

05

ISSN 1121-0001
Mensile - Anno LII
maggio 2025



HOTEL DOMANI



SOGGIORNI NEL BENESSERE

LE DECLINAZIONI INATTESSE DEL WELLNESS

LORENZO MARAVIGLIA
RICOMINCIO DAL COLLEGIO

A SPASSO NEL TEMPO
STORIA E ATMOSFERE CONTEMPORANEE

HOTEL
DOMANI

MAGGIO

91

FOOD&BEVERAGE

Il momento dell'APERITIVO

di Francesca Oddo

Godersi il momento dell'aperitivo in hotel sta diventando una tendenza sempre più consolidata sia per gli ospiti che per la comunità locale. Un fenomeno che si inserisce in un quadro di evoluzione dei costumi, ma anche risultato di una serie di scelte mirate non solo a riqualificare gli spazi comuni degli alberghi per renderli più attrattivi, ma anche a investire sulla creatività di una nuova generazione di barman e chef.

Il rito tutto italiano che precede il pranzo o la cena si celebra sempre più spesso in hotel. Un giro in diverse città d'Italia per indagare un trend interessante e in evoluzione





La musica al centro

Le novità legate al mondo del f&b, insieme ai nuovi concept per gli ambienti e all'apertura al pubblico esterno, fanno sì che bar e ristoranti costituiscano oggi una fonte di revenue significativa nel bilancio economico degli hotel. Lo conferma Francesco Monti, resident manager dell'Hotel Mediterraneo Sorrento, il cinque stelle lusso che ha intercettato la tendenza già una decina di anni fa e che ha fatto del momento dell'aperitivo un tratto distintivo dell'offerta alberghiera: "L'apertura al pubblico di alcuni dei nostri punti

The Roof Milano Bar & Restaurant, sulla terrazza dell'edificio che ospita l'Hotel Dei Cavalieri Milano Duomo e l'Hotel The Square Milano Duomo

Vista Sky Bar, la terrazza dell'Hotel Mediterraneo Sorrento con una vista a 360 gradi sul golfo di Napoli

f&b ha rappresentato un'importante occasione di business, oltre che una fonte di grande visibilità e di interazione con una clientela più ampia ed eterogenea", racconta Monti. L'avventura è iniziata con l'apertura di Vista Sky Bar, la terrazza a picco sul mare con vista sul Golfo di Napoli dove si propone "un concetto nuovissimo di ristorazione: un ibrido tra cocktail bar e ristorante caratterizzato dalla centralità della musica - continua Monti -. L'aspirazione era quella di diventare un punto di riferimento per una nightlife adulta e sofisticata. Un luogo dove turisti, villeggianti e persone del luogo si incontrassero per trascorrere una serata speciale dal tramonto in poi. Dopo dieci stagioni di successo possiamo affermare che l'idea è stata vincente. Il mio consiglio è di intraprendere questa strada quando si è davvero strutturati per evitare autocogl in termini di costi e immagine".

Sulle guglie del Duomo

A lungo i ristoranti e i bar di hotel sono stati frequentati solo da chi soggiornava in albergo e a intermittenza: percolazione, pranzo (e non sempre), aperitivo e cena. Fra un pasto e l'altro diventavano spazi privi di vita, costosi da mantenere e gestire a



Vincenzo Tambasso

A sinistra, il Plateau Vegetariano, uno dei piatti che accompagnano l'aperitivo al Vista Sky Bar a Sorrento