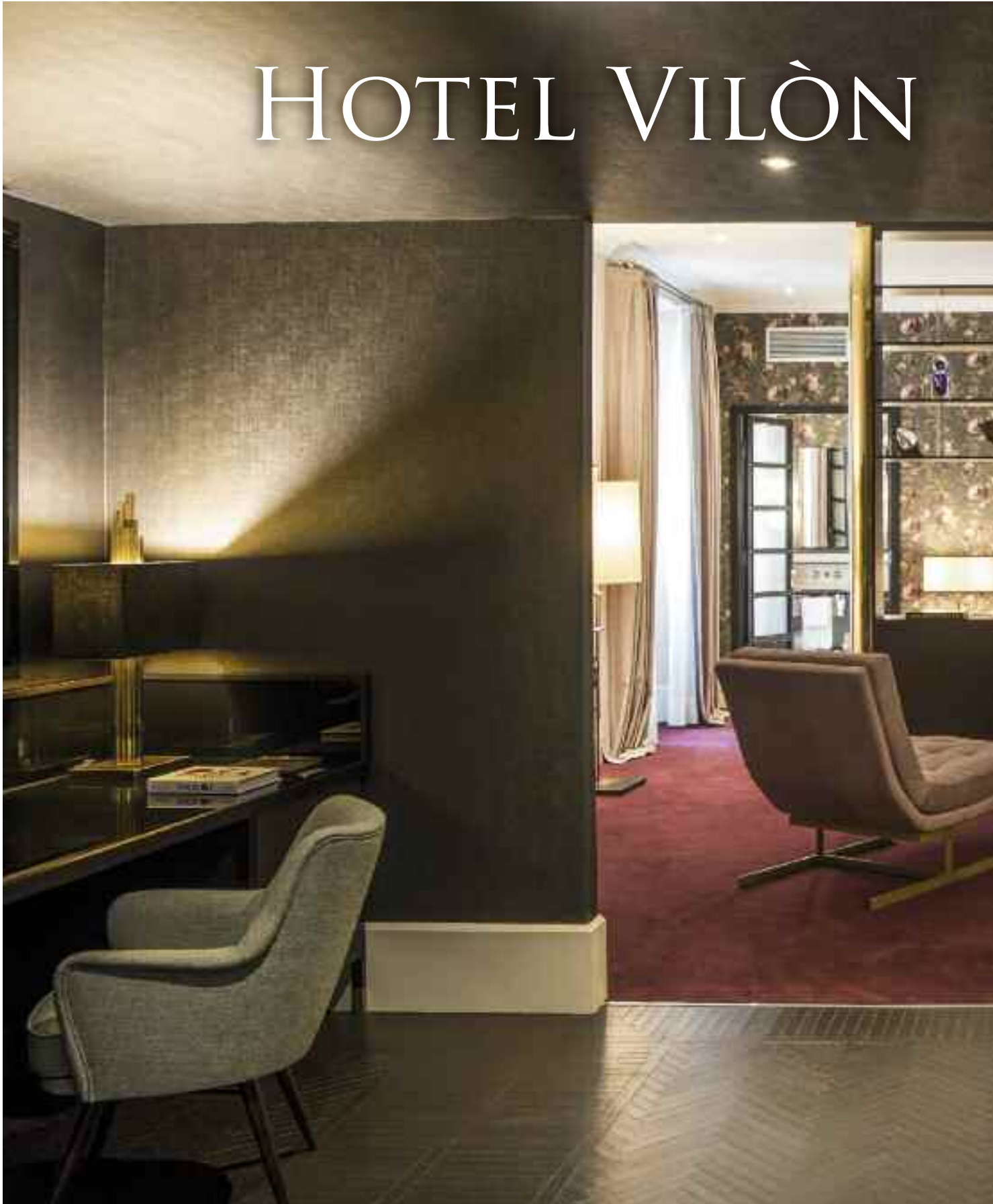
per il dopocena, sempre all'insegna dell'hospitality. L'interior design degli ambienti, interamente ideato e realizzato da Andrea Ferolla, rende l'hotel una galleria d'arte. Ferolla è, infatti, un illustratore, nonché direttore creativo e docente presso lo IED, l'Istituto Europeo di Design, i cui lavori sono regolarmente esposti alla Fashion Illustration Gallery di Londra e pubblicati



su riviste italiane e internazionali di moda. Lo Charade Bar, ad esempio, espone disegni fatti a mano da Andrea, disegni che rappresentano le scene della dolce vita e delle serate romane. Un design che si può ap-

prezzare anche negli elementi d'arredo di tutto l'hotel considerati unici e di un'eleganza e raffinatezza senza eguali, ma anche negli iconici affreschi realizzati sulle diverse pareti.

HOTEL VILÒN



LA STELLA NASCOSTA

A cura della redazione



Defilato, intimo e *charmant*, Hotel Vilòn è la stella nascosta della costellazione Shedir Collection. Vilòn significa "velo" in ebraico. Nella Cabala con "vilòn", si indicano i passaggi obbligati nella vita di ognuno per raggiungere una condizione migliore dell'anima. Di fronte ad ogni "porta", intesa come "passaggio", si trova un "vilòn" che occorre oltrepassare per poter accedere a una nuova consapevolezza.

Quasi invisibile, a chi passa da Via dell'Arancio – la strada che conduce a Via Condotti e Piazza di Spagna – l'hotel, sprigiona tutto il suo fascino e la sua eleganza sussurrata e cosmopolita, non appena varcata la sua soglia quasi segreta. Per entrare in questo piccolo sedu-

cente gioiello bisogna, infatti, suonare il campanello perché la discrezione è il primo privilegio che la struttura offre a chi cerca il lusso di un turismo riservato, quasi privato. Hotel Vilòn, rappresenta il punto di partenza per una Roma sussurrata.

