

# FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

**EVERGREEN**  
**Club Sandwich**  
**il panino**  
**più sfizioso**

**EXTRAVERGINE**  
**Sosteniamo**  
**il carrello**  
**degli oli italiani**



**RISTORANTE ABBRUZZINO**  
**Luca, chef romantico**  
**tra istinto e memoria**

# L'albergo **diffuso** con The First a Roma

Rossella Cerulli

Nel centro della Capitale il Gruppo The Pavilions Hotels & Resorts propone tre indirizzi con caratteristiche da boutique ma servizi da grand hotel. E il ristorante Acquolina è il regno del giovanissimo Daniele Lippi, già noto per tecnica e genialità

**N**on nel borgo romito adagiato sulle colline. Ma nel bel mezzo della Capitale, in pieno centro (dello shopping e non) tra piazza del Popolo, il Babuino e piazza Venezia. L'albergo diffuso può essere anche un *urban resort*, con strutture poco distanti tra loro, iperconnesse e intercambiabili per diversi servizi offerti e dall'identico centro di prenotazione. A Roma, unico caso, la formula se l'è inventata il Gruppo The Pavilions Hotels & Resorts, con sede a Hong Kong, specializzato nella creazione di "rifugi" boutique. Prima con il *The First Roma Art*, 5 stelle dedicato all'arte in via del Vantaggio, poi ad aprile scorso, 200 metri più in là, in via del Corso, inaugurando il *The First Roma Dolce*, altro 5 stelle con tanto di pasticceria incorporata. Imminente poi (si pensa il prossimo maggio) a lungotevere dei Millini, solo 10 minuti a piedi, l'apertura di *The First Aqua*, dalle vetrine spettacolari, grande Spa e piscina. Il tutto nel segno di una moderna *guest mobility* che permetta agli ospiti, spostandosi di volta in volta a piedi o con shuttle (elettrici) messi a disposizione, di godere delle diverse offerte, dal ristorante alla palestra, proposte dai vari hotel. Che mantengono così la caratteristica di *boutique* garantendo però servizi da *grand*.

Ma quali le caratteristiche dei due *First* già operativi? In via del Vantaggio, in un palazzo ottocentesco, un tempo occupato da una clinica privata,



è ovviamente l'arte -contemporanea- a fare gli onori di casa: perché fin dalla hall e poi in tutte le 29 stanze (23 suite e 6 doppie) quadri e opere di artisti italiani si susseguono a rotazione, curati e scelti dalla galleria Mucciaccia. Fra i tantissimi, informale e ironica, all'entrata la grande mucca di Giovanni Albanese. Bianca e luminosa, grazie al lucernario centrale creato ad hoc, la struttura si sviluppa intorno alla scala centrale per sei piani lungo i quali si aprono le stanze. Tutte dominate da arredi blu elettrico, che ne accentuano il carattere smart. E alcune dotate di Jacuzzi esterna, con vista sui tetti. E sono proprio i tetti di Roma a spalancarsi dalla fantastica Acquarroof terrazza Molinari, vero gioiello dell'albergo. Perché da qui, tetto tra i tetti, tra colazioni, aperitivi o pranzi informali, si può godere di una vista superba sullo skyline dell'Urbe, da Villa Medici alla torretta del Quirinale. Anche d'inverno e di sera, grazie alla tensostruttura che ne avvolge l'intero perimetro.

Nessuna terrazza invece sul palazzo del Valadier a poca distanza, nel tratto pedonale di via



In alto, la facciata del First Roma Dolce, 5 stelle con pasticceria in lungotevere dei Millini, che fa parte della proposta romana dell'albergo diffuso ma di lusso del Gruppo The Pavillon Hotels & Resort. A fianco, l'Acquarroof Terrazza Molinari del The First Roma Art, 5 stelle dedicato all'arte situato in via Vantaggio



Il foyer del First Roma Art dove l'arte contemporanea è di casa e le stanze sono dominate da arredi blu elettrico. Sotto, immagini di The First Roma Dolce, la pasticceria è proprio accanto alla lobby: tra macaron, minitiramisù, maritozzi e delizie al limone si può gustare un afternoon tea in piena regola, avvolti in un'atmosfera calda e sofisticata, nei toni del caffelatte e dell'écru

del Corso, bensì una pasticceria al primo piano, proprio accanto alla lobby. Al *First Dolce* è infatti lo zucchero a fare la differenza, andando incontro ai gusti dei viaggiatori più golosi. Tra macaron, minitiramisù e delizie al limone esposti in bella vista è possibile gustare un afternoon tea in piena regola. In un ambiente però da Cappellaio Matto: perché qui, abbandonato lo stile neoclassico sulla porta d'entrata, esplose il design, tra pezzi di Edra (come le poltroncine simil-zucchero caramellato) e decori nastriformi dell'artista Licia Galizia. Il tutto nei toni del caffelatte e dell'écru, resi più caldi dalla luce romana debordante dai terrazzini affacciati su via del Corso. Ancora una volta una proposta di ospitalità diversa, sempre targata First. "Il *Dolce* occupa gli spazi di un palazzo storico, disegnato da Giuseppe Valadier all'epoca della risistemazione di piazza del Popolo, un tempo casa della famiglia Lezzani -spiega Daniela Moita, sales e marketing manager- E l'atmosfera di casa rimane tuttora, declinata nello stile di town house americana, dalle stanze silenziose, ricche di libri ma anche di attrezzi Technogym per tenersi in forma. Fuori c'è Roma... ma dentro c'è casa".

