

HOW TO SPEND IT

ILSOLE24ORE.COM

Non solo al bar: oggi la colazione si fa in hotel, fra verticali di gusto e ricette stellate

January 23th 2023

<https://www.ilssole24ore.com/art/non-solo-bar-oggi-colazione-si-fa-hotel-verticali-gusto-e-ricette-stellate-AEEn2eXC>

Servizio | Food trend



Non solo al bar: oggi la colazione si fa in hotel, fra verticali di gusto e ricette stellate

L'ultima tendenza è iniziare la giornata con un boost di energia e dolcezza in alberghi gourmet. Dove anche un appuntamento business è un'occasione di degustazione.

di Caterina Maconi

27 gennaio 2023



▲ Tazza da tè con piattino coordinato e coperchio (350 €) e teiera con coperchio(550 €), entrambe in finissima porcellana di Limoges, con bordo decorato da motivo Fendi O'Lock Chain nei toni del nero e manopola F O'Lock color oro. Tutto FENDI.



Ascolta la versione audio dell'articolo

Una selezione di proposte locali, un piatto signature, gli imperdibili della tradizione, ma anche i rassicuranti buffet dove trovare viennoiserie, torte, marmellate e conserve. Se non proprio trascurato, il breakfast negli alberghi è stato quantomeno poco valorizzato per molti anni, nascosto dietro piramidi di (ottimo) cibo, buffet generosi e di qualità, spesso continentali, e un assortimento di bevande pressoché da campionario. Ma ultimamente l'attenzione sta salendo, e l'hôtellerie approfondisce anche questo momento della giornata e del soggiorno, con proposte ad hoc, di ricerca, percorsi degustazione o scelte à la carte, menu rinnovati dietro i precisi consigli di chef stellati. Ma, soprattutto, le colazioni si stanno aprendo alla città: per chi vive a Milano, Venezia, Firenze, Londra o Parigi, ma anche per chi, in viaggio, soggiorna in una struttura diversa, la scelta sul luogo dove consumare il primo – importantissimo – pasto della giornata si orienta sugli hotel.

Stanno aumentando le proposte accurate, i piatti signature, gli ingredienti speciali, i nomi blasonati nelle cucine e, non di meno, un ambiente dove convivono progetti di interior da scoprire, pezzi di design, cura del dettaglio e un'atmosfera più rilassata e silenziosa, lontana da bar e pasticcerie più affollati e rumorosi. Così, sempre più alberghi accolgono, su prenotazione, anche gli ospiti esterni. Se già era d'uso per un drink all'ora dell'aperitivo o per una cena, la novità è la prima colazione. Ecco una selezione di strutture dove, oltre a una raffinata e sempre presente proposta di tradizione, con tutto ciò che ci si può aspettare per il breakfast, si scoprono vere particolarità gourmand: sapori che puntano su innovazione e benessere, ingredienti a chilometro zero e ricette booster per dare energia per tutta la giornata.

IN CITTA'

ALTA PASTICCERIA CHE SEMBRA UN DIPINTO, A LONDRA

Il pluridecorato pastry chef Cédric Grolet ha aperto il suo primo avamposto fuori dalla Francia, e lo ha fatto approdando all'hotel [The Berkeley](#), a Londra. Qui, si possono assaggiare le sue creazioni signature, come le torte trompe-l'oeil di frutta e di fiori e la famosa viennoiserie. C'è la possibilità di provare una colazione con formula degustazione, che comprende, oltre alla viennoiserie, un waffle flower con crema Chantilly o marmellata, oppure un french toast con crema Chantilly, e alcune delle creazioni di frutta – oltre alle bevande. Oppure si può procedere con il menu à la carte, dove scegliere tra le singole voci. Si può anche vivere una vera esperienza riservando una delle otto postazioni all'interno del laboratorio, al The Chef's Counter, il bancone dello chef, dove gli ospiti, a cui viene proposto un menu degustazione d'autore con champagne, possono osservare il team di Grolet apportare gli ultimi ritocchi alle creazioni.



▲ Le creazioni signature di Cédric Grolet al The Berkeley, a Londra. Il pastry chef è famoso per le sue torte trompe-l'oeil di frutta e di fiori.

