



In copertina:  
Amaro Coratti

## WINE&LUXURY

PERIODICO MENSILE - ANNO II  
LUGLIO 2023

Via O. Guerrini, 21 - 00137 Roma

DIRETTORE RESPONSABILE

**Filomena Pacelli**

[direttore.eventi@hotmail.com](mailto: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](mailto: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

**U**n caro saluto a tutti i nostri lettori, e lieti di potervi ospitare nuovamente tra le nostre pagine, dove il gusto viene sempre ricercato ed esaltato al massimo, per raggiungere i più alti livelli del piacere degustativo.

Diversi in questo numero gli chef e i sommelier, che ci accompagneranno nei loro percorsi degustativi, presso location esclusive e di gran classe.

Ad aprire le danze sui piaceri di Bacco, troviamo l'intramontabile amaro Camatti, sul mercato dal 1924. Un amaro a base di erbe, infusi e zucchero, apprezzatissimo da tutte le fasce d'età, e così versatile da diventare l'ingrediente protagonista nella mixology dei cocktail.

Ad aprirci, invece, le porte del mondo dello yatching, per raccon-

tarcelo attraverso le sue personali esperienze, troviamo Mario Contadino, chef per anni sulla barca di 124 metri, dell'emiro del Qatar. Un mondo a dir poco affascinante, dove lo svago del navigare, si intreccia con i piaceri dell'alta cucina da consumare in pieno oceano aperto o attraccati in qualche splendida location costiera.

Realtà diverse, ma entrambe accomunate dalla soddisfazione del palato, ricercata nelle diverse note aromatiche di un amaro, o nei sapori di piatti d'eccellenza, innovativi nella presentazione, e negli abbinamenti degli ingredienti.

E delle grandi qualità del buon gusto, ne sa qualcosa Oscar Wilde, quando affermò: "ho dei gusti semplicissimi, per questo tendo sempre ad accontentarmi del meglio".

Il direttore

# SOMMARIO

---

## WINE

4 \_\_\_\_\_ AMARO CAMATTI



10 \_\_\_\_\_ SAMUELE MUSSONI



14 \_\_\_\_\_ CAFFÈ BISTROT ANDREA APREA



20 \_\_\_\_\_ MARIO CONTADINO



24 \_\_\_\_\_ STARBUCKS



30 \_\_\_\_\_ IL GUSTO DI CASANOVA



36 \_\_\_\_\_ BULGARI HOTEL ROMA



48 \_\_\_\_\_ PORTRAIT BOUTIQUE HOTEL



56 \_\_\_\_\_ MASSERIA MALVINDI



60 \_\_\_\_\_ STEFANO CIGARINI



64 \_\_\_\_\_ ZAMPIERI CUCINE



74 \_\_\_\_\_ NICOLA ULTIMO



WINE

---

# CAMATTI UN INTRAMONTABILE AMARO

A cura di Tania Nardi

La storia di questo amaro, nasce quasi 100 anni fa, e precisamente nel 1924, dall'intuizione del farmacista Umberto Briganti, che ne avvia la produzione decidendo di dedicarlo alla moglie, dal cui cognome, Teresa Camatti, il liquore prende il nome. Un amaro gradevole, che negli anni ha saputo farsi apprezzare da tutte le fasce d'età, caratterizzato da erbe, infusi e zucchero, che accostati ad un'altra parte di ingredienti, ancora ad oggi segreti, ha saputo decretarsi come un prodotto unico nel suo genere, conquistandosi tre importanti premi: miglior amaro Italiano (World's Best Bitter); medaglia d'oro (GOLD) tra gli amari italiani; migliore liquore alle erbe d'Italia (Best Italian HERBAL).



Ma, la straordinarietà del Camatti, se ha trovato i natali con Briganti, la sua maggiore crescita e diffusione l'ha conseguita con il cambio della guardia, quando nel 1964, dopo la morte del suo ideatore, il marchio è stato acquisito, nel 1994, dalla Sangallo Distilleria delle Cinque Terre, di proprietà della famiglia Bergamino. Una nuova conduzione, portata avanti oggi da Stefano Bergamino ed il suo socio Marco De Marchi, che hanno puntato maggiormente su una strategia di comunicazione digitale del prodotto, con l'obiettivo di sfruttare i diversi canali digitali che gli diano il giusto risalto e la giusta ribalta, per farlo conoscere ad una platea sempre più ampia, esaltandone tutte le sue caratteristiche. Una scelta commerciale, che ha permesso al Camatti di decuplicare la sua produzione, richiesta addirittura in America, Oceania e in diverse nazioni europee. Un amaro, presente sul mercato da quasi un centenario, straordinario perché ancora prodotto in modo artigianale, rispettando tutte le procedure che vogliono un'accurata scelta e selezione



WINE





## WINE

delle materie prime, eseguendo il procedimento dell'infusione e della macerazione, per poi essere messo a decantare in botti e fusti di acciaio inox, filtrato, ed infine unito ad uno sciroppo di acqua e zucchero. Una sequenza precisa e minuziosa, che porta nei bicchieri un amaro pregiato, da degustare in condivi-



sione a fine pasto o, come aperitivo. Un amaro, dunque, versatile, capace di diventare l'ingrediente protagonista nella mixology dei cocktail, tanto di moda oggi. Un modo alternativo di gradire e degustare il Camatti, nelle sue tonalità floreali e aromati-

che, date dalle erbe e delle radici di cui è composto.

La Sangallo Distilleria delle Cinque Terre, titolare del marchio Amaro Camatti, sita a San Colombano Certenoli, in provincia di Genova, produce anche liquori e distillati di vario genere che vanno a completare l'offerta dell'azienda, seguendo, anche qui, le antiche ricette, per proporre alla clientela liquori alle creme e alla frutta, amari e grappe di pregevole livello.



# SAMUELE MUSSONI UN APPASSIONATO DI VINI

A cura di Tania Nardi

**P**arlare di Samuele Mussoni, significa parlare di passione. Di una passione che non trova una meta, ma solo spunti per continuare e migliorare esponenzialmente, le sue già note capacità e qualità. Il saggista statunitense, life coach e formatore motivazionale, Anthony Robbins, sostiene: "Il successo, inizia dalla passione per il proprio lavoro". Ed è proprio questo, quello che è accaduto a Samuele, che ci racconta, che inaspettatamente all'età di 15/16 anni, durante la sua prima esperienza lavorativa come commis di sala, presso un ristorante di Riccione, assaggiò i suoi primi vini Verdicchio, di produzione dello stesso proprietario del ristorante. Un'esperienza che ha segnato la strada professionale di Mussoni, spalancandogli le porte verso quella che sarebbe appunto diventata la sua passione, perché quella cantina, qualche anno





dopo, è diventata un riferimento per apprezzare, e studiare tutte le caratteristiche e le qualità del Verdicchio. Un bianco eclettico, in genere utilizzato per produrre, sia vini freschi e di pronta beva, che vini molto strutturati, e capaci di notevole longevità; inoltre, le uve del Verdicchio, vengono usate per produrre anche spumanti (sia con metodi classici che con metodo Charmat) e vini passiti.