E difatti, per le 23 camere (di cui metà suite), tra moderne boiserie, marmi e bagni turchi, si respira un'aria di piacevole rifugio che invita al relax. Fino a quando non inizia a salire una certa acquolina in bocca. E si desidera mettersi a tavola. Dove? Ancora una volta *The First* sfodera un asset prestigioso: e spalanca le porte del suo ristorante stellato, al piano terra del *First Art* (siamo in un albergo diffuso, no?). Il cui nome è proprio *Acquolina*. Regno incontrastato di un giovanissimo head chef, Daniele Lippi, classe 1990, insediatosi a giugno 2019 e già noto per tecnica e genialità. Forte di ben 10 anni alla scuola dei fratelli Troiani al *Convivio* e di un'infinità di esperienze in mezzo mondo, da *Crippa a Piazza Duomo*, da *Alléno al Pavillon Ledoyen*, da *Grant Achatz da Alinea* fino a



ACQUOLINA




Daniele Lippi, classe 1990, è lo chef dell'Acquolina, il ristorante situato al piano terra del First Art. Lippi si segnala per la una grande creatività che gli permette di presentare piatti come la Triglia con ciliegie e ibiscus, qui accanto e, sotto, Piccione, tamarindo e sedano rapa

Paolo Casagrande al *Lasarte* di Barcellona. Schivo ma sicuro, poche chiacchiere ma gran fantasia, Lippi ha una sua personalissima idea di cucina: "Spesso ci facciamo prendere dalla frenesia. Invece bisogna soffermarsi di più a guardare gli alimenti, con un altro tipo di attenzione. Solo così si può

darne una rilettura: grazie all'osservazione. La vita, del resto, è anche leggerezza. E voglia di guardare oltre le apparenze". All'insegna dell'apparenza, quindi, sempre da bypassare, nascono i piatti di questo giovane chef: che scombinando i ruoli e riposizionando -letteralmente- gli ingredienti crea calembour da sapori e forme inaspettate. Che prima stupiscono, incuriosiscono e poi gratificano. Visto che se la finzione c'è, è sempre a fin di gusto. Firmata peraltro da nomi degni di un copywriter. È il caso di Hoink Hoink, anguilla presentata come costoletta di maiale, con tanto di osso di spuntatura ("il grasso dell'anguilla mi ricorda quello di suino"... sottolinea Lippi). O del Lardo di Seppia, con le seppie lavorate a mo' di lardo, insaporite con le erbe e poggiate su una focaccia. O della Capasanta è Midollo, "piatto un po' ruffiano che richiama il risotto alla milanese", dove però il riso giallo è soffiato e sparso sul midollo gratinato adagiato sulle valve della capasanta. E il mollusco in gremolata finisce al posto dell'ossobuco. In questo gioco di continue inversioni c'è anche spazio per un omaggio al nonno umbro, ristoratore di lungo corso. Ecco quindi i Fegatelli con la ratta (la rete del budello di maiale), dove ovviamente il fegato è "impersonato" da seppiette farcite, avvolte nella rete e condite con le loro interiora. Anche i dolci sono inventati: il Chicken Curry, con osso di pollo di cioccolato bianco (talmente perfetto da sembra-

re vero) ripieno di ganache al lime e gelato di riso con spuma di cocco e curry chiude degnamente un pasto tutto da smascherare. Lippi insomma vero genio, precursore di se stesso, fantasioso, ma gran lavoratore. Che ha saputo confermare la stella conquistata dal suo predecessore e grandissimo amico, Alessandro Narducci, scomparso in un incidente stradale nel 2018. Il cui menu degustazione Bosco e Riviera è ancora in carta, "perché il grande successo di questo locale è dovuto anche a lui", mormora Lippi.

Fine dunque delle diffidenze verso i ristoranti di grandi alberghi? Sì e no. "È ancora molto difficile attirare le persone a mangiare in hotel -spiega lo chef- e Roma è un po' ferma dal punto di vista culinario, molto legata alla tradizione e poco alle novità. Bisogna smuovere qualcosa". Da qui l'idea di aprire i fornelli ai colleghi per spettacolari cene a 4 mani, all'insegna di un grande funambolismo culinario. Il nome dell'evento? Neanche a dirlo: *AcquaCircus*. 



## The First Roma Art

via del Vantaggio14  
00186 Roma  
tel. +39 06.4561.7070

## Ristorante Acquolina

via del Vantaggio 14  
00186 Roma  
tel. +39 06.320.1590

## The First Roma Dolce

via del Corso 63  
00187 Roma  
tel. +39 06.45427861