LA FRUTTA DI STAGIONE DÀ SPETTACOLO, A PARIGI

All'Hôtel Plaza Athénée di Parigi la colazione è un momento molto importante. La struttura si avvale di uno speciale fruit chef, Jorge Ferreira, da vent'anni al servizio dell'albergo. I colleghi lo chiamano "The artist" per la sua capacità di creare opere d'arte con la frutta: ogni mese ne lavora ben 3,5 tonnellate, prediligendo quella di stagione. Una sua composizione tipica prevede la lavorazione di 4, 5 o 6 frutti insieme, ma il piatto che più lo contraddistingue sono le acai bowl, molto richieste. Tanta l'offerta di frutta di ogni tipo presente in menu, oltre a pudding di semi di chia e frutti di bosco. Ma, per chi vuole fare una richiesta extra, lo chef si misura su infinite variazioni che partono dal frutto preferito. Ogni mattina, almeno 30 nuovi piatti escono dalle cucine. Altra figura importante al Plaza è l'head baker, il mastro fornaio: ogni notte alle tre inizia il suo turno di lavoro, impastando pane, viennoiserie e pasticcini.



▲ Un piatto di frutta dell'Hôtel Plaza Athénée di Parigi. La struttura si avvale da anni di un fruit chef che ogni mese prepara creazioni nuove, lavorando 3,5 tonnellate di frutta di stagione. ©Tina Hillier

OMELETTE E TUTTI I TIPI DI UOVA À LA CARTE, A MILANO

Il Mandarin di Milano è una destinazione ambita anche da chi viaggia per lavoro, nonostante la componente leisure stia crescendo. Un dato interessante è che sempre più persone decidono di sceglierlo per organizzare colazioni per ritrovi business o team meeting: le lancette dell'orologio si tirano indietro per programmare a inizio giornata un primo appuntamento importante. Non più pranzi o brunch, ma breakfast, che qui viene servito negli spazi del [Garden](#), sia interni sia nella corte. L'hotel punta sulla carta delle uova, a cura dello chef Antonio Guida, a capo di Seta, il ristorante bistellato che si trova all'interno dell'hotel. Possono essere alla coque, al piatto, strapazzate, in camicia oppure come omelette e vengono condite, a piacere, con bacon, salsiccia, formaggio, prosciutto cotto, pomodoro, erbe fini, funghi e salmone. Ci sono poi le uova alla benedettina con salmone affumicato e l'omelette sempreverde con formaggio di capra fresco, erbe e avocado. A disposizione, inoltre, la colazione orientale (legata alla proprietà della struttura), con pollo congee, un assortimento di dim sum, vermicelli con uova, pollo e verdure.



▲ Il Mandarin Oriental di Milano punta tutto sulle uova, perché sono spesso la scelta dei businessmen.

IN UN SOLO BUFFET, I SAPORI DOLCI E SALATI DELLA LOMBARDIA

[Il Gallia](#), a Milano, è tradizionalmente il primo hotel in cui molti viaggiatori si imbattono appena arrivati in città, perché si trova fuori dalla stazione Centrale. È il primo approdo, un assaggio del capoluogo e – per qualcuno – della Lombardia. La sua colazione rispecchia questa narrazione e propone una serie di dolci rappresentativi delle tradizioni meneghine e non solo, mappando prodotti delle province lombarde, fino a qualche excursus fuori regione. E quindi si possono trovare croissant, pasticcini, ma anche la sbrisolona, la veneziana, la torta di mele o di carote, fino al maritozzo. Una selezione di sei diverse forme di pane dal panificio Davide Longoni, da quello con le noci al pan Tramvai classico lombardo, con la farina di segale di Chiaravalle e il pane borbonico. Oltre a una selezione di salumi e formaggi dal Nord Italia. Per chi volesse, poi, ci sono i piatti tipici della tradizione qatarina (legata alla proprietà della struttura) come il Balaleet, specialità araba servita con uovo fritto arrotolato, pistacchio e una rosa essiccata al centro.



▲ La colazione all'Excelsior Hotel Gallia di Milano propone una selezione di dolci regionali lombardi, dalla sbrisolona al pan Tramvai classico.

AVOCADO TOAST CON ASTICE, SUL CANAL GRANDE

Dal 28 novembre scorso il [Gritti Palace di Venezia](#) ha riaperto i suoi spazi con vista Canal Grande per la stagione invernale. Qui, si può fare colazione fin dal mattino presto, ammirando la nebbia che si disperde dal Canale più famoso al mondo, un tempo il punto di partenza e di arrivo delle navi che percorrevano la Via delle spezie, quando il commercio era garantito dai prodotti che giungevano dall'Estremo Oriente. Strizza l'occhio a quella ricercatezza discreta, ma accurata, la proposta à la carte del Gritti, che ospita classici rivisitati come l'avocado toast con astice e uovo poché. Su richiesta, una delle novità, inserite di recente nel menu breakfast: l'uovo con tartufo bianco.



