

TURISMO A 5 STELLE

# Hotel rinnovati, la primavera del lusso

Riapre il Park Hyatt, nasce il Radisson Collection. E il Mandarin inaugura il Garden

di **Laura Vincenti**

A fine mese riapre il Park Hyatt, rimesso a nuovo, con i colori del Duomo e con un nuovo chef, il milanese Guido Paternollo (e prezzi su del 40% rispetto al 2019). A settembre 2021, nel palazzo del Touring Club di corso Italia completamente ristrutturato è nato Radisson Collection Hotel con il suo Bistrot Bertarelli che



Al bar Il rinnovato Park Hyatt

richiama il tema del viaggio. Mentre il Mandarin Oriental apre il nuovo Garden, bar bistrot con i piatti di Antonio Guida. La ripartenza di Milano passa anche attraverso i suoi hotel di lusso che richiamano una clientela internazionale di élite e da sempre sono anche un punto d'incontro per tanti milanesi, per un caffè, un pranzo o il classico rito dell'aperitivo.

a pagina 7

# La primavera degli hotel di lusso «Nuovi salotti aperti alla città»

Park Hyatt rinnovato, numeri pre Covid al Mandarin nonostante l'assenza dei russi

La ripartenza di Milano passa anche attraverso i suoi hotel di lusso che richiamano una clientela internazionale di élite, ma che da sempre sono anche un punto d'incontro per tanti milanesi, per un caffè, un pranzo o il classico rito dell'aperitivo. E dopo la pandemia non mancano le novità. Racconta Simone Giorgi, general manager di Park Hyatt Milano, in pieno centro: «L'hotel ha chiuso al pubblico l'8 marzo 2020: abbiamo approfittato del periodo della pandemia per ristrutturare l'albergo, con un investimento da 20 milioni di euro». Completamente a nuovo camere, ristorante, spa, cucine, con un look classico contemporaneo che sarà svelato il 26 maggio, quando l'albergo riaprirà ufficialmente con una grande festa. Il nuovo design è anche un omaggio alla città, perché richiama i colori del Duomo. La ripartenza si preannuncia già buona: «C'è molta richiesta da parte della nostra clientela, che è sempre stata importante, anche se abbiamo aumentato le tariffe del 40% rispetto al 2019». I periodi di maggior richiamo sono giugno, durante il Salone del Mobile, ma anche luglio e settembre: «Non solo busi-

ness, ma anche turismo di élite, famiglie reali: certo sentiamo la mancanza dei clienti russi, soprattutto di quelli che vivono a Londra, Parigi e Montecarlo che adesso viaggiano poco. Comunque il 70% della nostra clientela è straniera». Tra le novità anche il ristorante, adesso capitanato da chef Guido Paternollo: «Il Covid ci ha riportato a casa un talento: è un giovane chef milanese che torna dopo esperienze in importanti ristoranti stellati internazionali».

A settembre 2021, nel palazzo del Touring Club di corso Italia completamente ristrutturato

«è nato Radisson Collection Hotel — spiega Cecilia Cassano, direttore commerciale —. Abbiamo mantenuto la storia del Touring nell'edificio, nei decori e in molti dettagli ma aggiungendo un tocco di contemporaneità». La clientela è composta da un 20% di pubblico business e da un 80% leisure, perché tanti hanno voglia di viaggiare dopo la pandemia: «Ma abbiamo voluto creare spazi food and beverage che si rivolgono soprattutto ai milanesi, non solo ai clienti interni». Ecco allora il Bistrot Bertarelli, che richiama il tema del viaggio,

con menu svelti «molto ri-

chiesti da chi lavora in zona, visto che qui ci sono soprattutto uffici». E poi Veloce bar «un club aperto a tutti, anche per lavorare in smart working, dove sentirsi come a casa». Qui ogni mercoledì c'è

il cinema e il giovedì musica dal vivo. «Ho solo buone notizie — racconta Luca Finardi, general manager di Mandarin Oriental — gennaio è stato molto difficile, ma da febbraio Milano è ripartita con la moda che ha dato alla città un immediato riscontro mediatico». Da record il mese di marzo e buono anche aprile: «Dopo il Covid c'è voglia di viaggiare e Milano, rispetto ad altre mete in Italia, è ripartita prima. Dieci anni fa il soggiorno medio in città era di 1,8 notti, adesso di 2,6». Insomma, Milano è diventata una destinazione turistica per

40%

**L'aumento** dei prezzi rispetto al 2019 dell'albergo a cinque stelle Park Hyatt Milano di via Tommaso Grossi, appena ristrutturato di fianco alla Galleria

587

**Mila** Il numero di turisti in città lo scorso aprile: a sorpresa, si tratta dei livelli del pre-Covid, dato che nell'aprile 2019 i visitatori erano stati 594mila, solo 6.552 in più

### Design

In alto, il nuovo bar del Park Hyatt di via Tommaso Grossi. Sopra, il bar del Mandarin Oriental



molti viaggiatori per tre motivi in particolare, come spiega ancora Finardi: «Si viene per la milanesità, perché c'è una grande gastronomia e per la qualità dello shopping, della moda e del design». Certo manca il mercato russo «e per quanto riguarda quello orientale non prevediamo un ritorno in città prima del 2023. Ma questo mercato è stato rimpiazzato da quello europeo, mediorientale e americano, che aspettiamo per la stagione estiva». E anche qui non manca una novità, ovvero Mandarin Garden, bar e bistrot con piatti dello chef Antonio Guida, che firma anche il ristorante 2 stelle Seta.

**Laura Vincenti**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