Un posto di charme dove i servizi, degni dei migliori hotel del mondo, si sommano ad una cordialità avvolgente e ad uno stile distintivo e contemporaneo. Il design inedito degli ambienti, infatti, unisce alla sensazione di un salotto urbano romano, un'atmosfera bohémien con pareti dipinte, pezzi d'arte contemporanea, colonne in stile rococò, installazioni di fiori e tessuti con trame e motivi diversi. L'insieme è allo stesso tempo internazionale, easy chic, e intimo.



L'edificio si trova nel cuore della Città Eterna, tra i vicoli acciottolati dietro Fontana di Trevi, Piazza di Spagna, il Pantheon e Piazza del Popolo, e risale alla metà del XVI secolo. Occupa un'ala dell'imponente Palazzo Borghese, considerato per la sua architettura una delle "quattro meraviglie di Roma". Anche conosciuto come la "casa annessa a Palazzo Borghese", è stato per più di un secolo la prima "Scuola per Fanciulle Povere di Roma", voluta dalla Principessa Adelaide Borghese de la Roche Foucauld nel 1841. Il sogno della





Principessa, donna generosa, colta e raffinata, era infatti quello di creare un istituto per le bambine meno fortunate, dove dar loro un'educazione adeguata e la speranza di un futuro migliore. Il restauro è stato lungo e meticoloso, e ha restituito alla città l'emozione di una Roma segreta. Oggi, Hotel Vilòn ha 17 chiavi, una diversa dall'altra, ma tutte caratterizzate da un fascino artistico e creativo. Intime ed accoglienti, le camere sono decorate in stile retrò-chic e hanno un'aura sofisticata che conferma l'unicità di questa stella nascosta di Shedir Collection.

La maggior parte delle suite offrono, in più, l'esclusiva vista del giardino privato di Palazzo Borghese. Dalle ampie vetrate, o dalle terrazze, si può godere, infatti, di uno degli scorci più riservati e inaccessibili di Roma: il giardino del Cembalo, un cortile segreto che incanta con nicchie, statue nascoste e prestigiose fontane seicentesche. Il tutto illuminato dalla straordinaria luce di Roma che, a seconda delle ore e delle stagioni, riscalda l'atmosfera di questo luogo magico che ti invita a restare, a tornare come in un luogo familiare e infine a diventare un Vilòner.





Il **Ristorante Adelaide** è un omaggio alla Principessa Adelaide Borghese, ed è curato dall'Executive Chef Gabriele Muro che con stile e passione propone una cucina mediterranea da lui reinterpretata. Chi preferisce una cena all'aperto o vuole assaporare un cocktail fir-

mato dall'Head Bartender Federico Graziani, oltre all'elegante sala da pranzo e al raffinato lounge bar, **Adelaide in Salotto**, può optare per l'accogliente e prezioso giardino esotico dell'Hotel Vilòn, abbellito da banani, kenzie, ficus e dai profumati gelsomini orientali.



LUXURY

PALAZZO VILÒN LA STELLA PIÙ LUMINOSA

LA MAGNIFICA RESIDENZA PRIVATA
ALL'INTERNO
DI PALAZZO BORGHESE

A cura della redazione
Foto di Mattia Aquila

Palazzo Vilòn, è una sontuosa residenza privata con l'impeccabile servizio dell'Hotel Vilòn. È la stella più luminosa della Shedir Collection che, con questa apertura, fa un importante passo nel mercato del lusso di residenze private, una tendenza che in Italia e nel mondo è sempre più importante.

Il Palazzo si trova nell'ala più nobile di Palazzo Borghese, ed è composto da quattro splendide suite che rappresentano la quintessenza dell'esclusività e del Barocco di

Roma. La filosofia del progetto, è quella di dare accesso a tutto ciò che è inaccessibile ai più. A cominciare dalla straordinaria bellezza di Palazzo Borghese, il palazzo della famiglia Borghese, che nel XVII secolo era una delle casate più importanti, all'altezza dei reali d'Europa. Una monumentale scalinata in marmo, porta gli ospiti in un mondo di grandeur, dove gli affreschi e le decorazioni realizzati dai migliori artisti e artigiani dell'epoca, catturano gli occhi e conquistano il cuore.





Librerie, salotti, il salone delle feste, bagni in marmo, dipinti, bassorilievi e *trompe l'oeil*, sono tutti capolavori che tolgono il fiato. Ma gli occhi si possono riempire anche dell'unicità ed eleganza del giardino privato di Palazzo Borghese: un sontuoso teatro semicircolare, spartito in tre sentieri disposti a raggiera, che conducono a tre straordinarie fontane barocche circondate da statue che fanno da sottofondo a una vista impareggiabile. Oltre alle 4 suite, gli ospiti possono godere di numerosi spazi