▲ Colazione sul Canal Grande al Gritti Palace di Venezia. Su richiesta, si può ordinare l'uovo con tartufo bianco. ©Alessandro Famiani. The Gritti Palace

OSTRICHE E PAPPAL AL POMODORO, NEL SALOTTO DI FIRENZE

C'è un salotto, a Firenze, nella casa che fu di Folco Portinari, padre della Beatrice dantesca, che è aperto alla città. Palazzo Portinari Salviati è infatti la sede di Chic Nonna Firenze e ospita Salotto Portinari Bar & Bistrot e il ristorante [Chic Nonna](#) dello chef Vito Mollica (che ha di recente guadagnato una stella Michelin). È anche un hotel che, oltre alla colazione tradizionale, propone di domenica la formula del long breakfast lento, a partire dalle 12. Non si deve chiamare brunch, perché la formula parte dal menu della colazione, a cui aggiunge nuovi piatti, alcuni della tradizione toscana, ma rivisitati, come le uova in camicia sulla pappa al pomodoro, altri decisamente più fantasiosi: dalla selezione di ostriche al caviale, alla terrina di foie gras su pan brioche e frutta caramellata fino alle lumache gratinate. Il tutto sotto gli occhi di Cosimo I de' Medici, la statua che troneggia nel centro della sala.



▲ Il long breakfast domenicale di chic Nonna. Tra i piatti: ostriche, caviale e una terrina di foie gras su pan brioche e frutta caramellata.

IN VIAGGIO

MAIS ORGANICO E HUEVOS DIVORCIADOS, IN MESSICO

Uova fritte a la Cazuela (il nome della bassa pentola di terracotta dove vengono cotte), Chilaquiles (triangoli di tortillas di mais fritti serviti con salsa chili) ed Enchiladas (tortillas ripiene, arrotolate) con funghi e ostriche: non c'è definizione più calzante, per la tradizionale colazione messicana, che power breakfast. Ma il piatto forte del ristorante [Alma del One&Only Mandarin](#), resort immerso nella natura sulla costa della Riviera Nayarit, sono le huevos divorciados. Si tratta di uova fritte servite su tortillas di mais fatte a mano, condite per metà con la salsa Ranchera, a base di pomodoro, e per metà con una salsa verde. Sopra sono guarnite con cipolle, coriandolo e formaggio cotija stagionato, un vero boost energetico. Tutte queste ricette hanno un ingrediente principe, il mais. Gli chef del resort lavorano con esperti locali che forniscono prodotti organici e non processati, per assicurare il gusto pieno dei chicchi senza impattare sull'ambiente.



▲ Power breakfast al One&Only Mandarin, in Messico, con le huevos divorciados guarnite con cipolle, coriandolo e formaggio cotija.

RISO, ZUPPA DI MISO E DIETA BILANCIATA, A KYOTO

La colazione giapponese è considerata tra le più bilanciate al mondo, con la sua proposta di riso, zuppa di miso, alghe, verdure – come i tsukemono, tipici sottaceti –, tofu e l'immancabile tè verde. Il [Four Seasons di Kyoto](#) offre un percorso alla scoperta dei sapori tipici e delle tradizioni gastronomiche locali fin dal mattino: chi lo desidera può ordinare il pesce a colazione, che qui viene servito con ben 12 diverse tipologie di condimenti originari propri di Kyoto. Si va dal white miso al red miso, a speciali salse di soia anche in versione cremosa. Ci sono poi macinato di manzo Wagyu con red miso, piccole sardine servite con mizuna e il fu, o glutine di frumento, sostituto della carne ad alto contenuto proteico.



▲ Il Four Seasons di Kyoto propone un viaggio tra i sapori giapponesi. Il pesce viene servito con 12 diverse tipologie di condimenti tipici della città.