Quell'esperienza giovanile, ha spinto Samuele a seguire i corsi dell'AIS (Associazione Italiana Sommelier), distinti in tre livelli di specializzazione, che hanno dato l'opportunità, al nostro sommelier, di vedere il mondo



## WINE

---



del vino, della ristorazione e in generale della professione nel suo complesso, sotto tutto un altro punto di vista. Qui Mussoni, ha avuto il piacere e l'onore di confrontarsi con Bruno Piccioni, definito una "enciclopedia vivente", sommelier di grande e qualificata esperienza, che ha formato migliaia di appassionati, tenendo lezioni sia in Italia, che all'estero. Come anche con Roberto Giardini Sommelier Professionista, Maitre e Wine Consultant con pluriennale esperienza in alberghi e ristoranti stellati, docente per scuole e università, consulente per cantine di importanza nazionale, realizzatore di carte dei vini, e formatore di personale qualificato per alberghi e ristoranti.



## WINE

---

Ad oggi Samuele Mussoni, lavora presso l'Atlantic hotel di Riccione, dove la carta del White & Blue, per la ristorazione ed i vini, offre ai clienti una varietà di scelta di grande qualità. La sola carta dei vini presenta un assortimento di oltre 300 etichette con i migliori del territorio, ed un'ampia selezione di bollicine italiane e francesi. Elevate degustazioni, che si possono fare nelle eleganti sale interne dell'hotel, in terrazza, o nel dehor che affaccia sul lungomare. A consigliare i clienti, sulle scelte delle bollicine che accompagnano le diverse portate del menù, vi è il sommelier Antonio Temperini, una grande guida per Mussoni, che al suo fianco, sta sempre più tirando fuori il suo enorme talento.



# CAFFÈ BISTROT ANDREA APREA

MANGIARE EN PLEIN AIR  
NEL CUORE DI MILANO

A cura della redazione

**A**ll'interno di una segreta corte verde in Porta Venezia, nel giardino della Fondazione Luigi Rovati, prende forma il nuovo **dehors del Caffè Bistrot dello chef stellato Andrea Aprea**, un luogo dove l'ospite si prepara per un viaggio sinestetico, che coinvolge vista, tatto, gusto e olfatto. Uno spazio suggestivo, sotto il cielo di Milano, dove l'atmosfera estetica tipica delle corti segrete meneghine, incontra una proposta gastronomica delicata, che lavora sulla riscoperta di piatti della tradizione regionale italiana. Il dehors del Caffè Bistrot Andrea Aprea, si pone come il perfetto rifugio en plein air dalla città, dove respirare un'atmosfera senza tempo, e una cucina vocata all'eccellenza, all'interno di una cornice perfetta, per intendere il rapporto tra *tempo e cibo*.





Lo spazio esprime, in una linguistica contemporanea, i temi caratteristici della migliore tradizione del design milanese, per offrire agli ospiti un nuovo luogo dove coniugare bellezza, natura, savoir faire di un servizio attento, e buon gusto. I 20 posti, nel nuovo dehors esterno, si aggiungono ai 22 coperti all'interno, disegnando così il luogo ideale per una cena romantica, un pranzo, o un momento di condivisione tra amici. Qui, lo chef Andrea Aprea, ha ridefinito i canoni della cucina popolare, attraverso una selezione di grandi classici proposti al pubblico in purezza. Fiore all'occhiello della carta del Caffè Bistrot, che cambia in base alla stagionalità delle materie prime, sono i piatti che richiamano le tradizioni regionali di Andrea Aprea



come: *"Spaghetti Selezione Gentile, Vongole veraci, Aglio nero, Basilico"*, *"Riso Carnaroli, Zucchine, Provolone del Monaco, crudo di Gamberi rossi"*, *"Uovo di Selva, Zucca, Grana Padano Riserva, Cardoncelli"* e *"Ombrina, Asparagi verdi, intingolo di mare al limone"*. Oltre alla possibilità di ordinare *"a la carte"* dal menù, in alternativa, il bistrot offre agli ospiti anche speciali combinazioni: le **"Formule Cena"**, dove sarà possibile abbinare primi, secondi e dolci.



Perfetto, inoltre, come location per il pranzo, il Caffè Bistrot offre proposte leggere e informali come: il *"Club Sandwich"* firmato Aprea, e l'*"Insalata di Polpo tiepida, Patate, Taccole e Sesamo"*.

Il nuovo dehors si presenta come luogo ideale anche per l'aperitivo, pensato per essere un prologo al momento della cena, grazie agli **"Assaggi da Condividere"** - *"Mais Corvino, BBQ di maiale, Cavolo acidulo"* e *"Patata, Guacamole, Salmone affumicato, Limone"* - e all'offerta di mixology, portata in scena da Alejandro Pellejero, con una carta che si divide tra cocktail *"Contemporanei"* e *"Classici"*.



# MARIO CONTADINO

UNO CHEF  
TRA IL MARE  
E LA TERRA FERMA

A cura di Tania Nardi



**M**ario Contadino è un uomo eclettico, e parlare di lui in una sola dimensione è davvero riduttivo, e poco veritiero. E' uno chef di grande qualità, un amico leale ed onesto, un capace gestore dell'approvvigionamento e dell'innovativa esecuzione dei piatti, ma soprattutto un uomo che sa vivere, sapendo cogliere nel modo più appropriato tutte le occasioni che la vita sa offrirgli, lasciando, in ogni posto in cui va, un indelebile ricordo di sé. Un vero showman della degustazione. Capace di coordinare, e gestire ogni cucina, su terraferma, o in mare, tanto per le sue doti culinarie, che per la sua straordinaria personalità.

E questa incredibile carriera, che inizia circa 15 anni fa, gli fa girare quasi tutto il mondo, regalandogli esperienze di grande valore e spessore. Mario lavora con il padre, ma il fuoco dei fornelli, già brucia dentro lui come passione, spingendolo ad apportare un dra-





stico cambiamento nella sua vita. E dando ascolto a questo suo latente desiderio, comincia a Malta a muovere i primi passi nell'ambito della ristorazione, facendo direttamente sul posto esperienza, e comprendendo con più certezza che quella è la sua strada. Decide, così, di ritornare in Italia e cominciare il percorso formativo per diventare chef, per poi ritornare nuovamente a Malta, e avviare l'apertura di due importanti ristoranti che cresceranno grazie al suo talento in cucina: il Papanis ed il Pirata. In entrambi i contesti, ha avuto a che fare con proprietari lungimiranti, che hanno saputo da subito credere in lui, dandogli completa carta bianca, e permettendogli di provare e sperimentare il suo estro nei diversi piatti da lui creati. Un'opportunità, che lo ha fatto crescere molto a livello professionale.