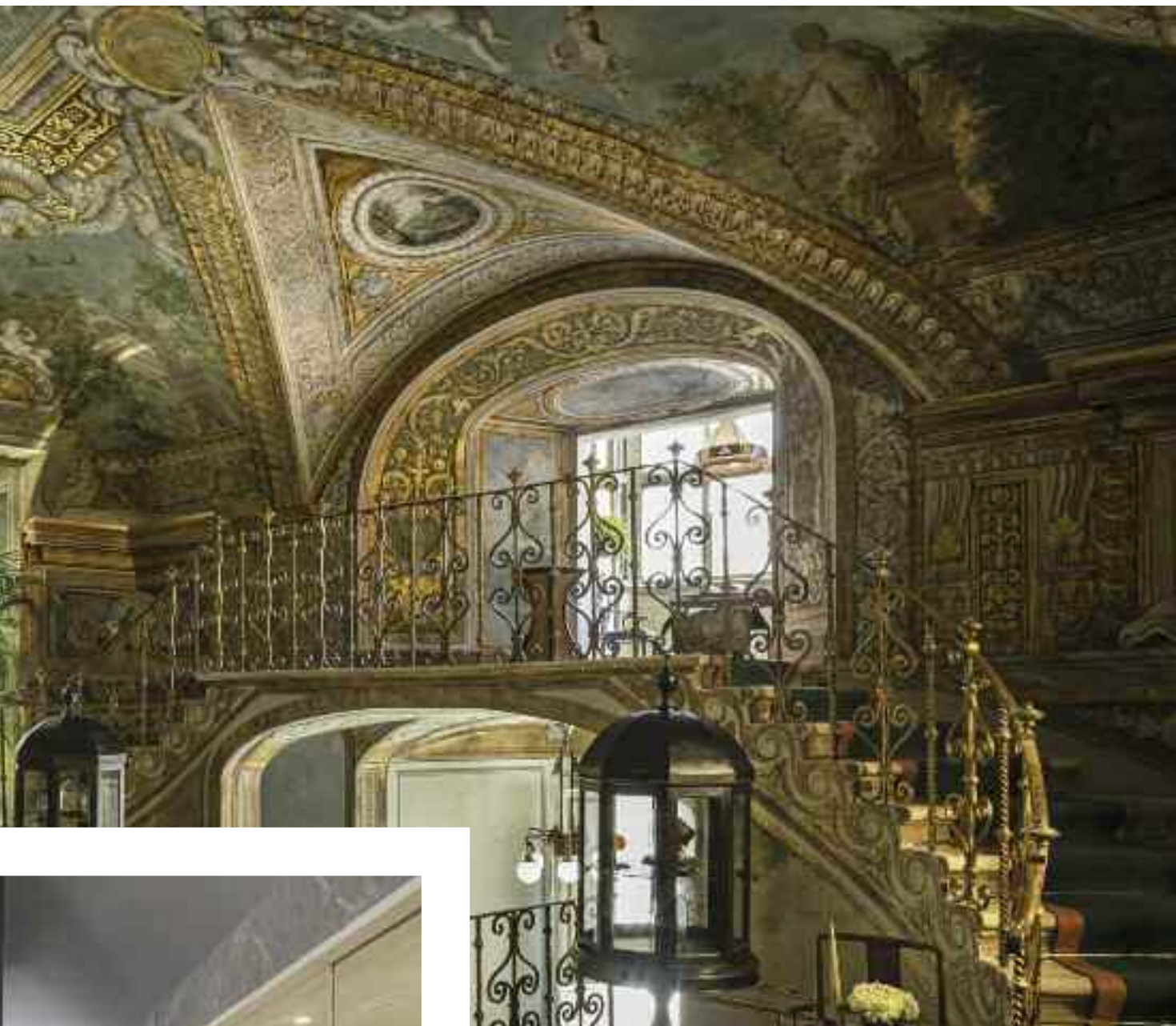


LUXURY

unici, come la *Stanza degli Specchi*, dove la bellezza degli stucchi dorati della volta, è amplificata dagli specchi del XVI secolo in un crescendo di meraviglia e stupore. Il *Salone delle Ringhiere*, il *Salone di Venere*, di *Diana* e la *Loggia*, il

più segreto angolo del Palazzo, sono tutti ambienti densi di storia, nobiltà e incredibili bellezze, che rendono Palazzo Vilòn ideale come palcoscenico per eventi memorabili come cene diplomatiche, di gala e matrimoni. Per chi vuole il





massimo della privacy e vivere l'esperienza di Roma nel modo più esclusivo possibile, Palazzo Vilòn può essere prenotato insieme all'Hotel Vilòn.

A disposizione dei clienti, poi, una cucina privata per cene a lume di candela o grandi ricevimenti supervisionati dall'Executive Chef dell'Hotel Vilòn Gabriele Muro.

A completare l'offerta, una SPA con piscina interna, sauna, bagno turco, palestra e un'inedita discoteca. Serviti e coccolati dall'incredibile staff e dai maggiordomi dell'Hotel, Palazzo Vilòn è un'esperienza nell'esperienza di Roma, un mondo di meraviglie per coloro che vogliono vivere a lungo il sogno della Grande Bellezza.

LUXURY

QUELLENHOF LUXURY RESORTS

I VOSTRI PARADISI SPA
IN RIVA AL GARDA
E TRA I MONTI DELL'ALTO ADIGE

A cura della redazione



L'estate, tempo di vacanze dedicata al relax e al benessere. Quando l'aria nelle città diventa sempre più calda, non c'è nulla di più rigenerante di un'immersione tra i boschi alpini dell'Alto Adige, o nelle acque limpide del lago di Garda, prima di abbandonarsi al relax nella conciliante atmosfera di una spa.

In Alto Adige e a Lazise, il lusso a 5 stelle si declina in tre prestigiose versioni con i **Quellenhof Luxury Resorts**, dove vi attende la perfetta sintesi di calore altoatesino e leggerezza mediterranea.

Incastonato nel verde della Val Passiria, a pochi chilometri da Merano, il **Quellenhof Luxury Resort Passeier** è una delle strutture più esclusive dell'arco alpino, nonché il capostipite dei resort Quellenhof. Nella primavera del 2019 la famiglia Dorfer ha aperto il suo secondo resort: il **Quellenhof Luxury Resort Lazise**, un cinque stelle in posizione privilegiata in riva al Garda. E proprio quest'anno al marchio Quellenhof si è aggiunto un nuovo gioiello: il **Quellenhof See Lodge**, un piccolo ed esclusivo resort *adults only* in Val Passiria.

Il **Quellenhof Luxury Resort Passeier**, svetta nel panorama del wellness con un'area spa di ben 10.500 m². Qui troviamo 23 saune diverse, tra cui la pluripremiata



LUXURY

Sauna Evento al Lago, dove le gettate di vapore, diventano dei veri e propri show. A tutto questo, si affianca una proposta acquatica unica nel suo genere, con 12 piscine riscaldate interne ed esterne per soddisfare qualsiasi esigenza di nuoto, relax e divertimento. Agli ospiti più piccoli, e alle loro famiglie, è dedicato l'Acqua Family Parc, il parco acquatico più grande dell'Alto Adige. Tra le novità tro-



viamo l'elegante Rooftop Spa, una zona per soli adulti sul tetto del resort, con due veri highlight: l'ampia infinity pool con pareti in vetro, riscaldata a 32°C tutto l'anno, e la nuova sauna finlandese panoramica con gettate di vapore automatizzate.

