

Cucina e benessere: da via Veneto a Ischia il lusso apre le sue porte

Data: 8 marzo 2010 | Autore: Redazione



ROMA - Esportare la Dolce Vita dal nastro d'asfalto di via Veneto a Roma, caro a vip e paparazzi degli anni '60, ad una dolce baia di Lacco Ameno a Ischia. E' la nuova frontiera del turismo di lusso che si apre a clienti ispirati dalla voglia di soggiornare in luoghi raffinati resi oggi molto più accessibili grazie all'accordo fatto tra due regine dell'accoglienza: il Regina Hotel Baglioni di Roma e l'Albergo della Regina Isabella di Ischia.

In comune, le due strutture, oltre alle 5 stelle hanno anche il nome che devono a due teste coronate: il primo, intitolato alla Regina Margherita di Savoia e il secondo alla regina Isabella, moglie di Francesco I delle Due Sicilie.[MORE]

La partnership prevede un trattamento esclusivo personalizzato con tariffe e agevolazioni riservate ai clienti dei due alberghi (<http://www.reginaisabella.it/offertaLeDueRegine.html>). I clienti possono scegliere se iniziare il viaggio da Roma per poi raggiungere la baia di Lacco Ameno, o viceversa.

Il 5 e il 6 luglio, per gli amanti del relax, il Regina Hotel Baglioni di Roma, nella Sala Belvedere con vista sulla città eterna, ha offerto ai suoi ospiti la possibilità di testare i trattamenti di benessere proposti dall'Albergo della Regina Isabella (<http://www.reginaisabella.it/terme.html>) .

Il 30 e il 31 luglio è stata la volta di ricambiare la visita e l'Albergo della Regina Isabella, ha ospitato, nei suoi ristoranti, la cucina del giovane chef Luciano Sarzi Sartori del Brunello Lounge & Restaurant del Regina Baglioni, (<http://www.baglionihotels.com/it/destinazioni/roma/regina-hotel-baglioni/>

ristorante/brunello-lounge-restaurant), di tipica impronta mediterranea, con azzeccati ammiccamenti all'innovazione.

Nelle due esclusive serate, i clienti hanno potuto apprezzare i cavalli di battaglia della cucina dello chef romano (ma di origini emiliane). Ecco alcuni dei piatti più gettonati: spaghetti di Gragnano alla carbonara di mare con pomodorini essiccati ischitani, maccheroni fatti in casa all'americana di mare, tagliata di tonno in crosta di mandorle con cipolla rossa di Tropea, melanzane infornate e salsa al Brunello di Montalcino.

Le due giornate di presentazione dei gioielli della cucina del Regina Baglioni sono state anche l'occasione per tuffarsi nell'atmosfera suggestiva del lusso 'autentico' del Regina Isabella, dove si trovano ancora le maioliche dipinte con i motivi della tradizione ischitana, sulle quali passeggiarono, durante i loro soggiorni sull'isola, Liz Taylor e Richard Burton e che oggi è il palco privilegiato del Global Film & Music Fest, prodotto da Pascal Vicedomini che ha premiato artisti del calibro di Sting.

Nel giardino e nelle sale dell'hotel si respira la stessa aria di eleganza discreta e non urlata degli anni '60, quando l'albergo si affermava come meta preferita del jet set internazionale, grazie alla passione dell'editore e produttore Angelo Rizzoli, fondatore della struttura (128 camere) e dell'annesso stabilimento termale, fiore all'occhiello dell'ospitalità ischitana.

Gli chef dell'albergo, che ha tre ristoranti, il Regina Isabella e lo Sporting, guidati da Luigi Castagna e il nuovissimo Indaco, indirizzo 'en plein air' da ricordare per i gourmet, dove troneggia lo chef Pasquale Palamaro, hanno una missione: valorizzare la tradizione gastronomica del Mediterraneo.

C'è da dire che con il ristorante Indaco (<http://www.reginaisabella.it/Gourmet/indaco.html>) è in corso un esperimento in cui crede fortemente il general manger dell'albergo Pierangelo Tondina, che ha fortemente voluto in cucina Pasquale Palamaro.

Tra i due c'è sintonia e quando questo avviene si può anche osare e portare i clienti in cucina per raccontargli come nascono i piatti. Il nome dell'iniziativa, "aperitivo con lo chef", in verità non gli rende giustizia, perché è molto di più, è una lezione di cucina ma anche di storia del Mediterraneo, in cui si usano tutti e 5 i sensi, altrimenti non se ne potrebbero gustare i risultati.

L'atmosfera è rilassata e a mettere a proprio agio gli ospiti ci pensa lo chef che ha già fatto esperienze televisive e sa come parlare al pubblico: "Non vi fate suggestionare - dice - sennò qui non si impara niente", suggerisce affettando un salame di coniglio ischitano di cui, intanto, racconta pure le origini. I camerieri si fermano a guardare per capire come si fa a cucinare la pescatrice sotto sabbia (proveniente rigorosamente dalla spiaggia dei Maronti, a pochi km da Lacco Ameno) e vapore e a creare fiocchi di riso fritti al profumo di limone, da mangiare rigorosamente con le mani. Del resto, è questo il lusso in cucina: contaminazione e curiosità. E tra un assaggio e l'altro, l'ospite scopre gli odori e i sapori di una cucina semplice e felicemente snob, profumata con le erbe (che crescono nei vasi lungo il percorso che porta dalle piscine al mare) e arricchita con le verdure dell'orto dell'albergo, nel totale rispetto della filosofia 'km zero'.