SMOOTHIE E SUCCHI ENERGIZZANTI, VISTA MACHU PICCHU

C'è un unico hotel che si trova alle porte di Machu Picchu, in Perù. È il [Sanctuary Lodge, del gruppo Belmond](#). Qui, si può fare colazione nel silenzio dell'alba Inca, aspettando che i raggi del sole arrivino a illuminare il centenario sito archeologico. Un momento di raccoglimento e stupore, che la struttura valorizza con una proposta selezionata di bevande dalle proprietà “mistiche”, come l'Andean mint tea, ricetta segreta a base di erba muña, una pianta medicinale peruviana, comunemente chiamata menta delle Ande. O lo smoothie Inca, un mix di mango proveniente da Quillabamba (terra dell'eterna estate), miele, yogurt naturale e maca, cereale andino consumato dagli Inca come energizzante fin dai tempi più remoti. C'è poi il Peruvian coffee&cacao: due varianti di caffè, unamedia e una intensa, vengono filtrate con una caffettiera Chemex insieme a due varietà di cacao peruviano, latte e panela, melassa ottenuta dal succo della canna da zucchero.



▲ La colazione al Sanctuary Lodge, vista Machu Picchu. Qui le bevande sono le protagoniste: dall'Andean mint tea allo smoothie Inca, puntano su un mix di ingredienti millenari.

SOLO PER I CLIENTI DELL'HOTEL

RICOTTA FRESCA E FORMAGGI A CHILOMETRO ZERO, AD AGRIGENTO

Nelle campagne vicino ad Agrigento dicono che la ricotta sia la regina dei formaggi prodotti in zona – e, vista la preponderanza di piatti della tradizione che la vedono protagonista, è sicuramente vero –, ma in realtà tutti i formaggi locali sono prelibati. Per questo l'[Adler Spa Resort di Siculiana](#) li offre ai suoi ospiti fin dalla prima colazione, affidandosi al caseificio Todaro, che lavora latte proveniente esclusivamente dal suo gregge, che pascola libero nella Riserva Naturale di Torre Salsa. Oltre alla già citata ricotta fresca, ci sono il caprino, gli stagionati aromatizzati al pepe nero, il pecorino, la scamorza e la provola: proposte volutamente poco elaborate e la cui lavorazione avviene a crudo, mantenendo le tecniche di lavorazione antiche che la nonna dei fondatori, la signora Pippina, ha tramandato in famiglia. Così da enfatizzare gli aromi e i sapori caratteristici del territorio. La colazione è riservata solo agli ospiti del resort.



▲ La colazione all'Adler Spa Resort di Siculiana, in Sicilia, offre i formaggi freschi del casaro di zona. ©Alex Filz

L'ACQUA HA UN PROFUMO E UNA PROPRIETÀ CURATIVA, A MERANO

Bere fino a due litri di acqua al giorno è la base di una routine di benessere. Per questo i nutrizionisti di [Palace Merano](#) al mattino propongono acque aromatizzate dalle proprietà remineralizzanti ed energizzanti: drenano i liquidi in eccesso e permettono di beneficiare delle vitamine contenute nella frutta, verdura e nelle erbe infuse all'interno. Si va dall'acqua depurativa con limone, cetriolo, zenzero e menta a quella antiossidante a base di ananas, lamponi, lime e basilico, fino all'acqua “sgonfia pancia,” che prevede arancia, finocchio e anice stellato. Tutti gli ingredienti sono biologici e scelti in base alla stagione. A seconda delle loro proprietà, vengono abbinati alla dieta Detox o alla Bio-light, che a colazione prevedono piatti come creme vegetali di frutta secca, composte servite tiepide, porridge con fiocchi di avena o grano saraceno. Per ora il servizio è riservato solo agli ospiti che soggiornano nella struttura.



▲ Le acque aromatizzate proposte dai nutrizionisti del Palace Merano. ©Altea Software Srl, Marco Sartor

UN METRO DI BONTÀ A TRE PIANI, SUL LAGO DI COMO

Una storica villa a Moltrasio, sulle sponde del lago di Como, con giardini terrazzati che si affacciano sull'acqua, dove la vista spazia su tutti i paesi vicini. Appartato, ma al centro della vita di questo spicchio di riva lacustre, [Passalacqua](#) è un ritiro e un punto di partenza per visitare i dintorni. La colazione ha qui un'assoluta protagonista: l'alzatina Paolino. Il nome è in onore di Paolo – il figlio della proprietaria Valentina – e si chiama così perché ha la sua stessa altezza (almeno nel momento in cui è stata ideata): un metro di prelibatezze su tre piani tra maritozzi, pizzette, piccola pasticceria, creme dolci. Un mix tutto italiano di proposte, che varia a seconda delle disponibilità di stagione e della fantasia dello chef. Solo per gli ospiti residenti.



▲ IL breakfast del Passalacqua, sul lago di Como. ©Ricky Monti