

PIANETAHOTEL

giugno-luglio 11

ALLA RICERCA DELLA
CAMERA IDEALE
TRA PROVOCAZIONI,
SUITE ARTISTICHE E NUOVI
STANDARD DI CATENA.
CIÒ CHE DAVVERO CONTA
È CREARE UN'EMOZIONE

LA CAMERA DEI SOGNI

49 CLASSIFICHE
TUTTI I GRUPPI E I BRAND
AI VERTICI DEL MERCATO

56 ENOTURISMO
L'OFFERTA È SEMPRE PIÙ
LEGATA ALLA CULTURA

60 REAL ESTATE
C'È ARIA DI RIPRESA,
L'ITALIA RESTA AI MARGINI



20 OPEN BAR
AL ROMEO DI NAPOLI
LO SKYBAR SI APRE
ALLA CITTÀ E RILANCI
LA NIGHTLIFE



32 CONVERSIONI
UN ANTICO MONASTERO
DEL '600 DIVENTA HOTEL
DI LUSO. UN INTERVENTO
A REGOLA D'ARTE



68 IDEA PICNIC
REGOLE E MODELLI
PER CREARE UN LUNCH
BOX DI SUCCESSO.
E FIDELIZZARE GLI OSPITI



Un lounge aperto a tutti al posto del solito bar

APRE AL ROMEO HOTEL DI NAPOLI IL **BELUGA**. LO SKY BAR PER OSPITI CON E SENZA VALIGIA, CHE AL DESIGN UNISCE ARTE, DRINK E CAVIALE

di **Stefano Nincevich**

Siamo al nono piano. Il panorama che si ammira a bordo piscina offre una vista mozzafiato sul golfo di Napoli, con il Vesuvio e l'isola di Capri sulla linea dell'orizzonte. Ma non siamo qui per descrivervi il lato romantico della faccenda, quanto per raccontare di un'idea fresca in un tessuto in cui dominano spazi con soluzioni prevalentemente tradizionali.

Dalla colazione al light lunch

Al centro della nostra attenzione c'è il Beluga, nuovo Skybar realizzato all'interno del Romeo Hotel di Napoli, che si propone come punto d'incontro per ospiti con e senza la valigia. Lo spazio, aperto alla città sette giorni su sette, dalle 7 del mattino alle 2 di notte, si estende su una superficie complessiva 400 mq con un centinaio di posti nella zona bar e 50 co-

perti nell'area dedicata alla ristorazione. La giornata si apre con le prime colazioni, caffè e light lunch, e prosegue nel pomeriggio con un'ampia offerta di tè e infusi. Il rituale di servizio è all'altezza del *cha no yu*, la cerimonia del tè giapponese. La sera si conclude in grande spolvero con aperitivo, after dinner e una carta di distillati e sigari con oltre 48 tipologie di tabacchi diversi. Il tutto è nato per abbracciare diversi target di clientela. Come sottolinea Rosario Pagliarani, general manager di Romeo Hotel, l'identikit del cliente del Beluga cambia con le ore della giornata: «A pranzo abbiamo per lo più professionisti e uomini d'affari di tutte le età. Alla sera, per l'aperitivo o la cena, il pubblico si amplia. In prevalenza sono quarantenni che amano trovarsi in un ambiente dove lusso, tecnologia qualità del servizio e uno splendido panorama (sem-



1. Il Beluga, skybar del Romeo Hotel di Napoli, è ispirato a un design minimale. Il filo conduttore è il colore nero, interrotto unicamente da elementi di colore rosso. **2.** Il caviale, simbolo del locale, viene servito al naturale o in versione gourmet. **3.** Un centinaio, i coperti nella zona ristorante.

pre mutevole) consentono di coniugare - nelle giuste proporzioni - valori estetici e percezioni personali per una serata da ricordare». Al Beluga gli elementi per una cornice modaiola ci sono tutti: vetrate di cristallo a tutta altezza per dilatare il panorama, luci cangianti, pareti d'acqua, design minimalista in cui domina il total black, un nero intenso, interrotto solo da elementi di colore rosso come il pianoforte al centro della sala. Totem del locale è un'opera site specific di Christian

