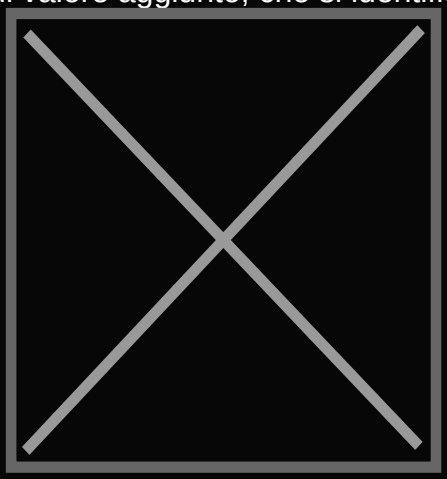
Ristorazione d’albergo più vicina al territorio nel progetto di Jsh Group

restaurant-la-ghiandaia-il-picciolo-etna-golf-resort-c359d2cf

Che la ristorazione d’albergo sia in continua fase di ripensamento è una realtà. Jsh Hotels & Resorts (otto alberghi e sei resorts. Nella foto grande il ristorante Restaurant La Ghiandaia - Il Picciolo Etna Golf Resort) ha deciso di porvi rimedio e ha affidato allo chef Andrea Ribaldone, una stella Michelin, il compito di sviluppare un progetto che, secondo una nota diffusa dalla società, scardinerà i canoni della ristorazione alberghiera nelle strutture a quattro e cinque stelle, troppo spesso votate al contenimento dei costi, l’uniformità delle proposte, l’approvvigionamento indistinto delle materie prime.

Il progetto di Ribaldone intende offrire un’esperienza culinaria di valore aggiunto, che si identifichi con una cucina gustosa, genuina, stagionale



[caption id="attachment_20840" align="alignright" width="226"] Lo chef Andrea Ribaldone[/caption]

Comune a comune alle otto strutture della resort collection interessate, con declinazioni legate al territorio, eccezione fatta per alcune ricette regionali, il menù è basato su prodotti italiani, semplici e freschi, provenienti dal territorio e da fornitori selezionati e qualificati e accompagnato da pane e pasticceria realizzati in casa, avverso al surgelato e all’impiego di coloranti o conservanti.

«In un momento di crisi in cui tutti tagliano i costi fissi – dice lo chef - sacrificando, nella maggior parte dei casi, la qualità delle materie prime, la creatività dei processi, la varietà delle proposte, noi agiamo nel verso opposto mirando a soddisfare tutte le aspettative dei nostri ospiti».

Il metodo messo a punto da Jsh Group e da Andrea Ribaldone mira anche a limitare il protagonismo degli chef e un ipercompetitivo approccio del maître. Le due figure, in questo progetto, cambiano la propria prospettiva professionale e vanno oltre la funzione tradizionale, trasformando il servizio e il prodotto in un racconto, facendo vivere il territorio attraverso delle storie, stabilendo una indissolubile relazione con la cucina. In questo modo non solo verranno garantiti gli stessi standard qualitativi in ogni struttura Jsh, ma verranno messe in scena esperienze capaci di coinvolgere il cliente, la struttura e il territorio.