

07

HOTEL

D O M A N I

ISSN 1121-0001
Mensile - Anno L
luglio 2024



STORIE DA TRAMANDARE

LUOGHI CHE SI TRASFORMANO
CONSERVANDO LA LORO IDENTITÀ

CAMILLA DONI

L'UNIONE FA LA FORZA

CIRCONDARSI DI COMFORT

I DETTAGLI CHE FANNO LA DIFFERENZA

HOTEL
LUGHO
106
TREND TOPIC



In viaggio

TRAT SAPORI

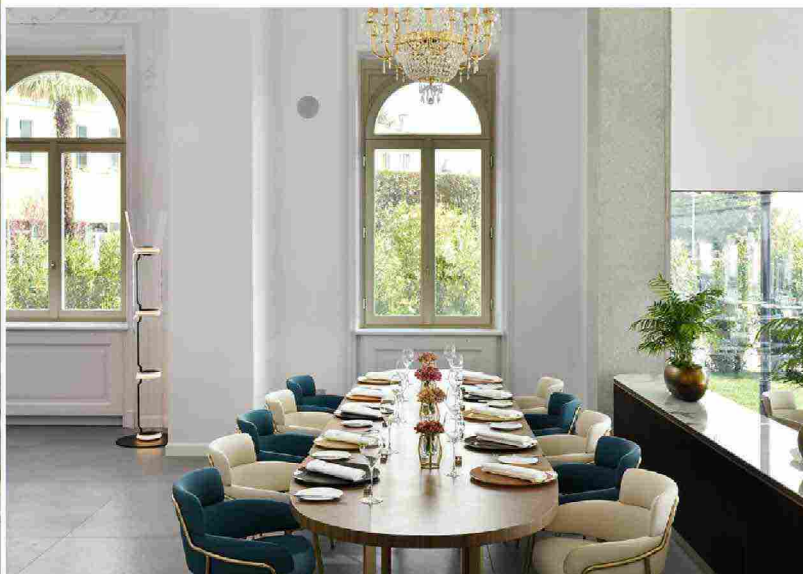
Per coinvolgere
in modo esclusivo
gli ospiti, il Grand
Hotel Victoria
Concept & SPA
di Menaggio
ha ideato una
serie di serate
a tema che si
articoleranno nella
proposta di cene
esclusive con
abbinamento di
vini selezionati di
cantine partner

HOTEL

LUGLIO

107

TREND TOPIC



di **Lara Morandotti**

Organizzare serate di degustazione a tema è una coccola in più per l'ospite del Grand Hotel Victoria Concept & SPA di Menaggio, che da circa 3 anni può fruire di una struttura ristrutturata e ampliata, ma con ancora intatti alcuni elementi architettonici storici. L'intervento era stato guidato dallo Studio Pè Architettura&Design, all'insegna della raffinatezza e dell'equilibrio, senza eccessi, ma tanta sostanza, così come voluto dalla famiglia

Rocchi, che sul Lago di Como possiede diverse strutture di alto livello che completano il portfolio di R Collection Hotels. L'iniziativa delle serate di abbinamento vini sposa la scelta di proporre un'accoglienza autentica e coinvolgente, un concept che va oltre il semplice ospitare, immergendo gli ospiti in un viaggio multisensoriale che abbraccia profumi e sapori.

Abbinamenti ed eleganza

Il ristorante Lago del Gran Hotel Victoria Concept & SPA di Menaggio è un all day fining restaurant che ripro-

ne la massima attenzione alla qualità delle materie prime, sempre di origine italiana, con richiamo alla cucina locale. Il viaggio enogastronomico proposto al suo interno si articola in tre serate dedicate alla celebrazione dei sapori autentici della tradizione italiana, in collaborazione con rinomate aziende vinicole, scelte poiché condividono la passione per l'eccellenza e la massima qualità. Ad aprile si è svolto l'evento con protagonista la Cantina Marchesi Antinori, famosa in tutto il mondo, a maggio sono andate in scena le eccellenti bottiglie di Franciacorta prodotte da

