

Locati[®] TOP

BAR • RISTORAZIONE • OSPITALITÀ



GRANDI RISTORANTI
FIRMANO IL CATERING

NOVITÀ IN AIFBM

F&B IN HOTEL
VILLA MADRUZZO



F&B PERFORMANCE

a cura di Marco Oltrona Visconti

Con questa rubrica Locali Top propone le classifiche di reputazione on line relative alla componente F&B degli alberghi del nostro Paese, grazie alla partnership siglata lo scorso anno con RES Hospitality Business Developers per realizzare l'Osservatorio AIFBM. RES attualmente monitora 5.800 strutture ricettive, che diventeranno 22.000 entro il 2014, in vista di EXPO 2015. In questa sede i dati sulla qualità dei servizi degli alberghi vengono elaborati utilizzando TrustYou, lo standard europeo della reputazione, che raccoglie e analizza semanticamente in 23 lingue i commenti su 400.000 hotel nel mondo pubblicati su oltre 250 fonti tra siti internet, forum e blog. Dall'elaborazione, circoscritta per distretti, emergono le strutture che operando nelle varie destinazioni italiane si sono aggiudicate il miglior gradimento della clientela: in primo luogo, secondo il TrustScore, l'indice che sintetizza le performance complessive di ciascun albergo con un punteggio che va da 1 a 100; e in secondo luogo con F&B Score, l'indicatore che sempre in centesimi, esprime nello specifico la componente F&B.

Il criterio di valutazione

L'indagine sulla qualità della ristorazione nel distretto di Madonna di Campiglio è iniziata prendendo in considerazione le recensioni di 100 hotel 3, 4, 5 stelle. Dopo aver escluso le strutture del circondario prive di ristorante e quelle con un numero di recensioni inferiore a 100, sono emersi 50 hotel, per un esame complessivo di circa 5000 commenti postati dalla relativa clientela negli ultimi 24 mesi. Nella tabella nella pagina di destra la lista dei primi dieci. Da segnalare che nella località sciistica, che fu meta turistica abituale dell'aristocrazia asburgica, è crescente l'afflusso di visitatori esteri.

Ristorazione da mattina a sera

Per TrustYou il quattro stelle Hotel Bertelli con 100/100 di F&B Score ha il massimo del punteggio. Merito forse di quel polo d'attrazione qual è il ristorante, stellato Michelin, Il Gallo Cedrone? «Sicuramente questo locale ha la sua importanza per l'interesse che suscita verso i clienti esterni - precisa il F&B Manager Marco Masè - ma non è in concorrenza con il secondo ristorante, il Bertelli che è noto tra gli ospiti dell'albergo ed esprime buona qualità per un numero maggiore di persone». Il Gallo



HOTEL BERTELLI.



F&B MANAGER
MARCO MASÈ.

Cedrone con 40 coperti è aperto solamente la sera e varia il menu ogni due settimane, secondo le indicazioni dello chef Vinicio Tenni. Una location che, tra primi, secondi e dessert non supera i 20 piatti e fonda la sua essenza su antipasti finger food, risotti, come quello alle erbe di montagna, selvaggina e carne di manzo cucinata in una crosta di sale e fieno, a sottolineare un legame con il territorio e i sentori della montagna. Per ogni portata viene servito un calice di vino o un distillato. Tipologie di prodotto presenti nelle due apposite liste che contano rispettivamente 800 e 200 referenze provenienti, oltre che dall'Italia, da Francia, Austria e Germania. Tra i vini più richiesti, i trentini, come il bianco Nosiola doc di Castel Noarma 2011 e il rosso Teroldego Rotaliano Sanguè di Drago doc di Marco Donati 2010. Per le grappe svariati prodotti di Bertagnolli e Segnana.

«Per andare incontro alle abitudini e agli orari di quel 40% di stranieri che frequentano l'albergo in particolare durante la stagione sciistica - dice Masè - il ristorante Bertelli, condotto dallo chef Alberto Lavarini, resta aperto dall'ora del breakfast fino alle 21,30». Dotato di 90 posti, esprime una cucina più "generalista", che trova le sue motivazioni primarie nell'italianità. Entrambi i locali si prestano a eventi di banqueting.

