

DI FRANCESCO PENSOVECCHIO

UNA CENA IN ALBERGO? Non capita spesso. Anzi, succede molto raramente di prenotare un tavolo nel ristorante di un hotel. Il motivo? Accursio Craparo, chef del ristorante La Gazza Ladra de l'Hotel Palazzo Failla di Modica (Ragusa) ha la risposta: «Una volta i ristoranti degli alberghi offrivano un ottimo servizio e una buona qualità dei piatti. Poi però la cucina dell'hotel ha perso valore, probabilmente perché si è pensato di investire di più sull'eleganza e il lusso della struttura sottovalutando la qualità dei cibi. Come dire: tanto fumo e poco arrosto». Ed ecco il processo di allontanamento dai ristoranti degli alberghi. Ma Craparo tiene a precisare: «Qualcosa adesso sta cambiando». Ed è d'accordo con lui Claudio Ruta, chef del ristorante La Fenice dell'Hotel Villa Carlotta di Ragusa: «Evidentemente ci si è resi conto che anche la cucina ha la sua importanza in un hotel. E negli ultimi tempi si tende a coccolare di più il cliente dell'albergo. Del resto è ormai una necessità, poiché il turismo enogastronomico è in crescita».

Insomma, ci sono i presupposti per il cambiamento di rotta. In Sicilia, in fondo, non mancano i grandi hotel che godono di un Gourmet Restaurant. Oltre a La Gazza Ladra e a La Fenice c'è anche il Don Serafino della Locanda Don Serafino di Ragusa; il Principe Cerami del San Domenico Palace Hotel di Taormina; il Signum dell'hotel Signum di Salina-Folie. Passi notevoli anche al Dubbessi del Kempinski Giardini di Costanza (Mazara del Vallo). Tutti belli per estetica, qualità e varietà dei menu, competenza del personale, cantina eccellente valorizzata da un bravo sommelier. Palermo è un po' indietro. I ristoranti dei cinque stelle Villa Igea, Federico II e Wagner non riescono ad emergere più di tanto.

In sintesi, il pubblico più raffinato e colto che la Sicilia ha avuto modo di ospitare è sicuramente passato da Taormina e più recentemente da Ragusa. E nel resto d'Italia? Il più chiacchierato è nella capita-

Chef d'hotel



Heinz Beck: «Quando l'unione fa la forza»

Heinz Beck è lo chef bavarese de La Pergola, ristorante del Rome Cavalieri Hilton.

Il punto di forza del ristorante di un Grand Hotel?
«È difficile rispondere se si consideri che gentile il mio ristorante con indipendenza, come un privato. Entrambi godono di benefici. L'hotel porta clienti al ristorante e il ristorante stelo porta clienti all'hotel».

Insomma l'unione fa la forza.
«Se il ristorante è famoso i clienti dell'hotel aumentano o viceversa. Il mio ristorante ha circa 55-60 coperti ed è sempre pieno. Ho una lista di attesa di tre settimane. Il 75% della mia clientela è italiana e la restante parte estera».

Tra questi tanti vip...
«Ho vengono un bel po'. Ma con tutti i clienti vado a caccia della...

le. Il ristorante La Pergola (Tre Stelle Michelin) dello chef Heinz Beck - tedesco-bavarese che si cimenta con la cucina mediterranea - è al Rome Cavalieri Hilton.

È all'estero? A Parigi molti dei tre stellati deliziano il palato degli ospiti di Grand Hotel. Alain Ducasse è all'Hotel Plaza Athénée. Philippe Legendre è di casa al Four Seasons, mentre Jean-François Piège è al Les Ambassadeurs dell'Hotel Cillon. Tutti 5 stelle. Per



I CONSIGLI

Ecco 7 locali da provare

- Principe Cerami del San Domenico Palace - Taormina (Me)
- La Gazza Ladra dell'hotel Palazzo Failla - Modica (Rg)
- Signum dell'hotel Signum - Salina (Folie - Me)
- Capofaro del Capofaro Malvasia & Resort - Salina (Folie - Me)
- Don Serafino della Locanda Don Serafino - Ragusa Ibla
- Dubbessi dell'hotel Kempinski, Giardini di Costanza - Mazara del Vallo (Tp)
- La Fenice dell'hotel Villa Carlotta - Ragusa

IL DIRETTORE DI VILLA CARLOTTA MAURO MALANDRINO CON LO CHEF CLAUDIO RUTA (Foto Bianco)

le altri capitali europee? Ad Amsterdam il The Dylan è al design Hotel The Dylan Hotel, mentre il ristorante Le Rive è di casa all'Hotel Amstel. Uno dei ristoranti più celebrati di Bruxelles, il Sea Grill, si trova al RadissonSas. Cinque stelle. Il top del lusso viennese, l'Hotel Palais Coburg, beneficia dei manicaretti di Christian Petz al ristorante Coburg: 600 euro a notte. I tedeschi non scherzano affatto. Nel conteggio delle stelle Michelin per l'anno 2008, i tedeschi hanno superato gli italiani posizionandosi al 2° posto dopo la Francia. L'Huandog, il Lorenz Adlon, il Quadriga, il Facil sono tutti ristoranti di Berlino presso hotel 5 stelle lusso. A Colonia il Vendome è al fascino castello di Bensberg. Ad Amburgo il Jacob dei cinque stelle Louis C. Jacob guarda sul fiume Elba. Praga? L'Allegro è al Four Seasons. Ginevra? Eccole il Neptune de l'hotel Mandarin Oriental. Londra: Galvin at Windows dell'Hilton. Pechino? Il Barolo del Ritz-Carlton e il capo del Regent Beijing.