Anche il **Quellenhof Luxury Resort Lazise** coccola i propri ospiti, con un'offerta wellness d'eccezione. I 2.000 m² della spa garde-



sana, comprendono diverse sale trattamenti, aree sauna separate per famiglie e per soli adulti, un salone hairstylist e altro ancora. Nella zona per soli adulti una sky-pool da 21 metri, riscaldata tutto l'anno, offre una vista magnifica

sul lago di Garda. A ciò si aggiungono la piscina sportiva ad accesso indoor, anch'essa riscaldata tutto l'anno, una vasca per bambini con due scivoli e un lago balneabile naturale, con accesso diretto al paradisiaco giardino del resort.



LUXURY

QUELLENHOF SEE LODGE

UN'ATMOSFERA MALDIVIANA VI ASPETTA



LUXURY





LUXURY

Da aprile 2022, in Val Passiria, vi aspetta anche il nuovo **Quellenhof See Lodge**, un luogo consacrato al benessere e riservato agli ospiti dai 14 anni in su. La struttura è caratterizzata dal connubio tra la ma-

unità, rappresentate da eleganti suite base, raffinate suite con accesso diretto al lago e quattro ville al lago, una delle quali su due piani, circondate dalle acque blu del lago balneabile. E proprio le



gnifica cornice alpina che si specchia nelle acque del lago di 4.500 m², e l'atmosfera vagamente maldiviana evocata dallo stile architettonico. Un design moderno che prende vita grazie a materiali di pregio, con un sapiente accostamento di pietra, vetro e legno scuro. Questo nuovo resort 5 stelle, punta sull'esclusività con sole 26

ville, che rappresentano il fiore all'occhiello del See Lodge, grazie alle dotazioni di eccezione che comprendono ampie terrazze con piscina privata e idromassaggio integrato, sauna finlandese, zona relax con lettini e un'amaca privata sospesa sull'acqua.

Gli ampi schermi protettivi garantiscono il massimo della privacy per

LUXURY

un'esperienza di assoluta classe. Oltre a un'offerta wellness e spa senza eguali, in Val Passiria e a Lazise, a distinguere i tre resort Quellenhof vi è anche l'eccelsa proposta culinaria. In aggiunta alla tradizio-

nale mezza pensione gourmet, il Quellenhof Passeier offre agli ospiti altri due ristoranti di alto livello, il Gourmetstube 1897 (premiato da Gault&Millau con tre cappelli nel 2022) e lo Sky Restaurant Teppa-





nyaki. Al Quellenhof Lazise, invece, l'esperienza culinaria si fa unica grazie al ristorante panoramico con tetto cabrio, e un romantico scorcio sul lago. Il See Lodge coccola i propri ospiti con un nuovo ri-

storante unico nel suo genere in Alto Adige: l'esclusivo underwater restaurant, dove si possono gustare squisiti piatti di pesce in un'atmosfera d'ispirazione subacquea. www.quellenhof-resorts.it

