L’Hotel chiama, lo chef stellato risponde

apertura-181bb2e1

C’era un volta la ristorazione alberghiera. Al meglio, era di buona qualità ma banale, standardizzata, senza grandi colpi di coda, per non spaventare i clienti. Qualcosa però sta cambiando sotto il cielo dell’ospitalità. Oggi sono sempre di più gli chef stellati che decidono di fare un’esperienza più o meno lunga in hotel. In città, ma anche in località turistiche. Cresce il numero di alberghi che chiamano alla guida di ristoranti vecchi e nuovi chef stellati. Non è una novità assoluta, certo. Alcuni grandissimi proprio in albergo hanno vissuto la loro carriera eccezionale, come Heinz Beck alla Pergola di Roma e Norbert Niederkofler alla Rosa Alpina di Bolzano (racconteranno la loro esperienza sul numero di novembre, ndr). Pensiamo piuttosto a giovani talentuosi, che portano in una location di prestigio tutto il loro talento e la loro creatività.

FORMULE DIVERSE NEL “LABORATORIO MILANO”

[caption id="attachment_113443" align="alignleft" width="227"]
MISHA SUKYAS AL PUZZLE, ALL’INTERNO DEL TOWNHOUSE 31, BOUTIQUE-HOTEL DEL CENTRO - F

MISHA SUKYAS AL PUZZLE, ALL’INTERNO DEL TOWNHOUSE 31, BOUTIQUE-HOTEL DEL CENTRO - FOTO DI ANDREA GASTEL[/caption]

Abbiamo parlato con gli chef alla guida di tre ristoranti aperti nel giro di pochi mesi a Milano: tutti propongono una cucina creativa, che ha già raccolto consensi in precedenti esperienze. “A Milano le strutture alberghiere hanno sentito la crisi, e per attirare clienti hanno chiamato chef eclettici ed originali. È un mondo che si sta svecchiando, come se fosse un “mio” ristorante” spiega Misha Sukyas, cuoco italo-armeno già alla guida de L’Alchimista e di Spice, dal quale è stato “sfrattato” a causa dei lavori della metropolitana A luglio apre il Puzzle all’interno del TownHouse 31, boutique hotel del centro con una formula originale: un solo tavolo comune da 16 coperti, in cui i commensali siedono uno accanto all’altro “la prova che, come ho sempre saputo, con le gambe sotto un tavolo tutti sono uguali”. Perché proprio in albergo? “È più un salotto che un ristorante con l’ambiente giusto, neutro e un po’ asiatico, che non richiama subito Milano, perfetto per la mia cucina eclettica e cosmopolita”.

[caption id="attachment_113442" align="alignright" width="186"]
LO CHEF ANDREA ASOLI È ALLA GUIDA DEL RISTORANTE RUBACUORI BY VENISSA, ALL'INTERNO D

LO CHEF ANDREA ASOLI È ALLA GUIDA DEL RISTORANTE RUBACUORI BY VENISSA, ALL'INTERNO DELLO CHATEAU MONFORT, RELAIS E CHATEAUX DI CORSO CONCORDIA[/caption]

Il menu è fisso e varia ogni sera. "Tra i vantaggi di lavorare all'interno di un albergo c'è il fatto che non sono necessari capitali per aprire e non si devono controllare ossessivamente i conti. Anche se io qui lavoro come se fosse un ristorante di mia proprietà. Se le cose le fai tue, le differenze con un ristorante a gestione propria sono minime" dice Andrea Asoli. Giovane ma con esperienze importanti alle spalle (MET e Venissa a Venezia), è da qualche mese alla guida del Ristorante Rubacuori by Venissa, all'interno dello Château Monfort, Relais & Châteaux di Corso Concordia a Milano. "Aprire un ristorante in proprio? A Milano è difficile, i costi di gestione e del lavoro sono altissimi, c'è un numero spropositato di ristoranti rispetto agli abitanti e come meta turistica si lavora 8/9 mesi l'anno. Eppure è l'unica città d'Italia al passo con il resto d'Europa" taglia corto Felix Lo Basso, che dopo Unico, a Milano, e l'Alpenroyal sulle Dolomiti è oggi al Felix Lo Basso Restaurant nell'hotel di superlusso TownHouse Duomo con vista, letteralmente, sulle guglie della cattedrale. "La creatività? La puoi portare ovunque, qui senz'altro ottieni una grande visibilità".