Leperino. Si tratta di "Skyline", un bassorilievo in alluminio di 900 per 100 cm, che l'artista descrive come: «Il frutto di un'esplorazione del landscape della città di Napoli, realizzata con l'obiettivo di coglierne gli aspetti più vitali, avveniristici e le pulsioni dell'immaginario urbano». Temi da sempre al centro della sua ricerca artistica. «Il progetto del Beluga - commenta Pagliarini - nasce dalla collaborazione tra lo studio Delta Group e Romeo design. I punti di forza sono senza dubbio i materiali di lusso, come il marmo nero Marquinia e l'onice bianco usato per il bancone del bar, e le soluzioni tecnologiche all'avanguardia».



illuminazione sartoriale

L'illuminazione, per esempio, è regolata da un software che consente di modulare intensità e colori. Altro punto di forza ed elemento di elevata valenza scenografica sono le installazioni d'acqua: una all'ingresso lungo la parete verticale del bar e una all'inizio della scala che conduce alla piscina. Non si tratta di fontane, ma di veri e propri elementi di "water-design". Se il progetto del Beluga è atipico per la città, altrettanto si può dire per la sua offerta food & beverage.

1. Vetrate di cristallo a tutta altezza per dilatare il panorama, materiali pregiati, luci cangianti e un'opera site specific creata dall'artista Christian Leperino. Al Beluga si fondono elementi di design contemporaneo con un panorama mozzafiato sul Golfo di Napoli.



12 euro il prezzo medio di un cocktail. 8 euro un calice di vino

55 euro il prezzo di una cena di tre portate. 30 euro il pranzo

48 tipologie di tabacchi. E poi carte dedicate a spirits e tè

«Ci discostiamo - sottolinea il general manager - dalla tradizione classica napoletana, ma non rinneghiamo il territorio. Il Beluga non è un bar e ristorante di cucina internazionale, le nostre carte hanno sapori mediterranei, ricette semplici e fresche con prodotti del territorio. L'unica concessione al gusto internazionale è il caviale che, nella sua versione più pregiata, dà il nome al locale. Lo presentiamo su un carrello disegnato in

esclusiva per il Romeo ed è servito al naturale o in proposte gourmet con erba cipollina, scalogno, uovo mimosa, panna acida, blinis e cetriolini. I prezzi sono in linea con le strutture simili. Otto euro per un calice di vino, dodici per i cocktail, trenta euro a pranzo e 55 per una cena composta da tre portate.

Un ristorante che fa ricerca

Lo Skybar Beluga si aggiunge ad altri due spazi della ristorazione presenti al Romeo Hotel.

Nel cinque stelle, membro di Design Hotels, si passa infatti con disinvoltura dal tradizionale Il Comandante allo Zero (limitrofo alla zona lobby), ristorante nipponico realizzato in collaborazione con Zero di Milano. La società milanese ha creato appositamente per il Romeo i sashimi "ZeRomeo", che sono il frutto di una continua ricerca nel mondo dei sapori, dei profumi e delle consistenze. Nella carta troviamo specialità insolite che si rifanno alla cultura del sashimi come ricciola e jalapeño, gamberi dolci e tartufo nero, avocado e foie gras. Ad accompagnare queste e altre proposte dell'executive chef, una vasta scelta di vini, Champagne e sake cocktail, studiati per creare una perfetta sintonia con il cibo. A questo si aggiunga che si tratta di uno dei rarissimi ristoranti in città a poter vantare un autentico sushi chef giapponese. Il suo nome è Keisuke Aramaki. //



Rosario Pagliarani, napoletano, classe 1950. Dopo la Laurea in Economia e Commercio, svolge varie esperienze in aziende multinazionali. Da oltre vent'anni è nel Gruppo Romeo dove si occupa di marketing, organizzazione aziendale e sviluppo di nuovi business. Da aprile 2011 è alla guida del Romeo Hotel di via Cristoforo Colombo 35 a Napoli.