LUXURY



PARK HYATT MILANO



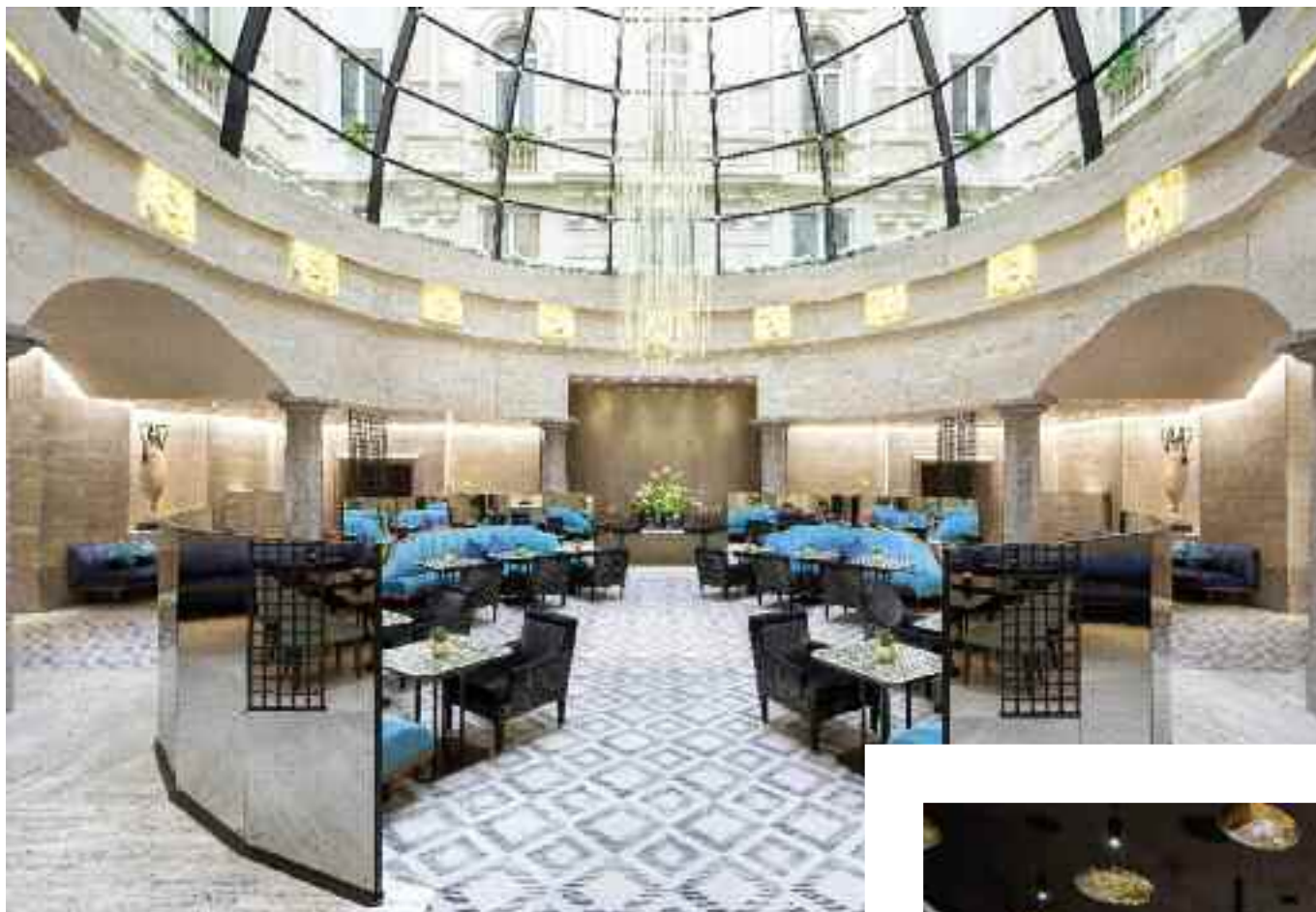
L'ICONA DELL'OSPITALITÀ 5 STELLE LUSO MENEGHINA DALLA VOCAZIONE COSMOPOLITA

A cura della redazione

Park Hyatt Milano è l'esclusivo ed elegante hotel 5 stelle lusso situato nel cuore storico di Milano, vibrante città internazionale e centro della vita economica italiana.

Una posizione quasi strategica, con il suo ingresso sulla riservata via Tommaso Grossi, dalla quale si accede direttamente alla famosa Galleria Vittorio Emanuele II, e a pochi passi dalla sede della Borsa e dal distretto finanziario, nonché dalle più prestigiose boutique di via Montenapoleone e via della Spiga. Progettato originariamente dall'architetto Ed Tuttle, all'interno di un palazzo classico ottocentesco, fin dalla sua apertura, nel 2003, il Park Hyatt Milano si è identificato come l'emblema della contemporaneità e del lusso sofisticato con le sue 106 camere e suite dell'hotel, che si presentano come ambienti ricercati ed eleganti che sanno valorizzare gli originali dettagli di architettura e design tipici della scuola Milanese.

Da sempre luogo d'incontro e di scambio per uomini d'affari, creativi, viaggiatori e milanesi, le aree comuni del Park Hyatt Milano ospitano: l'esclusivo ristorante gastronomico Pellico 3 con un innovativo menù a cura dello Chef Guido Paterlollo; il Mio Lab bar, rinomato per il rito dell'aperitivo Milanese; e La Cupola, cuore nevralgico della



vita dell'hotel, attiva dalla colazione fino alla cena. Situata nel basement troviamo l' AQVAM Spa, un luogo dedito alla bellezza e al benessere dati dai metodi professionali ed innovativi firmati 111Skin.

LA CUPOLA LOBBY LOUNGE

La Cupola Lobby Lounge del Park Hyatt Milano è il cuore dell'hotel. Un'importante struttura alta nove metri che dona all'ambiente circostante luminosità e un senso di accoglienza immediato.

In linea con le esigenze di una clientela internazionale, locale e

manageriale, La Cupola presenta un'articolata offerta di ristorazione dalle 7.00 con la Prima Colazione, dove si potrà apprezzare in particolare l'arte della Viennoiserie, passando per l'offerta All Day Dining sino alle 23.00, una proposta fresca e moderna che spazia dai Classici della Cucina Italiana ai piatti Internazionali.

L'atmosfera, delicata e soffusa, tra giochi di luce, regala una nuova dimensione alla maestosità della cupola, ora Cocktail Lounge per sorseggiare un drink e finestra privilegiata per cenare sotto le stelle nel cuore di Milano.



MIO LAB & DEHORS

Situato nel centro storico di Milano, di fronte alla Galleria Vittorio Emanuele II, il Mio Lab è uno dei più rinomati Cocktails Bar della città, che si distingue per l'arte e tradizione della Mixology e non solo. Dai suoi spazi si diffonde ogni sera un ritmo vibrante scandito dalla gestualità dei suoi barman, ugualmente precisi sia nell'esecuzione perfetta di grandi classici, che nella variazione estrosa dei signature cocktails.

Dall'aperitivo, fino all'after dinner, gli ospiti del Mio Lab potranno go-



dere dell'arte della Mixology con un'ampia proposta di distillati speciali. Una selezione di assaggi, creati ad hoc, sarà disponibile per accompagnare i cocktails dalle 17 alle 24. Il Dehors offre una delle più belle

viste di Milano: la Galleria Vittorio Emanuele II. Dalla primavera all'autunno inoltrato, questo spazio rappresenta la miglior location in città per affacciarsi sul rinomato Salotto Milanese.

RISTORANTE GASTRONOMICO PELLICO 3 MILANO

Il Ristorante gastronomico Pellico 3 Milano di Park Hyatt Milano guidato dallo Chef Guido Paternollo è il posto ideale per vivere un'esperienza culinaria inedita in un ambiente luminoso e accogliente. È situato nel centro città di Milano,

di fronte alla Galleria Vittorio Emanuele II, a due passi dal Teatro la Scala e da via Montenapoleone.

Riprogettato nel 2022, il ristorante esplora e porta avanti un concetto di assoluta leggerezza ed equilibrio. Un luogo dove cucina e stagionalità vanno di pari passo, con un'attenzione minuziosa, in termini di ricerca e selezione degli ingredienti.

Gli arredi e i complementi lineari, in perfetta sintonia con la proposta gastronomica, accompagnano l'ospite in un'esperienza in cui vengono coinvolti tutti e cinque i sensi. Il ristorante Pellico 3 è aperto dal martedì al sabato dalle ore 19:00 alle 22:00.

