



42 | RISTORAZIONE DA HOTEL

# LA COLAZIONE È IMPORTANTE

(ANCHE IN HOTEL)

MEDICI E NUTRIZIONISTI LO RIPETONO DA ANNI: LA COLAZIONE È IL PASTO PIÙ IMPORTANTE DELLA GIORNATA. NEL **SETTORE ALBERGHIERO** È ANCHE IL BIGLIETTO DA VISITA DELL'INTERA OFFERTA GASTRONOMICA E SPESSO NON È RISERVATA ESCLUSIVAMENTE AGLI OSPITI INTERNI MA SI APRE ALL'ESTERNO. CESARE MURZILLI DI PORTRAIT MILANO E PAOLA COLUCCI DI THE ROME EDITION RACCONTANO LA LORO VISIONE

di Daniela Acquadro

N

ell'Italia Post Covid (diventata una data emblematica, lo spartiacque di un secolo) si vive un momento di grande fermento nel settore alberghiero di alto livello (di catena o meno).

Le nuove aperture si susseguono a ritmo incalzante, ogni città vanta trasformazioni di edifici iconici in hotel di lusso. Esempi emblematici sono il Portrait Milano, ex Seminario Arcivescovile fondato da Carlo Borromeo a pochi passi da San Babila, e il The Rome Edition, un edificio razionalista già sede di una delle principali banche italiane nella zona di Via Veneto.

Entrambe le proprietà hanno scelto di aprirsi alla città, regalando a Milano la Piazza del Quadrilatero e una nuova strada pedonale che collega Corso Venezia a via Sant'Andrea e offrendo a Roma un cortile che è anche un meraviglioso giardino lussureggiante.

Gli hotel non sono più un microcosmo di privilegio, ma accolgono chiunque voglia regalarsi un momento di pace sottratto alla fretta quotidiana, a cominciare dalla colazione.





**Cesare Murzilli**  
 Nato a Roma  
 Executive Pastry Chef di Portrait  
 Milano

**CESARE MURZILLI, PORTRAIT MILANO.**  
 Il nuovo hotel della Lungarno Collection, la compagnia di gestione alberghiera che fa capo alla famiglia Ferragamo è stato inaugurato a fine 2022, dopo nove anni di progettazione e di meticoloso rinnovamento conservativo.

Cesare Murzilli ne è l'Executive Pastry Chef. Romano, genitori e zii medici, sembrava destinato a seguirne le orme, anche se l'amore per la cucina cominciava a farsi strada nella sua vita. Dopo la laurea e un'esperienza in Tanzania per capire se davvero il mestiere di medico facesse per lui, decide di provare una strada differente. Comincia a piccoli passi ma con il desiderio di bruciare le tappe, imparando sul campo da grandi maestri, prima in cucina (Torsiello, Caceres e Leemann) e poi in pasticceria (Dianin e Forcone). Diversi anni e svariate esperienze dopo, gli viene offerta l'opportunità di collaborare al progetto Portrait Milano. Il resto è storia contemporanea. «Chi fa ristorazione a Milano è fortunato - non ha dubbi Cesare - perché il pubblico milanese è attento, sa giudicare, sa mangiare e soprattutto esce e spende».

Il Portrait, da qualche mese, ha aperto il servizio mattutino anche ai clienti esterni, con un ottimo riscontro.

«Ogni prodotto che offriamo è fatto in casa: io ho l'esigenza di partire da zero, di assaggiare, di provare, di ascoltare i clienti e sono contento che anche l'azienda condivida questa idea. La qualità paga sempre, ne siamo certi. Questa mattina per esempio, oltre ai 150 ospiti dell'albergo abbiamo avuto una settantina di clienti esterni».

La colazione del Portrait propone ogni mattina una trentina di prodotti freschi dolci, come cake e torte, sfogliati anche vegan, maritozzo e biscotteria, insieme ad una selezione di viennoiserie salate che occuperà ancora più spazio nell'immediato futuro. «La tendenza è sempre più quella di arrivare ad un prodotto signature anche per il salato, siano croissant salati, focacce farcite, focaccia pugliese o torte salate e quiche. Sto pensando da un po' anche a un pain au chocolat salato».

Le uova occupano un posto importante (tra cui il loro signature Uovo Milanese, con spinacino, spuma al teleggio e salsa allo zafferano) e sono sempre molto apprezzate, insieme ai cake offerti a rotazione e che traggono ispirazione anche dalla cucina internazionale.

«Non abbiamo limitazioni - spiega Murzilli -, ci divertiamo, proviamo e adattiamo le ricette internazionali ai nostri gusti e le proponiamo agli ospiti. Tra pochissimo inizieremo con la caffettiera calda in sala, perché il profumo di caffè e croissant la mattina regala l'atmosfera di casa ed è un autentico momento di gioia».

Da Portrait si lavora con un occhio alla sostenibilità, anche se non è sempre facile (pensiamo alle sac à poche monouso): mango, passion fruit e avocado arrivano dalla Sicilia, per dirla una. «Il motto del cliente di un hotel a cinque stelle è 'voglio tutto, tutto l'anno' - racconta Cesare Mur-



## CESARE MURZILLI

“La colazione in hotel deve essere uno sfizio che a casa non ci si può togliere”



zilli - ma noi stiamo cercando di cambiare questo modo di pensare, proponendo prodotti italiani e di stagione. Sono piccoli passi, ma indispensabili. Sono sette le ragazze, molto giovani e molto brave, che compongono la brigata di Murzilli al Portrait. «Credo moltissimo nelle ragazze in pasticceria: Antonella Amico, la mia sous chef è davvero una gemma rara e sono contento che l'azienda per cui lavoriamo abbia capito da subito il suo valore».