Una finestra per l'estero

Le grandi finestre sul perimetro del ristorante del quattro stelle Hotel Lorenzetti offrono una stupenda vista sulle Dolomiti. Naturalmente la clientela, che per il 70% è costituita da russi, inglesi, scandinavi e, in minor misura, da mediterranei, può adire a un menu pre-



HOSPITALITY BUSINESS DEVELOPERS

TRUSTYOU
the standard for reputation

AIFBM®

HOTEL LORENZETTI.



valentemente locale, dietro interpretazione della brigata, condotta dallo chef Cono Cimino. C'è poi un secondo locale, come spiega il Direttore, Emilio Mainetti:

«Da quando, nel centro di Madonna di Campiglio, abbiamo aperto il ristorante Alfiero, oggi guidato dallo chef Filippo Mercadante, entrambi i locali hanno spostato il tiro dell'offerta sulle numerose ricette della cucina italiana». Forse è questo il motivo per cui i carciofi sbollentati e conditi in insalata con il parmigiano stravecchio sono il best seller dei due ristoranti, insieme al risotto al Pinot nero e radicchio, al tortino di zucca ripieno di formaggi autoctoni, come il Casolet o la Sprezza, e ai tagli di carne di manzo più particolari, quali guancialetto, stinco e ossobuco.

«La lista dei 200 vini - dice Mainetti - è per il 40% composta da vini locali, ma data la forte presenza di stranieri abbiamo dovuto allargare l'assortimento a tutte le regioni d'Italia e in particolare a Toscana, Piemonte e Veneto». Le etichette regionali risultano essere quelle di St. Valentin di San Michele a base di Gewürztraminer e Chardonnay e di Blauburgunder (Pinot nero doc) di Alois Lageder 2009 e non di meno il Teroldego Foradori e Cescon in annate dal 2009 al 2011. Il ristorante Lorenzetti, in virtù di 150 posti, è il teatro di una cinquantina di eventi banqueting all'anno tra matrimoni e cene aziendali.

Attenzione per la celiachia

Il tre stelle superior Hotel Crozzon prende il nome da una delle vette dolomitiche meglio visibili da Madonna di Campiglio. Per rendere l'idea dell'importanza della ristorazione in questo hotel si pensi che la struttura è sorta da un omonimo ristorante aperto nel '74. Oggi la cucina del locale è diretta da Matteo Residori, che propone un menu di classici trentini: polenta di Storo e capriolo, strangolapreti burro e Trentingrana, canederli in brodo all'erba cipollina e zelten come dessert natalizio o invernale. «Da quasi due anni - spiega la Direttrice Alessia Masè - il ristorante Crozzon ha ottenuto la certificazione dell'Associazione Italiana Celiachia. Una competenza che ha incrementato il giro d'affari sia in ospitalità sia in termini di ristorazione esterna». Pertanto i celiaci a colazione possono contare svariate torte al cioccolato, alle mele, alle carote e mandorle e all'ananas. A pranzo e a cena un percorso di degustazione ideale, sempre per celiaci, potrebbe basarsi su gnocchi di ricotta al burro fuso e tartufo nero, capriolo in salmi con polenta di Storo e marmellata di mirtilli rossi e semifreddo di noci e fichi con salsa al caramello.

Nell'ampia lista enologica si trovano referenze esclusivamente italiane. Tra le proposte locali troviamo i prodotti di Villa Margon, del Marchese Guerrieri Gonzaga 2005 e l'apprezzato Teroldego Gran Masetto Endrizzi in più annate. Disponibile anche un menu dedicato alla spa.



RISTORANTE HOTEL CROZZON.



HOTEL CROZZON.

MADONNA DI CAMPIGLIO TOP HOTELS

TRUSTSCORE F&BScore

Hotel Bertelli	92 /100	100 /100
Hotel Lorenzetti	97 /100	97 /100
Crozzon	94 /100	96 /100
Hotel Gianna	94 /100	96 /100
Hotel Spinale	94 /100	92 /100
Hotel Ariston	91 /100	90 /100
Hotel Dahu	90 /100	89 /100
Cristal Palace Hotel	93 /100	89 /100



TRUSTYOU
the standard for reputation

* Alberghi con almeno 100 recensioni