CHEF GUIDO PATERNOLLO

Laureato in ingegneria al Politecnico di Milano, lo Chef Guido Paternollo, classe 1991 ha trasformato la passione per la cucina nella sua vocazione e professione. Debuttera nel 2015 nella cucina dello chef stellato Enrico Bartolini per il



quale lavorerà diversi anni. Nel 2017 volerà in Francia, per lavorare al fianco di Alain Ducasse e Yannick Alleno. Anni d'esperienza che hanno permesso allo Chef di acquisire una conoscenza e una visione completa sulla cucina internazionale. Il sogno però è quello di tornare a Milano e dare vita ad un



linguaggio personale, unico ed innovativo, e portare in cucina le idee creative maturate negli anni. Nasce così nel 2022 la sua avventura con Pellico 3 di Park Hyatt Milano, cornice ideale per introdurre un menu che trae ispirazione dai diversi luoghi e dalle tradizioni del bacino mediterraneo, creando un intreccio di sapori diversi e sofisticati.

AQVAM SPA

Un' oasi di benessere in centro città, l'AQVAM Spa attrezzata di bagno turco, docce polifunzionali,

vasche idromassaggio e un'accogliente area relax, ospita cabine per massaggi, trattamenti viso e corpo, e per la cura della pelle, firmati da un partner d'eccezione, 111SKIN, in esclusiva sul territorio italiano. Il luxury skincare brand londinese, fondato dal dottor Yannis Alexandrides e "clinically-inspired", pone attenzione al processo di invecchiamento interno ed esterno, offrendo trattamenti esclusivi e altamente innovativi.

Non mancano i servizi di manicure e pedicure con prodotti Fedua Cosmetics, beauty brand fondato nel

2015 da Luca Gonzini e il salone Beppe D'Elia Hair Jewellery, hair stylist di fama internazionale.

Completa l'offerta di questo rifugio, dedicato alla persona, la palestra con attrezzi cardio vascolari, Technogym di ultima generazione.

CAMERE E SUITES

L'iconico hotel rinnovatosi completamente nel 2021, riprogetta le sue camere per regalare sensazioni di massimo comfort e leggerezza. Ispirati dall'estetica meneghina, gli architetti hanno sviluppato una palette di tonalità cromatiche che riprendono i colori della città e in particolare del Duomo di Milano. Pavimentazioni in rovere chiaro e pareti in color vaniglia, conferiscono nuova luce agli ambienti. Elementi di design contemporaneo, vengono sapientemente combinati a linee più classiche, creando una perfetta sintesi tra innovazione e



tradizione. I mobili, tutti Made in Italy, realizzati ad hoc per Park Hyatt Milano, sono stati impreziositi da dettagli artigianali d'eccellenza. La ricercatezza estetica continua nell'ambiente bagno: il mobile lavabo trae ispirazione da una panca trovata nella proprietà progettata da Ed Tuttle, mentre una toletta in pelle con specchio a scomparsa è abilmente incastonata

nella finestra. Una vasca freestanding dalla forma ovale dona ulteriore carattere all'ambiente. La sala da bagno rispecchia il lusso discreto che distingue l'albergo, ed è ampia quanto il resto della camera, con piani d'appoggio e luce naturale, ampie cabine armadio, cassaforte e l'inaspettata aggiunta di un minibar. Il risultato è un design dal fascino senza tempo capace di tra-

smettere calore e un benessere senza pari.

Ogni camera è gradevolmente spaziosa e dotata di un angolo relax, oltre a tv satellitare e accesso Internet ad alta velocità.

Park Hyatt Milano, dispone di 25 splendide suite di diverse dimensioni e categorie. Ogni suite ha un suo unico stile elegante e sofisticato, con al loro interno pezzi di design e materiali creati in esclusiva per l'hotel, e importanti opere d'arte.

SALE PER RIUNIONI E RICEVIMENTI

Al primo piano dell'albergo si trovano 210 mq di spazi ideati per ospitare, nella massima privacy e discrezione, incontri d'affari riservati, cene private o aperitivi. Tutte le sale per riunioni e ricevimenti, godono di luce naturale, e sono



equipaggiate con attrezzatura multimediale ad alta tecnologia e connessione Internet a banda larga oppure wireless, disponibile in tutte le aree comuni dell'albergo.

PARK HYATT MILANO

Fra le sue mura scorre la storia recente di Milano.

Il palazzo che ora ospita il Park Hyatt Milano fu costruito fra il 1874 e il 1875, nello stesso periodo storico in cui fu realizzata la Galleria Vittorio Emanuele II. Un edificio di 1740 mq, progettato da G.B. Torretta, che dal 1875 al 1877 ospitò l'albergo Comfortable. Dai documenti dell'epoca, emerge la descrizione di un albergo moderno e raffinato con circa 400 camere, ascensori e montacarichi per merci e bagagli azionati da una macchina a vapore, e una rete per la distribuzione di acqua calda e fredda in tutti i piani e caloriferi. L'illuminazione era affidata a 900 fiamme a gas. Al pian terreno, si trovavano alcuni negozi e botteghe affittati a terzi. L'ingresso dell'albergo si apriva sull'attuale Via Mengoni.

Alla fine del 1877, l'intero edificio venne affittato (inizialmente per 50.000 lire) ai fratelli Bocconi che, interessati alla posizione strategica, ne fecero la sede della loro azienda commerciale. Inizialmente il magazzino venne chiamato Aux Villes d'Italie, ma la terminologia fran-

cese non fu ben accolta dai milanesi, così nel 1880 il nome venne mutato in Alle città d'Italia. L'emporio vendeva abiti, mobili e complementi d'arredo e rimase attivo per 12 anni.

esperienze culinarie uniche, quanto coinvolgenti e ristoranti esclusivi con chef pluripremiati.

Attualmente ci sono 45 hotel Park Hyatt nelle seguenti località: Abu Dhabi, Auckland, Bangkok, Beaver



IL BRAND PARK HYATT
Sophisticated. Uncommon. Enriching.

