



**LUXURY**  
FOOD & BEVERAGE  
*Magazine*



cover story

# Salumi artigianali per cucine d'autore

Parmacotto Group lancia Selection, una linea dedicata all'alta ristorazione. È prodotta con le pregiate carni del suino nero, valorizzando la tradizione della norcineria italiana. Ne parlano Andrea Schivazappa, Ceo del gruppo, Gaia Gualerzi, marketing director, e Dorian Sena, quality director della gamma.

IN FOTO: ANDREA SCHIVAZAPPA

LUXURY F&B AWARDS

QUANDO VINCE  
LA QUALITÀ

GUIDA CHEF

ANTEPRIMA  
TASTE

IL CASO

FERRAGNI: SI È APERTO  
IL VASO DI PANDORO

INSIGHT

LADY AMARONE  
LASCIA.E RADDOPPIA

## LIFESTYLE

COLAZIONE  
VISTA LAGO

Casa Maria Luigia è il miglior bed&breakfast al mondo secondo il Financial Times. In un articolo apparso online sulla celebre testata londinese, il b&b di Massimo Bottura e della moglie Lara Gilmore, che sorge in una residenza di campagna emiliana del XVIII secolo, viene descritto come molto più di una semplice camera con servizio colazione. Anzi, proprio la colazione, secondo il giornalista, è quanto fa la differenza: “Lontano dalla solita proposta all’italiana, il buffet, con pietanze cotte in un forno a legna installato in giardino, è ispirato alle leccornie che la nonna di Bottura era solita preparare la mattina di Natale”. Cosa offre dunque il celebre chef a colazione? La risposta nell’articolo del Financial Times. L’offerta spazia dalla focaccia alla frittata, con alcuni capisaldi della cucina emiliana: gnocco fritto con mortadella, ricotta e aceto balsamico; l’erbazzone; e il cotechino proposto in abbinamento a sbrisolona, zabaione e aceto balsamico. Non mancano alcune proposte dolci di ispirazione americana con i cookie al cioccolato e i cinnamon bun (lievitati, simili a un pan brioché, aromatizzati alla cannella).

Come dare torto al giornalista inglese? La colazione è il pasto più importante, nonché il primo, quello che può fare di una mattinata grigia uno splendido avvio di giornata. Specialmente se consumato in hotel. Abbiamo dunque voluto indagare come alcuni grandi cinque stelle del Lago di Como pensano la propria prima colazione. Il Lario infatti è tra le mete più esclusive del Bel Paese per esigenti turisti italiani e internazionali. E proprio sulle sue sponde si trovano alcuni tra gli alberghi più ricercati. Ecco cosa ci hanno raccontato i responsabili di tre strutture a cinque stelle del Lario.

*Elisa Tonussi*

## MANDARIN ORIENTAL

## BLEVIO



Un’ampia selezione di torte e croissant, vasta scelta di pane fresco, yogurt, cereali, frutta fresca, salumi, formaggi locali e nazionali e altro ancora. Dal menù à la carte, invece, l’ospite può direttamente ordinare i signature dello chef Massimiliano Blasone, preparati al momento con ingredienti selezionati del territorio e sostenibili. L’offerta, inoltre, comprende una colazione orientale. Questa la proposta per la prima colazione del Mandarin Oriental di Blevio (Co), che viene servita tutti i giorni sulla terrazza dalle 7.30 alle 11. O che può essere ordinata in camera con la In Room Dining Experience. “La nostra carta è frutto di una ricerca e gradimento dei nostri ospiti più esigenti, quindi l’offerta si concentra sulla qualità della materia prima cercando di soddisfare tutti i palati”, spiega Simone Gussoni, director food and beverage di Mandarin Oriental. “Tra le nostre proposte sicuramente è stata molto apprezzata la Vegan Power, un’omelette di polenta vegana, tofu grigliato, verdure di stagione e ketchup di carote. Mentre nella sezione delle Dolci Tentazioni un french toast rivisitato in chiave territoriale: Sweet French Kiss, pain perdu, frutti rossi, delizioso miele d’acacia comasco delle nostre api, crème fouettée e zest di limone”. Quanto alla selezione delle materie prime, Gussoni spiega: “Il nostro resort è guidato dal principio di ‘agire con responsabilità’ attraverso un approvvigionamento responsabile delle materie prime. Principalmente selezioniamo i migliori prodotti del territorio da piccoli agricoltori e allevatori che rispecchiano le tradizioni della comunità e i valori della sostenibilità. Per quanto riguarda i prodotti d’importazione, anche se confezionati in Italia - come caffè, tè, vaniglia, zucchero - dispongono tutti della certificazione FairTrade, che tra i tanti valori salvaguarda lo sfruttamento minorile e le discriminazioni”. Presso il Mandarin Oriental, il servizio è svolto da più persone in base al livello di occupazione delle camere, per evitare attese prolungate o inconvenienti. Il team di cucina è solitamente composto da sei persone tra le varie sezioni della cucina, di cui due si dedicano esclusivamente all’approvvigionamento del buffet. Per quanto riguarda la sala, lo staff si compone di otto elementi suddivisi tra i vari ranghi, completa la brigata sempre un supervisor e un manager.

