

25hours Hotels. Angeli e demoni a Firenze nel nuovo hotel firmato Paola Navone con la bottega di Santo Forno

6 Set. 2021, 03:28 | a cura di Federico Silvio Bellanca



SCENOGRAFIE DA COMMEDIA DANTESCA, INFERNO E PARADISO: ECCO COM'È IL PRIMO 25HOURS HOTEL D'ITALIA FIRMATO DA PAOLA NAVONE. TRA RISTORANTE, COCKTAIL BAR E BOTTEGA (CURATA DA SANTO FORNO) È LA NUOVA META FIORENTINA.

“La più grande pena del Purgatorio è l'incertezza del giudizio” diceva il filosofo e teologo (ma anche matematico) francese Blaise Pascal nel 1600. Effettivamente per ogni lettore attento della Commedia dantesca questo regno sospeso tra la dannazione eterna e la beatificazione ha il senso di un'attesa senza fine, di un'indecisione del destino. Un tempo sospeso di cui abbiamo fatto esperienza in queste stagioni complesse. Così è stato anche per il nuovo grande hotel fiorentino, che nasce nell'anno del settecentesimo anniversario della morte del Sommo, e vede la luce dopo il lungo purgatorio del turismo legato al Covid. Quasi due anni in cui, nonostante l'incertezza, non si è fermata la ristrutturazione di quel centralissimo convento nel cui destino ora c'è l'accoglienza. Un luogo che si prepara al ritorno della normalità e all'arrivo degli ospiti nelle stanze di design, e lo fa anche con una proposta enogastronomica tutta da scoprire.

Abbiamo avuto modo di visitare in anteprima la struttura a qualche giorno dall'apertura – prevista per metà settembre –

per raccontarvi cosa aspettarsi da questo hotel d'ispirazione dantesca che ha deciso di omaggiare Inferno e Paradiso al suo interno.



25hours Hotels

Dietro a quest'apertura ambiziosa si cela il gruppo 25hours Hotels che ha eletto Firenze come proprio porto privilegiato per il suo sbarco in Italia. La 25hours Hotel Company è stata fondata nel 2005 da Stephan Gerhard, Ardi Goldman, Christoph Hoffmann e Kai Hollmann e oggi gestisce 12 hotel nei paesi di lingua tedesca e a Parigi. Ma l'espansione non finisce qui: sono infatti in programma nuove aperture a Copenhagen, Sydney e Melbourne, oltre ovviamente a quella imminente di cui stiamo parlando.

Questa realtà imprenditoriale tedesca in forte crescita propone un concept di smart-hotel di grande carattere, design d'impatto e un servizio originale e rilassato. Il concept di base è soddisfare le esigenze del viaggiatore di oggi, urbano e cosmopolita, che cerca di vivere una esperienza unica anche nel luogo di soggiorno. Proprio per questo il gruppo affida la progettazione di ciascuno dei suoi hotel a designer diversi, per avere sempre uno stile originale all'insegna del motto "Ne conosci uno, non ne conosci nessuno".



25hours Hotel San Paolino by Paola Navone

Per quanto riguarda l'outlet fiorentino nel complesso dello storico Monte de' Pegni, il progetto è stato affidato nella sua totalità alla designer Paola Navone e al suo team, che come già detto si è completamente ispirata alla Divina Commedia di Dante. Le stanze (171, 66 camere nell'originario monastero, annesso all'omonima chiesa di San Paolino, altre 104 nella nuova dependance) sono suddivise – sui vari piani – secondo la tematica Inferno o Paradiso, tra pareti rosse, scritte sui vetri e lampadari capitali nelle stanze dedicate al regno di lucifero e acquasantiere, ali portatili e colori eterei nelle stanze dei beati. Un'opera maestosa e imponente di design che pare non voler lasciare nulla al caso, come dimostrano gli ascensori a tutto neon e le carte da parati artistiche negli spazi comuni.



Il ristorante San Paolino

Se c'è una cosa che i tedeschi devono aver ben capito della cultura italiana, è quanto tutto giri intorno al cibo. Il cuore dell'hotel infatti è completamente dedicato alla proposta enogastronomica. Non solo: in questo caso la frase di rito “vogliamo che il ristorante sia aperto alla città” ha un significato reale, visto che tutte le proposte gastronomiche affacciano direttamente su strada, rendendo l'accesso immediato anche per gli ospiti esterni. Si comincia dunque con il San Paolino, enorme e luminosissimo ristorante toscano posto sotto la cupola di vetro – la più grande in un hotel cittadino – in quella che era la corte interna del monastero. Nonostante si tratti del ristorante principale dell'hotel (o forse proprio per questo) il San Paolino non vuole giocare la carta del fine dining che spesso caratterizza la ristorazione d'albergo: qui si vuol puntare alla sincerità, alla tradizione e alla qualità delle materie prime, con una cucina toscana reale, come quella che si potrebbe trovare a casa di amici o in un ristorante di campagna.