La natura di Mario, però, non è certo quella di rimanere fermo in un luogo. Il suo estro, ha bisogno di ricercare sempre nuove realtà dalle quali apprendere, e la sua personalità, ha bisogno costantemente di trovare sempre nuove sfide con le quali misurarsi, e su-

perarsi. Dopo, quindi, una serie di spostamenti che lo portano a lavorare in Spagna e in Messico, le varieguate commistioni gastronomiche, non fanno che accrescere le sue conoscenze nell'arte della cucina. Esperienze che non solo gli fanno conoscere tantissime persone e luoghi, ma che soprattutto gli fanno interessare quei rapporti veri ed autentici, che danno rilevanza alla vita, e alle scelte che poi intraprenderà. Un esempio, ci racconta Contadino, lo mostra il grande affetto che nutre per la famiglia Merola, che agli inizi del suo percorso da chef gli segnalavano tutte le offerte di lavoro in circolazione. Ma la vera svolta arriva nel momento in cui ritornando a Malta, si imbatte nella conoscenza che gli cambierà la vita: Pietro Italiano, chef e grande amico che lo introdurrà nello yachting. Stiamo parlando dell'affascinante mondo dello svago, a bordo degli yacht, dove Mario comincia a lavorare come chef. Una realtà che rapisce, e che ti porta a cucinare nei più incantevoli posti, attraccati, o veleggiando. E saranno proprio i consigli di Italiano, a portare Contadino a prendere delle certificazioni

specifiche, che qualificano per poter lavorare sugli yacht. Un percorso formativo che porterà Mario a salire, come chef, sulla barca di 124 metri, dell'emiro del Qatar, con a bordo due cucine enormi. E questa, anche se la più rilevante, non è di certo stata, e non è l'unica esperienza nel settore dello Yachting. All'appello possiamo enumerare barche di nazionalità russa, e barche di proprietari di Miami, di cui, ci dice Mario, sai il punto di partenza, ma quasi mai dove ti porteranno.



# STARBUCKS

VINCENZO CATRAMBONE  
E L'ESPERIENZA DI  
STARBUCKS IN ITALIA

A cura della redazione







Starbucks uguale caffè americano? Assolutamente no! O comunque, non solo! Da quando la catena internazionale è sbarcata in Italia, sono tante le evoluzioni affrontate, con l'unico obiettivo di soddisfare i clienti.

Come spiega Vincenzo Catrambone, General Manager di Starbucks Italia, le prime aperture sono avvenute a Milano, per poi estendersi su tutto il territorio: ad oggi, anche Roma e Genova si sono arricchite di questa nuova offerta, che mescola ed integra l'identità americana con quella italiana.

Starbucks, infatti, vuole rappresentare la cultura della location che la ospita. E lo fa personalizzando non solo

la scelta di food and beverage, ma anche selezionando attentamente i materiali utilizzati all'interno dei negozi, e nella scelta del design degli spazi.

Un'attenzione particolare è stata posta all'offerta della colazione, proprio per valorizzare la passione gastronomica italiana: oltre ai tradizionali dolci americani vengono preparati cornetti e brioche di ogni gusto, uniti ad una proposta salata che va dai panini fino alle insalate. Tutti prodotti di alta qualità e freschi di giornata. Per quanto riguarda il caffè poi, Vincenzo Catrambone ci tiene a specificare: "Il nostro prodotto più richiesto è l'espresso, e non il caffè americano! L'unica differenza con gli altri bar è la qualità, sia del caffè che uti-



lizziamo, che delle macchine che abbiamo scelto: decidendo di affidarci, infatti, a quella che è la Ferrari delle macchine del caffè, ovvero la Black Eagle VA 388 della Victoria Arduino Simonelli Group. Una macchina del caffè altamente professionale, come anche i tre macinini on demand, tutti italiani Mythos One e di livello eccellente. Le attrezzature che abbiamo adottato

dimostrano che l'arrivo di Starbucks in Italia si sta distinguendo per scelte di qualità. Inoltre, Starbucks si impegna a utilizzare caffè proveniente da approvvigionamento etico, in collaborazione con Conservation International. Il nostro approccio etico all'acquisto del caffè, ha le sue fondamenta nel programma C.A.F.E. (Coffee and Farmer Equity) Practices".

Per questo e molto altro, Starbucks, è molto più di un semplice bar. Infatti, la scelta di puntare su spazi condivisi, è rappresentativa della filosofia alla base del progetto, che vuole creare luoghi di incontro e condivisione per i propri clienti. Mantenendosi comunque aperti a tutte le esigenze: i take away come i servizi rapidi, sono sempre disponibili per i clienti con poco tempo a disposizione.

Vincenzo Catrambone sottolinea: "Un enorme ringraziamento va ai nostri partner in Italia, che negli ultimi tre anni sono riusciti a costruire relazioni importanti con i nostri clienti. Attraverso i nostri piani di espansione e la gamma di nuovi format di negozi, continueremo a soddisfare le esigenze dei nostri clienti durante tutta la giornata".





# IL GUSTO DI CASANOVA

BISTROT DEL CASTELLO DI SPESSA  
GOLF WINE RESORT & SPA  
DI CAPRIVA DEL FRIULI

A cura della redazione

**S**i chiama **Il Gusto di Casanova**, il piccolo Bistrot ospitato in una saletta affrescata con luminoso bow window del **Castello di Spessa Golf Wine Resort & SPA di Capriva del Friuli**, nel Collio Goriziano, un omaggio al celeberrimo veneziano, al suo gusto per le cose belle ed intriganti della vita. Ospite a Spessa nel 1773, **Giacomo Casanova** dedicò al suo soggiorno varie pagine della "Storia della mia vita", le sue famosissime Memorie, raccontando fra l'altro che il maniero era circondato – come ancor oggi – da grandi vigneti, da cui proveniva "**un vino eccellente**". Questo Bistrot non poteva quindi, che essere dedicato a lui.

Solo dodici posti indoor che regalano una piacevole privacy, e tavolini apparecchiati nel parco, all'ombra di gazebi e alberi secolari, dove Il Gusto di Casanova non vuol essere solo un ristorante, ma bensì un luogo intimo e riservato, dove conoscere i vini del Castello di Spessa, e gustare piccole raffinatezze. Un posto, dall'atmosfera perfetta, in grado di dare valore alle relazioni, durante un aperitivo appetitoso, uno snack







gustoso, un brunch, o un private dinner. La frase di Casanova, tracciata in corsivo sul muro esterno al locale, sopra le sue bifore, ne sintetizza la filosofia "Dove l'animo s'appaga, il palato si accende": un invito a concedersi una pausa golosa, ritemprante per il corpo e per lo spirito.



Ad accogliere gli ospiti troviamo Giuliano Lorenzon, Chef friulano con importanti esperienze maturate fra cucine prestigiose e stellate, che guida i clienti lungo un percorso alla scoperta dei vini e dei distillati della tenuta – i veri protagonisti del Bistrot – accompagnati da raffinati abbinamenti. Le materie prime, sono selezionate con attenzione tra i produttori friulani d'eccellenza, dove semplicità e cura improntano le proposte,

prevalentemente fredde, caratterizzate da: selezioni di salumi e formaggi; fantasiosi piatti freddi e caldi; dolcezze artigianali.

Inserito nella **Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia**, il Bistrot è posto all'ingresso del Castello, ed è stato pensato come luogo deputato alla degustazione e alla valorizzazione dei suoi vini, di cui si possono conoscere storia, metodi di produzione e cu-





riosità, visitando le scenografiche cantine medievali scavate sotto il maniero o il piccolo museo, in cui sono esposti attrezzi, documenti, oggetti legati alla viticoltura e alla distillazione. Vini raffinati ad alta espres-



sione territoriale, provenienti da un centinaio di ettari di vigneti che si articolano in tre linee: l'**Eccellenza del Conte** (i San Serff Bianco e Rosso, vini preziosi che invecchiano rispettivamente 7 e 10 anni), la **Linea Collio** (non più di 100.000 bottiglie annue, da uve di collina raccolte a mano), la **Linea Isonzo** (vini minerali, eleganti, verticali e particolarmente longevi). Ad essi si aggiungono le bollicine del Brut Metodo Classico Amadeus, e della Ribolla Gialla Brut Metodo Charnat Perté.