La posizione del Portrait non passa inosservata. «Le persone entrano al Portrait per curiosità, ma per farle tornare occorre un servizio impeccabile.

Quando mi fanno i complimenti anche semplicemente per una fetta di torta vuol dire che sono contenti, e io con loro».

### PORTRAIT MILANO

Milano  
 5 stelle lusso  
 Proprietà: famiglia Ferragamo,  
 Lungarno Collection  
 73 camere e suite  
 2 ristoranti e 1 bar  
 Apertura 2022





Paola Colucci  
 Nata a Roma  
 Chef Partner di The Rome Edition  
 e Owner/Chef di Pianostrada, Roma

**PAOLA COLUCCI, THE ROME EDITION.**

The Rome EDITION è il primo albergo italiano del marchio, nato dalla partnership di Ian Schrager con Marriott International. Immaginato e progettato da Schrager è stato realizzato dal Gruppo Statuto, che ne è proprietario. Inaugurato la scorsa primavera, The Rome EDITION punta molto sul F&B. Paola Colucci è Chef Partner e gestisce tutta l'offerta gastronomica dell'hotel. La pasticceria dolce e salata è affidata a Sara Chistolini, una giovane Pastry Chef che collabora con Paola da tanti anni e l'ha seguita in questa avventura e il nuovo Executive Chef è Antonio Gentile, napoletano. Paola è molto nota nella capitale per il suo Pianostrada, un ristorante al femminile e con un forte accento sulla cucina mediterranea. Arrivata alla cucina per passione e in età adulta, Colucci è considerata una cuoca intuitiva. «Quando penso a un piatto ne immagino il sapore e ciò che proverà chi lo assaggia, e devo dire che difficilmente il mio intuito sbaglia. Amo questo lavoro con tutto il cuore e cerco di farlo al meglio. Anima, il ristorante di The Rome EDITION ospita anche la colazione, aperta a tutti come il pranzo e la cena. «Quella pensata per The Rome EDITION è la prima colazione della mia carriera e mi sono battuta molto per offrire una che possa rimanere nei ricordi. Nell'hôtellerie bisogna essere attenti all'internazionalità, gli ospiti molto spesso sono stranieri e abituati ai piatti dei loro paesi. Io però cerco sempre di utilizzare prodotti italiani per far conoscere anche le nostre tradizioni ed il nostro punto di vista», racconta Paola.

Gli hotel EDITION non prevedono la colazione a buffet, ma per Roma hanno fatto una piccola eccezione: il bancone in marmo della cucina a vista ospita una selezione di croissant, crostate e torte, accanto a granola e pane caldo da tostare. L'offerta salata invece è disponibile solo alla carta. La Colazione della Chef è un pacchetto di cinque o sei proposte, altrimenti si può ordinare ciò che si desidera alla carta. Il menu si manterrà abbastanza stabile e seguirà il mutare delle stagioni con i garnish di accompagnamento ai piatti, per esempio alle uova.

«Servo frittate farcite con stracchino e prosciutto cotto, accompagnata da verdure fresche. In estate non mancavano fagiolini, pomodori e cetrioli, ora propongo broccolo romanesco, patata novella o ciò che offre il mercato.

Interessanti sono i croissant salati con salmone marinato in casa e chèvre, oppure con scamorza fresca e zucchine grigliate alla menta, o ancora con mortadella e ricotta. «È una proposta nuova, gli stranieri non li conoscono e sulle prime erano un poco diffidenti. Poi ho chiesto alla sala di spiegarli bene agli ospiti, ed ora hanno molto successo. Non mancano piatti dedicati a chi ha intolleranze o segue regimi alimentari particolari: la cucina di Paola è inclusiva e adatta a tutti. «Sono fortunata perché il mio gusto piace, riesco ad accontentare anche i palati più esigenti (e ce ne sono tanti)». La colazione, secondo Paola Colucci, ha un pubblico particolare. Non si va a



**PAOLA COLUCCI**

“La mia è una cucina entusiasta, riflette il mio amore per la vita”



fare colazione per moda, neppure in un posto come The Rome EDITION. La colazione si deve amare e si deve avere il desiderio di concedersi un inizio di giornata lento e piacevole come in una giornata di festa.

EDITION rappresenta la convivialità, il servizio è accogliente e impeccabile ma non troppo formale. Paola Colucci tiene molto che l'attenzione all'ospite non sia solo formalità. «L'ospite capisce che dietro ad ogni piatto c'è tanta cura del dettaglio, tanto amore e tanta passione. Ciò che cerco di trasmettere ai ragazzi è il modo di porsi verso chi viene a mangiare da noi, chi ci sceglie lo

fa non solo per il posto meraviglioso ma anche perché sa che può gustare un ottimo pranzo e una buonissima colazione e ha il piacere di fare un'esperienza totalizzante.

**THE ROME EDITION**

Roma  
 5 stelle lusso  
 Proprietà: Gruppo Statuto,  
 Management Marriott International  
 91 camere e suite  
 1 ristorante, 3 bar  
 Apertura 2023