MUTUO APPOGGIO

[caption id="attachment_113444" align="alignright" width="238"]UN PIATTO DI MISHA SUKYAS UN PIATTO DI MISHA SUKYAS[/caption]

Il guadagno non è l'unica cosa che accomuna ospitalità e ristorazione. In molti casi ad attirare lo chef è la location, prestigiosa, spesso centrale e con vista, che difficilmente si potrebbe permettere un ristorante a se stante. La collaborazione però deve essere un vantaggio per le due parti, un mutuo farsi e ricevere visibilità. Tutti però concordano: la libertà in cucina è massima, perché è proprio la creatività, e spesso anche il nome già noto e di richiamo, che porta l'albergo a chiedere la collaborazione. Anche se poi magari il cliente dell'albergo non pranza in hotel: per i costi, in primis, la difficoltà a trovare posto, la presenza, in città, di tante altre opzioni. Tutto cambia nelle località di villeggiatura: "Siamo rimasti stupiti dal fatto che la maggior parte dei clienti ha sempre pranzato in albergo, anche per giorni di fila: probabilmente siamo riusciti a trovare la formula giusta" dice Andrea Berton della nuova avventura Berton al Lago.

PALUDATO A VOLTE UN PO' TROPPO

[caption id="attachment_113445" align="alignleft" width="140"]FELIX LO BASSO FELIX LO BASSO[/caption]

Certo, non son tutte rose e fiori. “Ad esempio, non esiste il walk in, manca la clientela di passaggio attirata dalle vetrine. – dice Sukyas – Per contro, si lavora solo con le prenotazioni, il menu è unico e si spreca di meno”. Il problema dei ristoranti negli alberghi è proprio quel loro essere chiusi nella struttura, lontani dagli occhi e dalla portata, anche psicologica, dei clienti. “Entrare nella hall di un albergo per alcuni può essere respingente” conferma Andrea Asoli. Anche a questo serve utilizzare un nome di richiamo, uno chef o un brand già noto che attiri clientela dall’esterno, che poi in questi ristoranti di alta gamma è la stragrande maggioranza. Il coordinamento con la reception può dare molto ma anche rivelarsi un punto dolente, se non si lavora in sinergia per portare prenotazioni nelle serate spente, o al contrario non far trovare posto ai clienti dell’hotel che desiderano mangiare al ristorante.

[caption id="attachment_113446" align="alignright" width="238"]
UN PIATTO DI ALTA CREATIVITÀ DI FELIX LO BASSO UN PIATTO DI ALTA CREATIVITÀ DI FELIX LO BASSO[/caption]

Divertimento e sperimentazione sono le cifre che sembrano oggi trovare casa proprio nelle strutture alberghiere più innovative. In parte alleggeriti dai problemi di gestione dei costi fissi, dall’affitto all’allestimento iniziale, c’è più spazio per concentrarsi sul menu, che deve essere vario e accattivante (impossibile proporre agli ospiti dell’albergo gli stessi piatti ogni sera). La formula insomma, diffusa all’estero (ma anche qui il tasso di qualità e creatività si è senz’altro innalzato), si sta diffondendo anche nel Belpaese. Certo, non sempre il “matrimonio” tra cucina e ospitalità, chef e proprietà della struttura, funziona. Alcuni “big” di grandissima fama vagano da una struttura all’altra senza apparentemente trovare pace. È bene insomma rispettare determinate condizioni. Ma di questo parleremo nel prossimo numero, nella seconda parte del servizio.

Il commento dello chef: Misha Sukyas

“A Milano le strutture alberghiere hanno sentito la crisi, e per attirare clienti hanno chiamato chef eclettici ed originali. È un mondo che si sta svecchiando, come la ristorazione in generale”.

Chef & Hotel: l’esperienza di Andrea Berton al Berton al Lago