### Castello di Spessa Golf Wine Resort & SPA

Legato a nobili casate e illustri ospiti come Giacomo Casanova, il Castello di Spessa si trova nel cuore del Collio Goriziano, a Capriva del Friuli, ed è completamente circondato dalle vigne della tenuta a cui dà il nome, fra cui si snodano le 18 buche del Golf Country Club Castello di Spessa. Le sue origini risalgono al 1200. Oggi elegante Resort, ha una quindicina di suites arredate con mobili del '700 e dell'800 italiano e mitteleuropeo, scavato nella collina sottostante il maniero, la più antica e scenografica cantina del Collio, dove invecchiano i pregiati vini della tenuta. Nel Gusto di Casanova, il Bistrot del Castello, permette di degustare una straordinaria selezione di prodotti del Friuli Venezia Giulia. Dal restauro di una vecchia cascina, ai piedi del castello, è stata ricavata la Tavernetta al Castello, con un rinomato Ristorante Gourmand e 10 camere dall'atmosfera country. La Club House del Golf Country Club è ospitata in un antico rustico, con ampio dehors e un'ombreggiata terrazza. Nel suo ristorante, l'Hosteria del Castello (aperta anche a chi non gioca a golf), la cucina rincorre la stagionalità e ricalca i sapori del territorio. In un casale che si affaccia sul green, sono stati ricavati 8 Appartamenti nelle Vigne, arredati in un caldo stile rustico e dedicati soprattutto ai golfisti e alle famiglie, mentre nella zona più appartata della tenuta, troviamo il Casale in collina, composto da 10 stanze arredate in stile shabby chic, che si affacciano su uno splendido paesaggio di vigneti e sul campo da golf. La nuova Vinum SPA, è dedicata alla vinoterapia ed ha piscine outdoor e indoor, e idromassaggio panoramico esterno.



LUXURY

---

# BULGARI HOTEL ROMA UN TUFFO NEL PERIODO AUGUSTEO

A cura di Tania Nardi



**I**l 9 giugno 2023, vi è stata l'inaugurazione per l'apertura dell'hotel Bulgari a Roma, il secondo in Italia ed il nono della catena mondiale Bulgari Hotels & Resort, presenti su Milano, Londra, Parigi, Dubai Pechino Shanghai, Bali e Tokyo. E a questi, si aggiun-

geranno prossimamente aperture alle Maldive e Miami nel 2025, e a Los Angeles nel 2026.

La nuova location a Roma, è sita a Piazza Augusto Imperatore 10, nel cuore del quartiere Campo Marzio, a pochi passi da Via del Corso e Piazza di Spagna. Una magnifica

struttura architettonica, diventata oggi l'hotel Bulgari, progettata dall'architetto Vittorio Ballio Morpugo, costruita tra il 1936 e il 1938, ed inaugurata nel 1950 dal primo ministro Italiano Alcide De Gasperi, come sede dell'Inps (Istituto Nazionale della Previdenza Sociale).





Un hotel che, posizionandosi di fronte al Mausoleo di Augusto, sa incastonarsi come una pietra preziosa nella storicità del posto, sottolineata, per l'appunto, dalla presenza della statua di Augusto seduto, effigiato come Giove, un originale scultura romana in marmo Pentelico, della Collezione Torlonia, collocata al centro del vestibolo d'ingresso, e che sarà una delle cinque statue di cui Bulgari ha sponsorizzato il restauro.

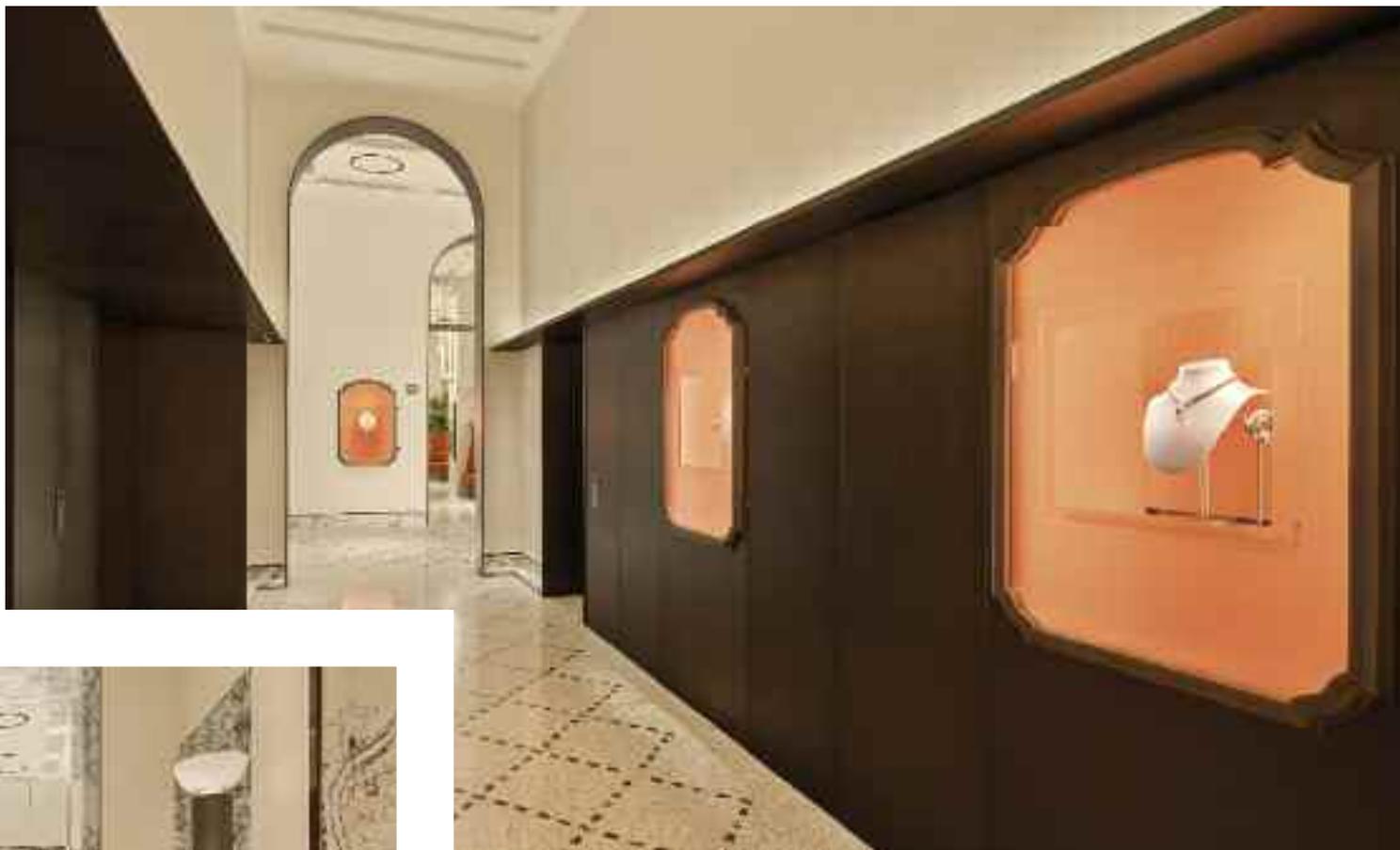
L'apertura del Bulgari Hotel a Roma, ci racconta l'amministratore delegato Jean-Christophe Babin, era d'obbligo verso la città natale della Maison, fonte di ispirazione in-

sauroibile per le meravigliose creazioni di gioielli. Creazioni che attraverso il colore, la romanità e l'artigianalità, rimarcano la storicità millenaria della sede, ben rappresentata dall'hotel, studiato e realizzato per incarnare tutti i canoni della luxury hospitality, espressi nell'impiego di materiali pregiati e dal design d'eccellenza.