## VILLA D’ESTE

## CERNOBBIO

“La prima colazione in veranda è un’esperienza unica”, afferma Manolo Rossetti, director of food and beverage di Villa d’Este. “Qui ci si sofferma a colazione, dove la giornata inizia, ma non ancora del tutto. La colazione a Villa d’Este è un momento nel quale ci si può ancora rilassare per assaporare ogni momento, meravigliandosi della bellezza del Lago di Como e dei suoi colori”. Gli ospiti di Villa d’Este possono scegliere in due diverse modalità: sfruttando il servizio in camera, per consumarla in assoluta riservatezza, o recandosi presso il Ristorante Veranda, passeggiando nei corridoi dell’Hotel o del parco di Villa d’Este. Il Veranda è situato nell’Edificio del Cardinale e offre una vista del lago, dei giardini e del mosaico. Le vetrate a scomparsa rimangono aperte d’estate e, tempo permettendo, è possibile fare colazione in terrazza lago, pieds dans l’eau. La colazione è servita tutti i giorni dalle ore 7.00 alle ore 10.30. Tra le proposte: frutta fresca, dolci appena sfornati, croissant, crostate di marmellata, piccole sfogliatelle napoletane, frittelle, muffin. O, ancora, proposte salate, come le omelette, realizzate al momento dal maître d’oeufs nella stazione delle uova, e il buffet di salumi e formaggi. Inoltre si possono trovare proposte più salutari e gluten free. Poi, l’angolo dei cereali e diverse varietà di latte, yogurt greco e yogurt in vasi di vetro. “Senza dubbio le omelette e le uova alla benedettina con tartufo sono tra le proposte più apprezzate per la prima colazione”, spiega Rossetti. “Villa d’Este propone uova biologiche di altissima qualità e di eccellenza del territorio, naturalmente ricche di principi nutritivi, sane, fresche e molto buone”. Proprio a proposito di materie prime, Rossetti spiega: “Nei ristoranti di Villa d’Este, la cui guida è affidata al group executive chef Michele Zambanini, si propone una cucina che rispecchia l’anima sostenibile dell’hotel. Ogni piatto è pensato e preparato con minuziosa attenzione nel rispetto dei prodotti. La maggior parte, come le verdure, seguono la stagionalità e sono acquistate da fornitori locali. Spesso si tratta di eccellenti prodotti biologici. In altri casi, alcune verdure ed erbe aromatiche vengono raccolte ogni mattina nel Giardino dello Chef, inaugurato nel 2004 e situato in una delle parti più iconiche del giardino di Villa d’Este”. La brigata dello chef a Villa d’Este, in piena stagione, raggiunge le 60 persone. Per la colazione, sono a disposizione degli ospiti 15 camerieri in sala e cinque chef in cucina.