Gli hotel Park Hyatt offrono a viaggiatori internazionali sofisticati, una raffinata esperienza lontano da casa. Gli ospiti degli hotel Park Hyatt, ricevono un servizio tranquillo e personalizzato in un ambiente affascinante. Situato in molte delle principali destinazioni del mondo, ogni hotel Park Hyatt è progettato su misura per combinare la raffinatezza con un lusso. Gli hotel Park Hyatt dispongono di camere accuratamente arredate, opere d'arte e design di fama mondiale,

Creek, Pechino, Buenos Aires, Busan, Canberra, Changbaishan, Carlsbad, Chennai, Chicago, Doha, Dubai, Guangzhou, Amburgo, Hangzhou, Hyderabad, Istanbul, Jeddah, Kyoto, Maldive, Melbourne, Mendoza, Milano, Mosca, New York, Ningbo, Niseko, Parigi, Saigon, Sanya, Seoul, Shanghai, Shenzhen, Siem Reap, St. Kitts, Suzhou, Sydney, Tokyo, Toronto, Vienna, Washington D.C., Zanzibar e Zurigo, Zanzibar e Zurigo. Per ulteriori informazioni, visitare il sito parkhyatt.com. Seguite @ParkHyatt su Facebook, Twitter e Instagram e taggate le foto con #LuxuryIsPersonal.



HELVETIA & BRISTOL FIRENZE

LA GRANDE BELLEZZA ITALIANA

A cura della redazione

A pochi passi da Palazzo Strozzi, dal Duomo e dal via de' Tornabuoni, la più famosa via dello shopping di Firenze con le sue boutique di lusso, l'Helvetia & Bristol Firenze è la dimora di lusso che dal 1885 rappresenta un punto di riferimento per i viaggiatori di tutto il mondo. Scelto da personaggi illustri come Enrico Fermi, Eugenio Montale, Gabriele D'Annunzio, Luigi Pirandello ed Eleonora Duse, l'hotel è situato in uno dei palazzi storici più raffinati ed importanti del centro storico della città, patrimonio dell'Unesco.

Recentemente ristrutturato, l'albergo a 5 stelle vanta un'intera ala nuova. L'ala Bristol è caratterizzata da interni contemporanei firmati



LUXURY

dalla celebre designer Anouska Hempel. Altre suite, sono impreziosite da mobili d'antiquariato e opere d'arte restaurate dai più importanti artigiani italiani. La scelta di diversi stili, offre la possibilità di soddisfare tutti i gusti, mantenendo l'elegante *fil rouge* che contraddistingue la struttura storica. L'hotel vanta anche la più grande



LUXURY

luxury spa del centro: 540 mq di spazio dedicato al benessere, con caldarium, tepidarium, sudatorium, frigidarium e due scenografiche piscine.

In questa ambientazione da favola, la gastronomia ha un posto di primo piano: l'albergo può vantare, infatti, la collaborazione esclusiva del Maestro dell'alta pasticceria



LUXURY

Iginio Massari, con la sua colazione, il ristorante ed il bar firmati Cibrè, iconico protagonista della scena gastronomica fiorentina.

Tutte le proposte gastronomiche si legano ai profumi e ai sapori autentici della tradizione, seguendo il ritmo delle stagioni e utilizzando i migliori prodotti che il territorio italiano ha da offrire, frutto di produzioni ecosostenibili.



LUXURY

La dimora aristocratica, rassicurante e intima, ma al contempo lussuosa, è ideale per gli ospiti che amano immergersi nella bellezza fiorentina, alla scoperta dei tanti tesori artistici ed architettonici della città. L'Hotel fa, infatti, parte della "Starhotel Collezione" e di "The Leading Hotels of the World, Virtuoso e Altagamma".

Un luogo incantato, rappresentazione della "grande bellezza italiana", che offrirà ai propri ospiti la raffinatezza, l'eleganza e l'attenzione al dettaglio che solo la più alta tradizione dell'*hotellerie* può garantire.



SOPHIA LOREN RESTAURANT ORIGINAL ITALIAN FOOD

HA APERTO A MILANO IN VIA CANTÙ, 3

A cura della redazione



Milano, ottobre 2022. Dopo il grande successo riscosso dall'apertura nel capoluogo toscano lo scorso aprile 2021, **'Sophia Loren Restaurant' – Original Italian Food** il primo della catena di ristoranti dedicato alla famosa attrice napoletana, prosegue il proprio percorso di aperture scegliendo, come seconda tappa del suo piano di espansione, il capoluogo meneghino. Il nuovo ristorante ha aperto i battenti lo scorso giugno in via Cesare Cantù 3, nell'isolato tra Piazza Duomo e Piazza Cordusio ed è stato inaugurato ieri sera alla presenza della Signora Loren.

La partnership siglata tra la società **Dream Food**, presieduta da **Luciano Cimmino**, imprenditore già alla guida del gruppo italiano Pia-

ciati, in collaborazione con Costa Group, azienda leader per la creazione di arredi inerenti il settore del food&beverage.

locale, dedicata al cocktail&wine bar, e le altre due al ristorante. Con i suoi 150 coperti, il ristorante Sophia Loren – Original Italian Food offre un servizio di ristorazione, bar, caffetteria, pasticceria e cocktail&wine bar, proponendo un menu italiano tradizionale ma esclusivo e ricercato, per un pubblico attento ed esigente.

All'entrata del locale il cliente viene subito attratto dal protagonista indiscusso: **la pizza** - firmata da **Francesco Martucci**, premiato come **miglior pizzaiolo del mondo per 4 anni consecutivi**. Il



noforte Holding, a cui fanno capo i brand Yamamay, Carpisa e la diva stessa, prevede, infatti, oltre ad un accordo di licenza con la Signora Loren per una catena di locali con il suo brand, un vero e proprio piano di sviluppo, sia in Italia che all'estero.

Per il ristorante di Milano è stata scelta una location d'impatto nella zona di Piazza Cordusio, la celebre piazza milanese meta di cittadini e turisti, diventata recentemente palcoscenico delle nuove tendenze di global retail, e che presenta lo stesso format di quello di Firenze. Il ristorante è, infatti, stato progettato dallo **Studio di Architettura ed Ingegneria Redaelli e asso-**



Caratterizzato da ampie vetrate che si affacciano su via Cantù, il locale si sviluppa su una superficie di 400 mq e si estende su un unico livello, dividendosi in 3 sale principali: la prima, da cui si accede al

banco adibito alla preparazione della pizza, è costituito da un'ampia vetrata che delimita la zona dedicata ai forni, rivestiti da una texture color oro brillante, una superficie tridimensionale che ri-

LUXURY

corda uno scrigno prezioso, per custodire ed esaltare la materia prima di qualità superiore, caposaldo della tradizione della pizza napoletana: il celebre "Oro di Napoli". Questo oro diviene il fil rouge

dell'intero concetto architettonico - spaziale.