Ed un'apertura così importante, non poteva che fregiarsi di un'inaugurazione di tutto riguardo, alla quale hanno presenziato: il sindaco di Roma Roberto Gualtieri, l'Executive Vice President Bulgari Group Silvio Ursini, il General Manager di Bulgari Hotel Roma, Vin-



cenzo Falcone, l'assessore Alessandro Onorato, le Bulgari brand ambassadors Zendaya e Priyanka Chopra Jonas, quest'ultima per l'occasione ha indossato il sautoir della Collezione Monete Augustus Emerald Monete, l'attrice francese Adele Exarchopoulos, l'attrice tedesca Emilia Schüle, la presentatrice libanese e giornalista Raya Abi



Rached, la presentatrice TV Lojain Omran, l'attrice turca Alina Boz, le attrici italiane Miriam Leone e Cristiana Capotondi e l'attore Alessandro Gassmann.

Una serata di grandi presenze che hanno potuto ammirare per prime, la sontuosità e la ricercatezza dell'hotel, la cui ristrutturazione è stata progettata ed eseguita dallo studio

di architettura ACPV Antonio Citterio Patricia Viel. Lo stesso pool di professionisti, che ha operato negli altri nove Bulgari Hotels and Resorts in tutto il mondo. Mentre, invece, lo Studio Polis di Roma, con a capo l'architetto Gennaro Farina, si è occupato ed interessato del design e della supervisione dei lavori di restauro dello stabile e delle decorazioni, nonché del piano urbano. Sì, perché contemporaneamente allo sviluppo del suo hotel, il brand sta portando avanti, in piazza Augusto Imperatore, la riqualificazione dell'area, una mission molto attenta alla protezione del patrimonio storico. Ed a fine serata, nella magia

del cielo stellato di Roma, un volo di 200 droni si è librato in aria, regalando a tutti gli ospiti un gioco di luci estasianti, per lasciare un segno nell'"empireo", della grandezza di Bulgari in terra.

Ricordiamo che la scelta del marchio Bulgari di aprire alberghi di lusso, è stata fatta per accrescere la reputazione ed il prestigio del brand, ma anche con l'intento di creare degli spazi all'interno degli hotels dove esporre e vendere i prodotti. Incantevoli gioielli che hanno fatto la storia, perché indossati da volti leggendari come Elizabeth Taylor, Sophia Loren e Audrey Hepburn.

## LUXURY

---

Strutturalmente l'hotel dispone di 114 camere, molte delle quali suite, realizzate in quattro tonalità cromatiche diverse, tendenti al bianco, al giallo, al rosso e al verde, con vista sulla splendida Piazza Augusto Imperatore o su via della Frezza. Al terzo piano, invece, si trova una superficie di 300 metri quadri, completamente esposta sul Mausoleo di Augusto.

L'offerta gastronomica, variegata, è curata dallo chef di fama mondiale Niko Romito, insignito di tre stelle Michelin per il suo ristorante Reale in Abruzzo, e dal 2017 alla guida del progetto di esperienze culinarie per i Bulgari Hotels & Resorts. Il ristorante si trova al quinto piano dell'edificio, immerso in una calda ed elegante atmosfera, che si apre su un'ampia terrazza dalla







quale si può ammirare il Mausoleo dell'Imperatore Augusto e l'Ara Pacis. Allo stesso piano si trova anche il Bulgari Bar, il luogo perfetto dove poter degustare cocktail iconici. All'interno, campeggia nella sala, un grande bancone in marmo nero, ornato con elementi conici in vetro di Murano, che riflettono la luce, in un gioco magico di riflessi. Anche il bar è munito di una sua ampia terrazza lounge, con angolo bar dedicato.

Infine sul tetto dell'hotel troviamo la terrazza, dalla quale è possibile ammirare squarci meravigliosi di Roma, mozzafiato al tramonto e magici sotto il cielo stellato.





L'ambiente, curato da P'Arcnouveau, è stato ideato con l'intento di riprodurre le antiche ville romane come Villa Livia e Villa Adriana, al cui interno sono stati disposti più di 200 vasi di piante e fiori autoctoni. Al piano terra, è stata allestita l'area dedicata al caffè, uno spazio molto rilassante che si riversa all'esterno nel portico, abbellito da grandi vasi, piante e fiori di vario genere.

È il luogo ideale dove godersi, un caffè, un pranzo con piatti tipici della cucina romana, o un brunch della domenica.

Su via delle Frezza, si colloca, invece, la prima boutique Bulgari Dolci, dove è possibile assaggiare le rinomate "gemme di cioccolato", insieme ad una vasta scelta di dolci tradizionali italiani del menu, La Pasticceria, di Niko Romito.



LUXURY



LUXURY



Alla già fornita offerta, si aggiunge, anche, un particolare servizio dato dalla presenza, all'interno dell'hotel di una biblioteca, corredata di una raccolta di preziosi volumi d'arte romana, design, storia ed architettura, aperta agli ospiti dell'albergo, come, su appuntamento, anche al pubblico.



E se parliamo di benessere e relax, non si può non menzionare, la Bulgari Spa, un luogo che evoca molto le antiche terme romane, con colonne di marmo che si ergono dalla piscina, e vetrate colorate che rendono la luce calda e soffusa.

Un vero e proprio tempio per riequilibrare la mente e lo spirito, dotato di 9 sale per trattamenti e di una piscina coperta di 20 metri, decorata con mosaici scintillanti, ispirati ai motivi delle celebri Terme di Caracalla.



Tutto all'interno dell'hotel Bulgari, è stato studiato nei minimi dettagli per poter offrire la più variegata possibilità di servizi, mai scontati nel loro genere, puntando sempre ai più alti livelli del lusso e della bellezza, dove il brand sa fare la differenza per il suo stile inconfondibile e per la ricercatezza.

# BVILGARI

HOTEL ROMA

LUXURY

# IL PORTRAIT

# L'OSPITALITÀ SU MISURA

A cura di Tania Nardi



**I**l Portrait Boutique hotel a Roma, sito in via Bocca di Leone 23, apre nel 2006, sotto il brand Lungarno alberghi, che ha iniziato la sua esperienza nel 1996 a Firenze, ed oggi ancora

solo un manufatto taylor made può fare. Un grande intento che viene perseguito grazie all'impiego di personale qualificato e formato, per poter garantire, sotto questo profilo, il top hospitality. Un obiet-

più ci piacciono, allo stesso modo il mini-frigo di ogni ospite dovrebbe avere, al proprio interno, almeno un prodotto di preferenza. Attenzioni che si manifestano, anche attraverso il far trovare il cioc-

