

IL SESSO E LA POLITICA Efe-Bal, confessioni di una trans di destra

PANORAMA

19 marzo 2023 Anno LXIII - N. 13 (3063) Settimanale 3,50 euro www.panorama.it

GUERRA DI FINANZA

MEDIOBANCA

UniCredit

COMMERZBANK

MONTE DEI PASCHI DI SIENA
BANCA DAL 1472

Giuseppe Castagna

Alberto Nagel

Andrea Orcel

Philippe Donnet

Francesco Gaetano Caltagirone

ANIMA

BANCO BPM



Banca Popolare di Sondrio

Istituti nazionali e poteri stranieri. Offerte di acquisto e prossime acquisizioni. Scontri su equilibri vitali che coinvolgono anche il governo. Tutto sul risiko in cui si fronteggiano o si alleano Mediobanca, Banco Bpm e Popolare di Sondrio, Monte dei Paschi di Siena, UniCredit e Bper. E poi il gigante Generali... Obiettivo: gestire la ricchezza da migliaia di miliardi del Paese.



Autista 9,50 Euro Belgio, Corsica, Costa Azzurra, Principato di Monaco 7,50 Euro Francia 10 Euro Spagna 10 Euro Svizzera 10 Euro Germania 10 Euro Inghilterra 10 Euro Italia 8,50 Euro Olanda 8,50 Euro Portogallo 8,50 Euro Spagna 10 Euro Svizzera 10 Euro Germania 10 Euro Inghilterra 10 Euro Italia 8,50 Euro Olanda 8,50 Euro Portogallo 8,50 Euro

PIACERI_GOURMAND



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

IL LUSO DI UNA CENA IN



VERONA

All'ultimo piano del **Vista Verona**, cinque stelle lusso del Gruppo LarioHotels nel cuore della città più romantica, ecco terrazza e ristorante. Chef Fabio Aceti punta sulla cucina essenziale, anche con gustosi piatti vegetariani.

di Antonio Bozzo

Solo da pochi anni mangiare in hotel è un'abitudine che si è imposta in Italia: prima la cucina d'albergo era considerata triste, magari sontuosa in apparenza ma priva d'anima, con piatti simili da Hong Kong a Roma, da Londra a Milano. Ebbene, è cambiato tutto. C'è stata una vera rivoluzione: la cucina di eccellenza è entrata a pieno titolo nei migliori hotel. E gli italiani vi si avvicinano con fiducia, per una ricorrenza, una cena romantica, un incontro di affari.

Seguiteci. Vi facciamo conoscere alcuni ristoranti da tenere presenti. A Monza, nell'Hotel de la Ville, angolo di charme British Style davanti a Villa Reale, c'è il Derby Grill, dal tocco classico e partenopeo dato dallo chef napoletano Fabio Silva. Segnalato dalla Michelin (cosa aspettano a dargli la stella?), onorato di cappelli, forchette e corone radiose di altre guide, il Derby Grill è approdo sicuro di piloti, tecnici, appassionati di Formula 1: nei giorni del Gran Premio vi trovano un'oasi di classe. Da quattro generazioni la famiglia Nardi manda avanti l'Hotel de la Ville, gioiello brianzolo. I fratelli Luigi e Tany, e il giovane Francesco (figlio di Luigi: rappresenta la nuova linea



HOTEL

Rooftop con panorami straordinari, menu stellati, ambienti sofisticati, eleganti e di design. Grandi alberghi puntano su grandi chef. Per serate dalle degustazioni perfette.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

179367

PIACERI_GOURMAND

di comando dell'impresa), sono garanzia di una storia che fa onore a Monza e tiene alta la bandiera della cucina fine dining. Da chef Silva, coccolati dal maître Antonio Renzulli e dal suo braccio destro Umberto Falcone, abbiamo ordinato risotto con luganega magra e la costoletta alla milanese, a doratura lenta nel burro chiarificato.