Toscana, ma non solo, visto che il ristorante San Paolino offrirà una cucina italiana moderna, con ispirazioni da molte regioni del paese. A seconda della stagione inoltre, in carta si troveranno anche alcuni piatti pensati a partire dalla collezione privata di ricette della designer Paola Navone.



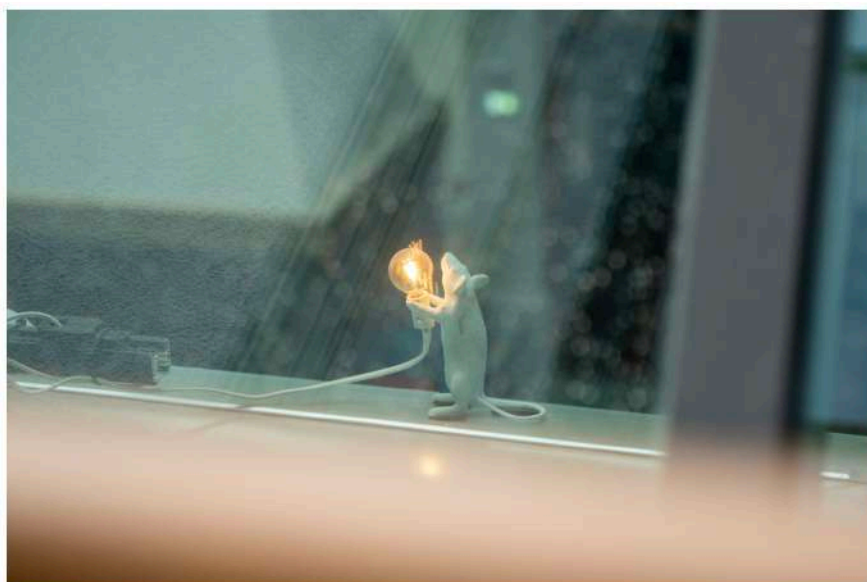
La bottega Alimentari

La bottega Alimentari è un altro piccolo gioiello gastronomico del nuovo hotel. Affacciato (e con entrata indipendente) sul sagrato di Piazza San Paolino, il negozio pare destinato a diventare un luogo iconico, con l'immenso mosaico dedicato ai golosi e i lampadari di salumi e pentole. Qui si potrà venire per fare acquisti golosi, ovviamente, ma anche per consumare, seduti – nella bella stagione – direttamente ai tavolini sull'esterno, dove gustare quel che si è scelto al banco. La proposta è curata e seguita da S. Forno, panificio e alimentari spin off del Santo Bevitore, da cui arriveranno quotidianamente anche tutti i pani. La versione moderna di un negozio di quartiere, insomma, che oltre a panini, snack e insalate, offrirà anche ottimi vini, includendo al suo interno un'enoteca in stile tradizionale.



Il Companion Bar

Per un grande bartender europeo ideare e gestire un cocktail bar all'italiana, in una città simbolicamente importante come Firenze, è un'opportunità entusiasmante e al contempo una sfida complessa. E quando Jørg Meyer è arrivato in Toscana da Amburgo, ha pensato di rendere omaggio alla tradizione locale, magari con un Negroni Bar oppure con un concept incentrato sulla materia prima locale con una vermoutheria. Poi però, dopo aver visitato l'hotel e il suo incredibile design, ha capito che quello che contraddistingue l'idea italiana del gusto è il contrasto, e che i cocktail del Belpaese non fanno eccezione. Ripensa allora al concept e, pur non rinnegando alcuna delle precedenti idee, va oltre, con una proposta all'italiana dove si presta particolare attenzione alla materia prima e all'utilizzo di frutta di stagione e – in linea con la tendenza internazionale – si lascia spazio a cocktail dalle gradazioni medio-basse. Nasce così Companion, il bar di 25hours Hotels, che sarà gestito nel quotidiano da Federico Galli, in arrivo a Firenze dall'Argentario (di cui vuole anche portare i sapori con ad esempio il Gin Argentum).



L'apertura è ormai prossima, il purgatorio di 25hours Hotels pare finalmente essere finito. Adesso è il turno dei fiorentini e dei turisti di fare la propria scelta tra paradiso e inferno, e soprattutto di lanciarsi alla scoperta di questa nuova offerta ristorativa.

25Hours Hotel Piazza San Paolino – Firenze – piazza San Paolino, 1 – 055 29 66 911 – www.25hours-hotels.com

a cura di Federico Silvio Bellanca

foto di Mike Tamasco