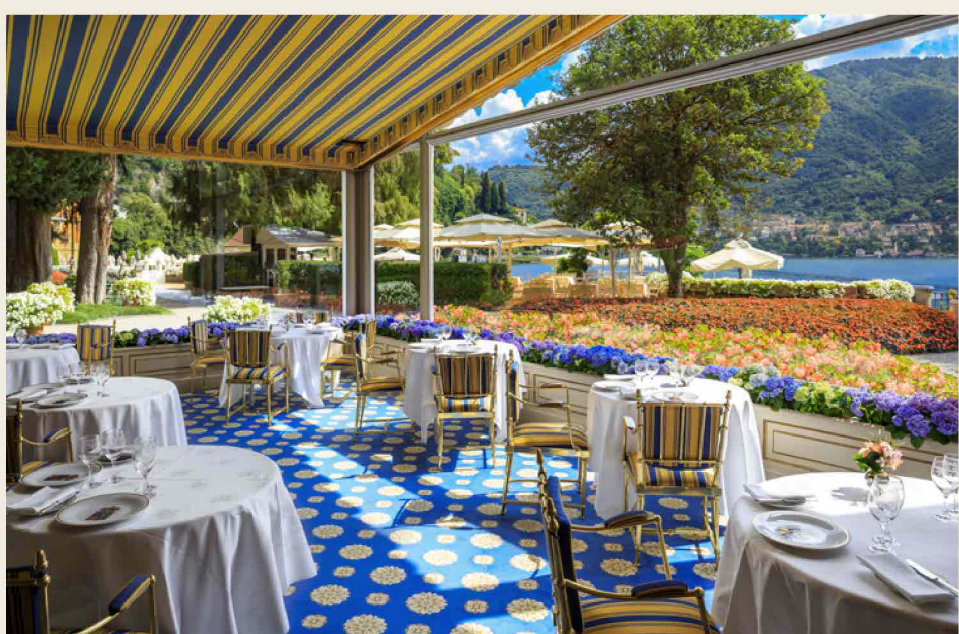
Servizio in camera, ricchi buffet e show cooking. Proposte dolci e salate, con ingredienti selezionatissimi del territorio. E non solo. Perché il primo pasto della giornata non può deludere. L'offerta di tre grandi resort del Lario.

## GRAND HOTEL VICTORIA MENAGGIO

“La colazione al Grand Hotel Victoria di Menaggio è uno dei momenti esperienziali più importanti che la struttura offre ai propri ospiti”, afferma Marco Montagnani, direttore della struttura. Presso l'hotel di R Collection, la colazione a buffet viene servita presso il ristorante Lago e viene



preparata a vista su un piano di marmo. La modalità proposta è colazione a buffet ma servita: ogni ospite viene assistito dallo staff di sala per la preparazione della propria colazione. Gli ospiti possono richiedere anche la colazione in camera gestita à la carte. “A contraddistinguere il Grand Hotel Victoria di Menaggio è la peculiarità dei prodotti, un'ampia varietà di scelta di alto livello qualitativo. Un cuoco è a disposizione per preparare sul momento piatti salati e dolci”, spiega Montagnani. “La sezione dolci è curata da una pastry chef. La scelta è molto diversificata per ogni richiesta della clientela, con proposte e piatti vegetariani, vegani e scelte per celiaci. La nostra dedizione alla diversità culinaria garantisce un'esperienza gastronomica eccezionale per tutti i nostri ospiti, che apprezzano particolarmente la freschezza dei nostri prodotti artigianali”. Tutto, dai lievitati, come il pane e le brioche, alle marmellate, è realizzato internamente, mentre vengono preparati al momento piatti su richiesta, inclusi tutti i tipi di cottura delle uova. Per questo motivo, al Grand Hotel Victoria, la preparazione della colazione inizia alle prime ore del mattino, nella fascia notturna con i panettieri che preparano i lievitati e continua, poi, con tutto lo staff di back e front: due chef pasticceri, due chef dedicati allo show cooking e uno staff di sala di minimo 10 persone. “Oltre alla freschezza, sono apprezzati la varietà del nostro menu e la presenza di prodotti genuini di stagione. Utilizziamo frutta fresca e proponiamo piatti che mettono in risalto i prodotti del mese, come l'uovo alla Benedicte con tartufo in ottobre. Le bevande sono sempre fresche, con produzione propria di centrifugati contenenti verdure e frutta. Un punto di forza è rappresentato dalle nostre spremute al momento, come quelle di pompelmo rosa. Non manca mai nella nostra colazione l'aringa, particolarmente gradite dalla clientela inglese”.



  
Mengazzoli

IL DETTAGLIO  
CHE FA  
LA DIFFERENZA

ACETO IN PERLE