Uno dei migliori ristoranti della Capitale è al quinto piano dell'Hotel Bulgari e si chiama **Niko Romito**, nome dello chef tristellato (al Reale di Castel di Sangro, Abruzzo) che cura l'offerta gastronomica per i Bulgari Hotels & Resorts. Tra opere d'arte, vista impagabile, pareti rivestite di mogano, va in scena il trionfo della cucina contemporanea by Romito, con le cure di Emilio Di Cristo, già sous chef del Bulgari Resort Dubai. «Voglio che chi si siede al tavolo possa viaggiare in Italia con i grandi classici della nostra cucina» scrive Romito, presentando il menu. Gli abbiamo ubbidito, ordinando scampi arrosto con patate piccanti e tartufo nero pregiato, spaghetti e pomodoro (più classico di così!), maialino croccante con salsa all'arancia: un viaggio che stimola tutti i sensi.

A Milano vi portiamo a un passo dalla Centrale, alla Terrazza Gallia, dell'Excelsior Hotel Gallia. Trovate i fratelli Lebaron, talentuosi

ROMA Tra opere d'arte e vista impagabile, al quinto piano dell'hotel Bulgari va in scena la cucina del tristellato **Niko Romito** (sua la regia dell'offerta gastronomica in tutti i Bulgari Hotels & Resorts). A Roma, la cura dei piatti è affidata a chef Emilio Di Cristo.

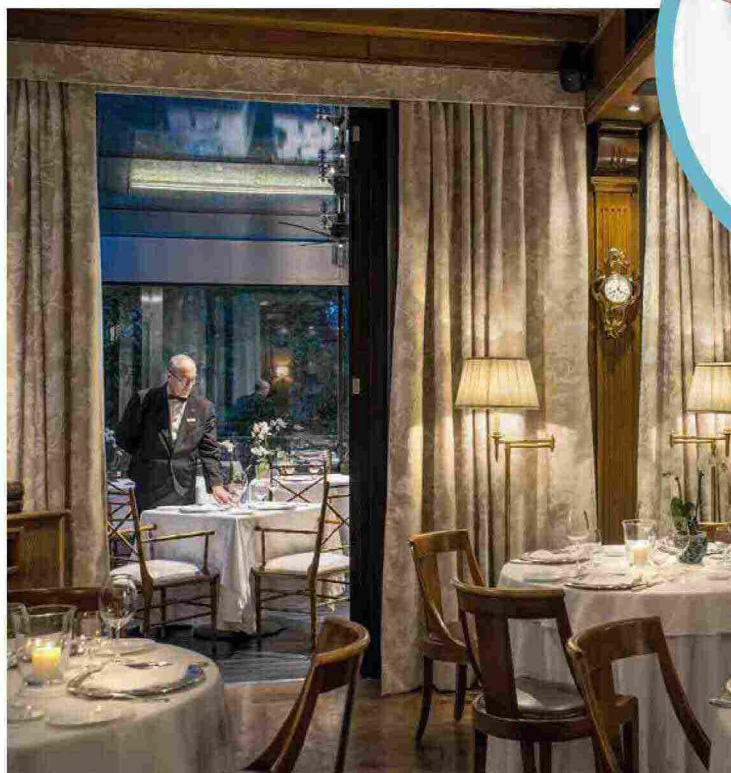


Francesco Luciani

chef napoletani. Il **Mediterraneo**, nel ristorante che ha la consulenza di altri fratelli celebri (i Cerea), è l'asso nella manica, con piatti vincenti quali lo spaghettono «misericordia e nobiltà», omaggio a Totò, con pane e caviale. E altri, esempio la ricciola alla brace e pomodoro del Piennolo o la favolosa sella d'agnello. Come nel cinema c'è stato il «The Lubitsch Touch», dovuto alla grazia del regista tedesco-americano, così si può parlare del Lebaron Touch in cucina.

Restiamo a Milano, a Casa Brera, albergo di lusso del gruppo Marriott International progettato da Patricia Urquiola. Il ventaglio gastronomico va dal giapponese **Odachi** al bistrot **Etereo**, al **Living**, al ristorante di stampo italiano **Scena**. Tranne il giapponese, hanno tutti la consulenza di Andrea Berton, cuoco

A MONZA La sala e un piatto (nel tondo) del ristorante **Derby Grill**, interno all'Hotel de La Ville della famiglia Nardi, un angolo british style a Monza. Lo chef napoletano Fabio Silva propone cucina della Brianza e lombarda, con i classici mediterranei.