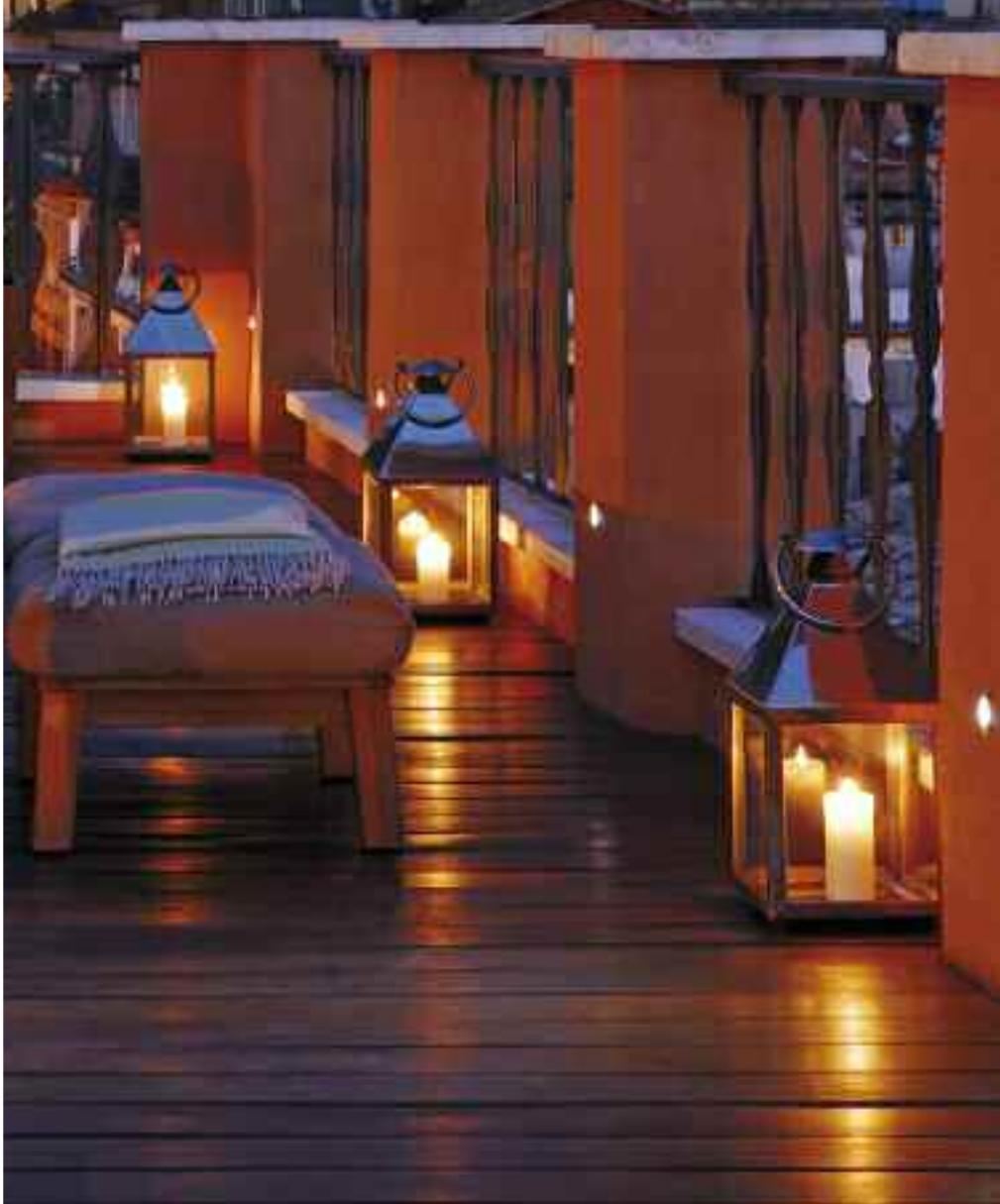


in grande espansione, certo di poter portare e far apprezzare i propri servizi in tutto il mondo.

Il Portrait è di proprietà Ferragamo, che ha voluto importare il concetto del taylor made nell'hospitality, facendone la mission e la strategy dell'hotel. Come sosteneva anche Eleanor Roosevelt "La vera ospitalità consiste nel dare il meglio di sé, ai propri ospiti", e su questo concetto si fonda tutta l'offerta del Portrait che vuole riprodurre l'ospitalità su misura, come appunto

tivo che punta sul far sentire ogni ospite come se fosse a casa propria, in quel personale ambiente dove poter ritrovare, piccoli e significativi oggetti, che in qualche modo o ci appartengono o ci rappresentano. E' quindi compito del personale addetto, inviare ai clienti un questionario, di carattere esplorativo, che possa rilevare una serie di informazioni su gusti e preferenze, che al momento dell'arrivo saranno sistemate in camera. Come, ogni frigo di casa contiene i prodotti che









colatino amato sul letto o addirittura la propria foto sul comodino. Piccoli gesti, molto apprezzati dai clienti dell'hotel, che complimentandosi, riferiscono di essersi sentiti come a casa, parte di un ambiente

chiacchierata e dalla quale abbiamo appreso tutti i retroscena della gestione del portrait, con questa impeccabile propensione verso il ricreare al meglio l'ospitalità su misura. L'hotel, ci racconta



che ha saputo accoglierli. E lo stesso nome dell'albergo, Portrait, è stato fortemente voluto ed ideato appositamente per ricreare, grazie ad alcuni accorgimenti ad hoc, il ritratto dell'ospite e del suo personalissimo concetto di quel che ritiene essere il lusso.

Alla direzione dell'hotel, sin dalla sua apertura, troviamo Vallertonda Gianluca, con il quale abbiamo fatto una piacevolissima

Gianluca, era precedentemente un condominio privato, acquistato dalla famiglia Ferragamo nel 1929, dove al sesto piano abitava la signora Marzotto, all'interno del quale aveva costituito il suo famoso Salotto Romano. Un condominio che poi con il tempo si è trasformato nell'hotel di lusso a 5 stelle di oggi, capace di offrire tutti quei confort che rispecchiano lo stile di vita di ogni ospite.



Il design della struttura è stato interamente curato da Michele Bönan, architetto che nelle sue realizzazioni sa ben incorporare elementi moderni e di lusso, distintivi per la loro eccellenza virtuosistica.



Uno stile di design che ha dovuto confrontarsi e trovarsi con lo stile della moda, che segue il variare attraverso la stagionalità. Un confronto dal quale è stata realizzata una linea sobria, elegante ma soprattutto versatile. Un design da apprezzare nelle nove camere e nelle 5 suite ai piani superiori, ma anche nei salotti e nelle splendide terrazze che affacciano su tutta Roma. Ambienti che rendono omaggio alla bellezza degli anni '50, con le sue delicate ed eleganti nuance.

Sulla Terrazza del Portrait non si degusta una sola tipologia di ristorante, ma tutti i ristoranti preferiti di Roma: dal menu stellato, a quello di una delle tipiche trattorie

del centro storico ...dai menu fusion e asiatici, fino alla più classica e gustosa pizza.

Infatti, per essere al massimo ospitali e ricreare anche qui il concetto del taylor made inerente la gastronomia, si è pensato di mettere a disposizione una scelta che spazia su oltre 15 menu dei migliori ristoranti della città, al quale si può aggiungere un qualsiasi altro, in qualsiasi momento.

A soddisfare ogni richiesta sarà il Lifestyle Team, pronto ad accogliere qualunque preferenza, che sarà recapitata sulla terrazza dove la degustazione dei piatti sarà maggiormente apprezzata grazie all'affaccio su Trinità dei Monti.