I forni divengono l'elemento di cerniera che introducono nelle zone dedicate alla ristorazione: accedendo alla "navata" adibita a

sala ristorante si è come trasportati in un'altra dimensione dove ogni area personalizzata si caratterizza per la cura del dettaglio. Le sedute si alternano tra divani e poltroncine circolari ed avvolgenti



con tessuti in vero cuoio e dalle tonalità tipicamente mediterranee. Tutti gli elementi d'arredo, come i tavoli in vetro retro laccato decorato e le vetrate nelle tonalità cangianti e sgargianti, evocano la



solarità e l'energia, che solo l'atmosfera mediterranea e la sua natura può donare.

La precisa geometria della disposizione planimetrica, crea una serie di spazi sensuali ed accoglienti, dove i visitatori sono abbracciati e stimolati attraverso il cambiamento di dimensioni e forme: si genera una sequenza di spazi, ciascuno definito, ma che contemporaneamente scorre l'uno nell'altro per guidare piacevolmente l'ospite. Gli spazi sono visibili gli uni agli altri per enfatizzare le generose dimensioni del locale, eppure ognuno di essi si riserva di far sentire a proprio agio il fruitore. La divisione delle aree è discreta, consentendo di frazionare gli ambienti per creare spazi più intimi e conviviali.

Le immagini di Sophia, opportunamente illuminate e collocate nelle partizioni verticali, a volte ricreate con anelli calati dal soffitto, diventano protagoniste e completano, con altri preziosi elementi di autentica oggettistica ed alcune opere di grande valore, l'attenzione posta alle pareti. Prima tra tutti è l'installazione di **Luigi Masecchia**, artista italiano conosciuto nel mondo per la sua capacità di trasmettere arte con un numero infinto di tappi metallici che, come dei pixel, ricostruiscono il volto sinuoso di Sophia.

Il poliedrico artista napoletano **Ernesto Tatafiore** si è, invece, occupato di disegnare le illustrazioni dei sottopiatti e dei tavoli in vetro, che riportano il volto di Sophia.

Al centro della disposizione planimetrica, è stato posto il vero 'cuore' del ristorante: una grande corte delimitata da ampie vetrate decorate a soffitto e a parete. Un giardino d'inverno dove la natura è l'indiscussa protagonista, nel quale tecnologie innovative Coelux, ricreano la luce solare naturale esattamente come il moto di rivoluzione naturale del nostro sistema solare.

Una sala riservata ad eventi privati, discretamente filtrata con elementi tridimensionali raffiguranti Sophia, completano la distribuzione interna del ristorante.

Nelle stagioni più temperate, è possibile anche pranzare e cenare nel dehor esterno, delimitato da fioriere arricchite da orchidee variopinte.

Le pizze sono firmate da **Francesco Martucci**, per 4 anni consecutivi miglior pizzaiolo del mondo 2022 con il locale 'I Masanielli' a Caserta. La pasticceria è firmata da Carmine di Donna, già guida della pasticceria del ristorante pluristellato 'Torre del Saracino'.

Particolare cura è stata dedicata, inoltre, alla scelta del caffè, che più autenticamente rappresentasse

l'ineguagliabile espresso servito a Napoli. Dopo una lunga selezione, che ha incluso anche piccole torrefazioni con esperienze pluridecennali, la scelta è caduta su Caffè Vesuvio, "cuore napoletano".

Esclusiva del locale di Milano, la collaborazione con **Ostricarco Fisico®**, ostriche e frutti di mare, freschi e di qualità, un viaggio nel gusto della tradizione partenopea. *"Il piano di aperture di questo progetto ambizioso e innovativo, iniziato nel 2014, e prosegue con Milano, scelta come seconda tappa del nostro viaggio per condividere sia con i milanesi che con i turisti di passaggio un pezzetto della tradizione culinaria napoletana. Sophia Loren, musa ispiratrice del progetto, scelta per la sua calcata mediterraneità dal carisma che oltrepassa qualsiasi confine geografico e generazionale, continuerà ad accompagnarci in questo percorso che prevede un piano di aperture in Italia e all'estero. La prossima tappa sarà Bari con apertura prevista per metà novembre".* Luciano Cimmino, Presidente di Dream Food e di Yamamay e Carpisa. *"Ho abbracciato da subito con molto entusiasmo questo progetto perché racchiude in sé alcune delle cose che amo di più: la cucina italiana e partenopea, i momenti di condivisione attorno a un tavolo con la mia famiglia e i miei amici e*

poi diversi dei personaggi che ho interpretato sono in qualche modo legati alla cucina. Sono contenta che il viaggio prosegua con Milano perché è una città straordinaria". Sophia Loren.

"L'intenzione del progetto era quello di creare uno spazio moderno, sofisticato e raffinato, dove l'eleganza ed il calore dei materiali accuratamente scelti, generassero un'installazione contemporanea, un'estetica leggera e luminosa che permettesse di valorizzare ed interpretare le dimensioni dello spazio esistente". Arch. Ivo Redaelli.





yamamay

LINEA ADAPTIVE. 1 TAGLIA NE VESTE 3

"ADAPTIVE COLOR" LA NUOVA EDIZIONE PRIMAVERILE DI "ADAPTIVE", LA LINEA REALIZZATA CON LYCRA® ADAPTIV, LA FIBRA CHE PERMETTE UNA VESTIBILITÀ ALTAMENTE PERSONALIZZATA PER CAPI IN TAGLIA UNICA CHE SI ADATTANO A TUTTI I CORPI, A TUTTI I MOVIMENTI, A TUTTE LE DONNE.