179367

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



VENEZIA

A **Ca' di Dio**, hotel in zona Arsenale, ex residenza religiosa diventata struttura di lusso (con design di Patricia Urquiola), chef Gabriel Collazzo esalta pesce e ingredienti lagunari con la sua cucina aperta al mondo, ma identitaria. Nel tondo, un piatto.



FIRENZE

Al Tivoli Palazzo Gaddi, edificio rinascimentale trasformato in hotel di lusso, ecco il ristorante **Terrae** gestito dalla chef stellata Iside de Cesare. I piatti (nel tondo) sono a cura del resident chef Salvatore Canargiu, che interpreta con massimo rispetto i classici toscani.



Stefano Suboschi

stellato, e la guida dell'executive chef Francesco Bonato. Casa Brera è destinazione sicura per i gourmet. Firenze, Venezia e Verona non possono mancare nel nostro grand tour.

A Firenze, ci fermiamo da Tivoli Palazzo Gaddi, al ristorante **Terrae**, che vanta la collaborazione della chef stellata Iside de Cesare (operativa al ristorante La Parolina, nel Viterbese). Nel palazzo rinascimentale, affianca il resident chef Salvatore Canargiu. I piatti? Imperniati sulla tradizione toscana - la cartellata di coniglio e peperoni, il pescato del giorno con salsa al peposo - esplorano con tocco creativo le radici di una grande cucina. Stessa classe al **Milton Bistrot**, che nel nome e nel concept rimanda al poeta inglese del Seicento autore del *Paradiso perduto*: qui ebbe l'ispirazione per le sue immortali pagine.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

179367

PIACERI_GOURMAND



Daniele Paternoster

MERANO Villa Eden di Angelika Schmid, regno del benessere, ospita il ristorante fine dining **Tasting Room**, dagli eleganti ambienti. Con lo chef Marcello Corrado, propone piatti che uniscono gusto e leggerezza, con i vegetali al centro.



Alberto Bisetti

MILANO Il ristorante dell'**Excelsior Hotel Gallia**, affidato ai napoletani fratelli Lebano (con consulenza dei Cerea), conquista con piatti di forte radicamento partenopeo. Come lo spaghettono «miseria e nobiltà», omaggio a Totò, con pane e caviale.

A Venezia suggeriamo il ristorante di **Ca' di Dio** (zona Arsenale), hotel di lusso, ex residenza religiosa ristrutturata dall'immanicabile Patricia Urquiola. Gabriel Collazzo, chef toscano, guida la ristorazione del **Ca' di Dio**, dal **Vero** sulla Laguna, al più riservato **Essentia**. Gli ingredienti lagunari dominano, per una cucina aperta al mondo ma con basi identitarie. Le verdure vengono dall'orto, di suggestione claustrale.

E a Verona? C'è il **Sottovoce dell'Hotel Vista Verona** (della collezione di lusso del Gruppo LarioHotels, che fa capo alla presidente Bianca Passera e a suo nipote Luigi), con terrazza, infinity bar e vista romantica. La cucina è affidata allo chef Fabio Aceti, che punta sull'essenziale. Fatevi tentare, oltre che dai classici, dai piatti vegetariani, davvero golosi.

Facciamo un salto a Merano per una cena al **Tasting Room**, dove lo chef Marcello Corrado sposa la leggerezza al gusto, con innesti asiatici e materie prime eccelse. È a **Villa Eden**, gemma dei trattamenti di salute e di bellezza, hotel gestito da Angelika Schmid, autorità nel campo. Ristorante premiato da **Gault&Millau** con 18 punti su 20, richiama a Merano gourmet virtuosi, che bilanciano il fine dining con i trattamenti fitness.

© RIPRODUZIONE RISERVATA