

www.hoteldomani.it

PERSONAGGI | IDEE | STORIE | PROGETTI

06

ISSN 1121-0001
Maggio - Anno LII
giugno 2025



HOTEL

D O M A N I

OGNI COSA È COLLEGATA
L'HOTEL COME SPAZIO DI RELAZIONE

NICOLA MIGHELI

UN PASSO ALLA VOLTA, CON PASSIONE

FILOSOFIA ZENA

AUTENTICITÀ E LUSO NELL'OSPITALITÀ GENOVESE



HOTEL

GIUGNO

100

FOOD & BEVERAGE

Mediterraneo DA GUSTARE



HOTEL
DOMANI
GIUGNO
100
FOOD & BEVERAGE

Mediterraneo DA GUSTARE



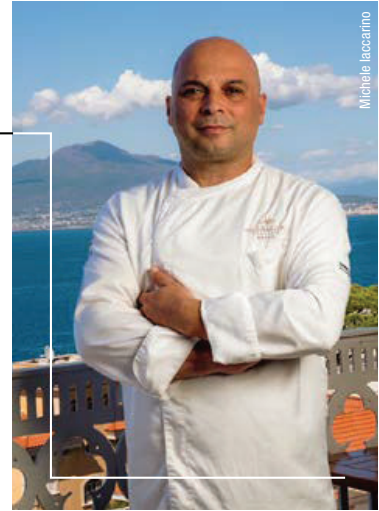
HOTEL
DOMANI
GIUGNO
102
FOOD & BEVERAGE**Un racconto vivo del territorio**

Il rapporto con il territorio è centrale nella cucina dell'Hotel Mediterraneo Sorrento. A prescindere dai diversi outlet ristorativi, l'obiettivo è quello di proporre agli ospiti, che siano interni o esterni, la massima qualità e autenticità di quanto arriva nei loro piatti, sempre con un'attenzione precisa alla stagionalità.

"I nostri piatti sono un racconto vivo del territorio - sottolinea Giuseppe Saccone, executive chef -, ogni scelta, dagli ingredienti alla composizione del menu, attinge dalle radici e dalle tradizioni locali. Utilizziamo prodotti simbolo della nostra terra, come il limone e le noci di Sorrento, i carciofi di Castellammare o di

Paestum, i pomodorini del Piennolo e molte altre eccellenze che parlano di storia, cultura e identità". Ogni piatto intende quindi accompagnare l'ospite in un viaggio tra i sapori e i profumi del territorio. Anche la filiera corta rientra nelle buone pratiche del concept enogastronomico: "Non si tratta solo di una cucina che valorizza il territorio, ma anche della volontà di creare un ciclo virtuoso che coinvolga e sostenga il tessuto sociale locale", spiega l'executive chef Saccone.

Lo stesso approccio di sensibilità verso il territorio vale anche per la prima colazione. Fra salumi e formaggi che arrivano da piccole realtà artigianali dell'Irpinia, mele annurche del Beneventano, ricette che raccontano la tradizione locale come il biscotto agerolese con ricotta fresca, le sfogliatelle appena sfornate e le tortine capresi, "la colazione è pensata per coccolare e sorprendere, sempre nel segno dell'identità territoriale", conclude lo chef.



Giuseppe Saccone, executive chef dell'albergo sorrentino



L'ultima novità è il Terrazza Mediterraneo Italian Bistrot, esterno all'hotel, aperto dalle nove del mattino a mezzanotte

Quali sono le novità per la stagione 2025?

L'apertura di Terrazza Mediterraneo Italian Bistrot, punto vendita esterno all'hotel (proprio di fronte, in posizione panoramica) molto frequentato anche dalla clientela locale, aperto dalle nove del mattino a mezzanotte. La cucina propone i grandi piatti classici italiani eseguiti con un occhio importante all'instagrammabilità. Un progetto impegnativo e sfidante che sta già andando molto bene. Questa apertura ci ha dato anche modo di poter ristrutturare l'offerta f&b dell'hotel. Avendo un casual dining aperto tutta la giornata, quest'anno intendiamo osare un po' di più al Vesuvio Panoramic Restaurant puntando su una proposta più spiccatamente gourmet.

Come siete riusciti a fare della proposta f&b un elemento strategico del business alberghiero?

Guardandoci intorno e non fermandoci mai! La crescita è frutto della sinergia con gli altri membri del team executive (e della famiglia), fra i quali Sergio Maresca, amministratore delegato e general manager, e mio fratello Pietro Monti, direttore sales &

HOTEL
DOMANI
GIUGNO
100
FOOD & BEVERAGE

Mediterraneo DA GUSTARE