# MASSERIA MALVINDI

## MOLTO PIÙ DI UNA VACANZA IN PUGLIA

UN'ATMOSFERA SOSPESA TRA PASSATO E FUTURO  
PER VIVERE UN'ESPERIENZA UNICA ED ESCLUSIVA  
TRA RELAX, CULTURA E SAPORI DEL TERRITORIO

A cura della redazione



**M**asseria Malvindi è il luogo ideale non solo per chi intende scoprire una delle più belle residenze della Puglia, lontana dai circuiti turistici più scontati, ma anche per chi desidera immergersi nell'atmosfera di un luogo magico, ricco di suggestioni storiche che rendono unica ed affascinante questa splendida masseria del '700,

perfettamente restaurata nel rispetto dell'originale impianto. Siamo a Mesagne, chiamata anche *"la città dal cuore antico"*, per il suo centro a forma di cuore, che racconta di tempi lontani, risalenti ai primi insediamenti messapici, a quelli romani, normanni e saraceni.

Malvindi, antica stazione di posta, oggi è uno splendido hotel a 5

stelle – e come tale unico della zona – a pochi passi dalle suggestive terme romane, e dal tempio di S. Miserino, che narra dei pellegrini in marcia per Gerusalemme. Masseria Malvindi, è immersa nel silenzio della campagna, al confine tra l'Altopiano della Murgia e la piana salentina, in un tripudio di colori che raggiungono il loro apice al tramonto, quando trionfa il rosso della terra, il bianco della pietra e il celeste che abbraccia il cielo e in lontananza il mare.

Quello che un tempo era il patio centrale, oggi ospita un'immensa piscina circondata da 15 originalissime suite straordinariamente



arredate con pezzi unici, frutto della creatività artistica dell'artigianato locale: tessuti, arredi, lampade, oggetti, tutto rimanda all'autenticità del territorio, ad un modo inedito di viverlo e scoprirlo partendo proprio da qui.

## LUXURY

---

Del resto Malvindi, attraverso la concretizzazione del suo progetto - che si deve all'impegno della famiglia Argentieri, proprietaria anche di altre strutture ricettive di pregio della zona, tra cui Tenuta Moreno -, rappresenta al meglio questo territorio e la sua riqualificazione, non solo dal punto di vista turistico ma anche storico, culturale e sociale.





e centrifugati dai sapori freschi e genuini, sapranno farsi apprezzare. E tutt'intorno ulivi e vigne, cornice unica di quest'incantevole posto, nel quale è possibile anche poter festeggiare matrimoni ed eventi di vario genere, che diventeranno memorabili per la bellezza e l'incanto della location.

Le vigne della Masseria diventano anche palcoscenico naturale per



Malvindi è una location unica, discreta e riservata, un luxury resort perfetto per alternare momenti di puro relax, a escursioni dedicate alla scoperta del Salento e delle sue splendide città - Brindisi, Lecce, Gallipoli, Otranto, Ostuni..., del suo immenso patrimonio artistico e culturale, e della natura incontaminata su cui si adagiano le spiagge più belle, lambite da un mare cristallino.

Una masseria, che offre ai suoi ospiti, per poter affrontare al me-



glio la giornata, una prelibata prima colazione a base di prodotti freschi, provenienti direttamente dalla comunità di produttori locali. Il tutto da potersi gustare, all'ombra del patio, dove torte dolci e salate, biscotti (tutti realizzati con farine prodotte dai mulini del luogo), formaggi, frutta, spremute

stupire gli ospiti con cene romantiche a base di ingredienti del territorio, sapientemente selezionati ed esaltati dallo chef Alberto Lenoci, così da costituire una sorta di visita guidata alla scoperta di una regione meravigliosa.

Ed infine, a rendere indelebile nella memoria, il ricordo delle giornate trascorse a Masseria Malvindi, sono da menzionare gli imperdibili concerti sotto le stelle, ammantati dalla magia delle notti salentine.

LUXURY

# STEFANO



# CIGARINI: L'UOMO CHE REGALA SORRISI

A cura di Tania Nardi

**S**e come disse Mark Twain "Il lavoro consiste in qualsiasi cosa il corpo sia obbligato a fare... Giocare consiste, invece, in qualsiasi cosa che il corpo non sia obbligato a fare", Stefano Cigarini è riuscito a fare del suo lavoro un gioco e del gioco il suo lavoro. Un piccolo giro di parole questo, per dire quanto la posizione ricoperta da Stefano, come amministratore delegato presso Cinecittà World e Roma World, sia un'occasione per rendere le persone felici. Una professione che lo mette, ogni giorno a contatto con bambini di diverse età, nei momenti più topici del divertimento, in cui la libertà e la spensieratezza li portano al massimo della gioia. Ed il gioco è da sempre considerato come un elemento essenziale per lo sviluppo, perché contribuisce al raggiungimento del benessere cognitivo, sociale ed emotivo del piccolo individuo nelle differenti fasi della crescita. L'attività ludica è la lente attraverso cui i bambini si cono-



scono, sperimentano se stessi entrando in contatto con gli altri. Ed è per queste tematiche indiscutibili che l'Alto Commissariato per i Diritti Umani delle Nazioni Unite, con la risoluzione 44/25 del 20 novembre 1989, riconosce il gioco come un "diritto" inviolabile ed insindacabile di ogni bambino. Un diritto che Stefano ha fatto suo, rendendolo l'obiettivo principale della sua mission, lavorando ogni giorno per rendere le attrazioni delle esperienze uniche ed indimenticabili. Un impegno che ha spinto l'amministratore delegato, a migliorare sempre più l'offerta dei divertimenti che ad oggi per Cinecittà World ammontano a 40 attrazioni,

7 aree a tema e 6 spettacoli al giorno. Un vero punto di ritrovo, all'interno del quale il divertimento sa declinarsi in diverse modalità, ognuna capace di disegnare quell'inconfondibile sorriso di felicità sui volti dei piccoli ospiti, verso il quale verte tutto il lavoro di Stefano. E la soddisfazione aumenta, quando il sorriso si approfondisce anche agli accompagnatori come ge-

nitore, nonni e zii, soprattutto nei parchi a tema.

Tutti grandi traguardi che gli hanno fatto meritare il titolo di "Re Mida dei parchi divertimento" (datogli da un giornalista di Affari Italiani), una definizione con la quale si vuole sottolineare che ovunque arrivi il tocco magico gestionale del amministratore delegato, i risultati non tardano a farsi sentire.



Risultati che registrano sempre bilanci record, e che mostrano le straordinarie capacità dirigenziali. Capacità, anche, di analisi e studio, che portano Stefano Cigarini, ogni anno ad interrogarsi su tutte le

di cogliere le diverse richieste per saper sempre soddisfare i bisogni ludici, e che ha portato nel 2022, ad un grande traguardo che ha segnato un maggiore incasso ai botteghini da parte dei parchi

bienti per i contesti familiari. E questa realtà, diventa ancora più vera ed importante, in relazione ad esempio al parco divertimenti tematico di Mosca: Dream Island. Un contesto, ci racconta Stefano, che



possibili migliorie che si possono apportare in funzione dei flussi e dei trend che si sono avuti. Un monitoraggio continuo, che permette

divertimento, rispetto a quelli del calcio. Un'inversione di tendenza, che gratifica gli sforzi di Cigarini, che ha saputo creare i giusti am-



si pensava potesse, a causa della guerra, non essere più frequentato. Ed invece, contro ogni aspettativa, il parco divertimenti ha registrato presenze record, mostrando ancora una volta quanto il divertimento non sia solo svago ma molto spesso evasione, per ritrovarsi in posti magici dove poter per qualche ora scordarsi la cruenta realtà quotidiana in cui si vive.