Acqua e storia

Per l'arredamento del ristorante sono stati scelti materiali e colori che creassero un'atmosfera fresca ma anche chic; da qui l'utilizzo del marmo, di profili dorati e del colore bianco intervallato al trendy blu petrolio. Grande la connessione con il lago: allo spazioso salone del ristorante Lago è annessa un'ampia veranda che è in grado di garantire agli ospiti una vista mozzafiato sul panorama lariano. Il tavolo di legno Kauri è un pezzo unico in tutti i sensi: il materiale, prelevato presso la palude Papatore in Nuova Zelanda, risale a oltre 48.000 anni fa.

L'esclusivo menu degustazione delle serate è stato ideato dall'executive chef Maichol Morandi con l'obiettivo di offrire un'alta esperienza culinaria grazie a un percorso gastronomico di quattro portate abbinate a una raffinata selezione di vini italiani



Marco Montagnani,
general manager
del Grand Hotel Victoria



Un percorso sensoriale

Marco Montagnani, general manager del Grand Hotel Victoria, racconta a Hotel Domani il concept delle serate a tema.

Come è nata l'idea delle degustazioni a tema?

Assecondando la voglia condivisa di coinvolgere maggiormente gli ospiti che scelgono la qualità del Grand Hotel Victoria Concept & SPA con una esperienza completa di Wine & Food, in grado di racchiudere l'insieme dei maestosi sapori della cucina italiana accompagnati da vini di grande prestigio in un percorso culinario sensoriale. L'obiettivo è offrire un'esperienza senza pari, esplorando e valorizzando le eccellenze italiane dell'ospitalità di alta gamma sul territorio. Queste serate sono progettate per trasportare gli ospiti in un viaggio di sapori, aromi e tradizioni del territorio.

Quale il target di riferimento?

Persone dai gusti raffinati o semplici buongustai, sia ospiti che visitatori esterni, che vogliono apprezzare la qualità e l'autenticità delle preparazioni. Gli ospiti sono inseriti in un ambiente armonioso, circondati da un'atmosfera contemporanea.

Con chi collaborate per la loro realizzazione?

Collaboriamo principalmente con noti produttori del vino italiano. Queste collaborazioni sono fondamentali per valorizzare l'esperienza, grazie alla selezione di brand dall'identità chiara e distintiva che condividono la nostra passione per l'eccellenza e la qualità.

Come vengono comunicate e promosse queste serate?

Attraverso una strategia multicanale che coinvolge diversi mezzi di comunicazione per garantire una distribuzione a 360 gradi.

Che feedback avete riscontrato ad ora?

Siamo felici di avere un riscontro estremamente positivo. Durante la nostra prima serata, abbiamo riscosso un caloroso successo da parte degli ospiti, con ottimi feedback sia sul menu che sulla degustazione.

Bellavista, mentre a ottobre sarà a volta di Isole e Olena, con i suoi vini prodotti nella zona del Chianti Classico. L'esclusivo menu degustazione è stato ideato dall'executive chef Maichol Morandi con l'obiettivo di offrire un'alta esperienza culinaria grazie ad un percorso gastronomico guidato attraverso quattro portate abbinato con studio e precisione a una raffinata selezione di quattro importanti e pregiati vini italiani. Ogni pietanza è accuratamente preparata per esaltare le caratteristiche uniche delle etichette di vino scelte per armonizzarsi con ogni portata.

Gusto vista lago

Parlando invece di location, si tratta di uno spazioso salone con annessa un'ampia veranda in grado di restituire una vista mozzafiato sul panorama lariano. L'arredamento è chic, in cui vince l'utilizzo del marmo, di profili dorati e del colore bianco intervallato al trendy blu petrolio. Una chicca di prestigio che fa capire bene dove è posta l'asticella? Presso il ristorante è presente un tavolo di legno Kauri, prelevato presso la palude Papatore in Nuova Zelanda, che il Dipartimento di Scienze della Terra dell'Università la Sapienza di Roma ha certificato risalire a oltre 48.000 anni fa.