# ZAMPIERI CUCINE

## KITCHEN & LIVING DALL'ANIMA SARTORIALE

A cura della redazione

LUXURY



La qualità è il motivo per cui il Made in Italy è diventato un simbolo nel mondo.

cerca formale e progettuale. La cucina, concepita come fulcro e cuore pulsante della casa, si carat-

terizza per l'organizzazione, la raffinatezza e l'impiego di tecnologia domestica. Un ambiente rifinito, che ben sa comunicare, in modo armonico, con un living personalizzato e di tendenza. E questo continuum estetico-funzionale, viene curato nei minimi dettagli, non solo dal punto di vista della bellezza del progetto, ma anche per la scelta di materiali da impiegare, di prima qualità.



Da oltre cinquant'anni, Zampieri Cucine a Venezia, porta avanti questo credo, riuscendo a trasformarsi da azienda artigianale ad industria di nicchia, per la fascia alta del mercato.

Grazie alla nuova impronta data dalla seconda generazione, la Zampieri cucine è considerata una delle aziende più interessanti del panorama italiano nella produzione di cucine, proprio per l'offerta che garantisce: il massimo della personalizzazione, della ri-











Per soddisfare le richieste di ciascun cliente, rivenditore, o interior designer, l'azienda artigianale Zampieri realizza progetti di design contemporaneo sartoriali, altamente personalizzati.

La qualità del progetto, infatti, va di pari passo con la capacità di

controllo dello stesso: la flessibilità produttiva è la scelta che permette una pronta risposta alle diverse esigenze, superando così i classici standard di riferimento.

La vasta scelta di materiali e stili poi, consente a chiunque di vedere soddisfatti i propri sogni, dando







vita a quello che è il credo dell'azienda: "Per noi la cucina è sinonimo di equilibrio, tra ricerca, tecnologia, artigianalità, tra innovazione e identità estetica, tra cura realizzativa e creatività, tra amore per la materia e approccio sartoriale. Tecnologia e artigianalità: due anime, una sola idea di progetto".

Perché, in fondo si sa: "La perfezione è nell'equilibrio".



# NICOLA ULTIMO

UN ACCOMPAGNATORE  
“D’ESPERIENZA”

A cura di Tania Nardi

**L**a storia di Nicola Ultimo, è una vera escalation, fatta di impegno e dedizione, in quella che sarà la sua professione nell'ambito dell' hospitality. La passione per questo mondo nasce in Nicola quando già aveva 14 anni, deciso ad iscriversi all'istituto alberghiero, un percorso formativo che lo ha fatto diventare, tappa dopo tappa, nel 2003, Restaurant Manager all'opening dell'Hotel Park Hyatt Milano. Un grande traguardo, quello di essere a capo del food and beverage, raggiunto gra-

zie a quell' aspirazione che ha sempre motivato ogni sua scelta, verso un lavoro che ha sempre sentito suo, anche quando il papà gli consigliava di fare il cuoco. Un'importante posizione, raggiunta anche grazie alla continua formazione affinata nel tempo, che gli ha consentito di raggiungere elevate ed eccellenti performance in sala. Performance che l'hanno portato a studiare in modo impeccabile le lingue straniere: nel 1995 ha vissuto una prima ed importante esperienza all'estero, pre-

cisamente in Inghilterra, dove si è fermato per 2 anni e dove ha imparato l'inglese; e poi ancora un'altra esperienza di due anni tra Francia e Svizzera, dove ha avuto modo di apprendere la lingua francese. Esperienze linguistiche che si sono affinate contemporaneamente alle sue abilità tra i tavoli, al fianco di direttori di sala italiani e stranieri, che gli hanno fatto da insegnanti. Sì, perché in questo lavoro, è solo attraverso l'esperienza sul campo che si può realmente imparare la professione,



in un continuo scambio tra i colleghi, i superiori e soprattutto i clienti. Un work in progress che, per Nicola, inizia alla fine del primo anno di scuola, esattamente nel 1986, durante il quale nel periodo estivo comincia a lavorare in un villaggio turistico in Puglia, come commis in sala. Un'esperienza di apprendistato lavorativo che ripeterà ogni anno, fino a cominciare, dopo il diploma, il suo percorso nell'ambito, ricoprendo nel tempo gradualmente tutti i ruoli che determinano la brigata di una sala Ristorante, ovvero: Chef de Rang, Sommelier, Maitre, e Restaurant Manager, ma anche Room Service Responsible e Banqueting Manager. Intorno ai 22 anni, Ultimo, vive un'esperienza che lui definisce unica ed indimenticabile, che va a delineare il suo prossimo futuro, in campo enologico, nella zona del Chianti, in piena evoluzione Super-tuscan Wine. Un interesse enologico che nel corso del tempo, lo porterà a individuare una vera e propria passione per lo champagne. Di sicuro una passione che gli fa comprendere che, il suo desiderio, è lavorare nella ristorazione di lusso. Una decisione che prenderà forma e concretezza con la svolta esperienziale che gli si presentò all'età di 24 anni, quando ricoprì per la prima volta il ruolo di responsabile di sala.







Un ruolo che capì essere da subito il suo e sul quale, da quel momento, veicolò tutta la sua attenzione, tutte le sue energie e tutta la sua educazione formativa. Un'educazione formativa che il Restaurant Manager Ultimo, ha poi trasmesso a tutti i ragazzi, che nel corso degli anni, hanno lavorato al suo fianco, che passo dopo passo ha istruito, per farli brillare di luce propria. Da vent'anni, Nicola, lavora al Park Hyatt Milano, un albergo del quale

ha visto il suo esordio, quando in Italia nessuno conosceva ancora il brand e la compagnia Hyatt, e che in questi anni ha visto crescere. Situato appena fuori la Galleria Vittorio Emanuele, a due passi dal Duomo, è oggi uno tra gli hotel più prestigiosi di Milano. Un Hotel che nel corso del tempo ha saputo guadagnarsi risultati di grande valore, come nel 2012 quando ottiene la prima stella Michelin per il ristorante, e una seconda nel 2017.

Importanti traguardi che hanno generato anche un desiderio di rinnovamento della stessa struttura, che ha portato ad un restyling di due anni, durante il quale si sono rinnovate totalmente camere e suite, riaprendo anche con un nuovo ristorante: il Pellico 3 Milano, con Guido Paternollo come Executive Chef.

Una grande ed importante sfida, che Paternollo dalla sua sala di comando culinaria magistralmente

conduce, facendo degustare pietanze di alto livello, nei 120 metri quadrati dell'elegante sala di ristorazione dalle nuance pastello, e adornata con opere d'arte di considerevoli artisti contemporanei. Un percorso di crescita, che Nicola in primo luogo, e i diversi collaboratori che negli anni si sono susseguiti, hanno contribuito a decretare attraverso i loro servizi di qualità, e d'esperienza. Ed il ruolo di Food & Beverage Director, conseguito da Nicola all'interno del Park Hyatt Milano, è stato il frutto di anni di intenso lavoro, fatto di passione, studio, capacità di ascolto ed aggiornamento costante, senza mai dimenticare le doti di leadership, indispensabili per poter riuscire ad eccellere in questo settore, e che rendono Ultimo, un professionista di eccelsa qualità.



# 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.

