

Bacardi® TOP

IL MENSILE DEI LOCALI DI SUCCESSO

BACARDÍ ORIGINALS

I cocktail classici
Cuba Libre e Mojito
ora già pronti in
bottiglia.

L'ORO NERO
IN TAVOLA

SPECIALE
BIRRA



 facebook.com/bacardi
Bevi BACARDÍ responsabilmente



DUE TORRI

NOTE DI F&B A CINQUE STELLE

Che il trecentesco palazzo dell'Aquila, oggi sede dell'Hotel Due Torri di Verona, già nel Settecento manifestasse delle affinità elettive con l'opera e il buon vino, forse un appassionato di segni del destino lo potrebbe sostenere apprendendo del soggiorno di Mozart tra queste mura nel 1770 e di quel passo del Don Giovanni in cui s'intonano le parole "Eccellente Marzimino"; che in Veneto è un ottimo igt. Iperboliche interpretazioni della storia a parte, spiega il direttore dell'albergo Vittorio Morelli:

«L'alta stagione, si apre con il Vinitaly durante il quale si registra il tutto esaurito. Poi prosegue fino a ottobre seguendo il calendario operistico per soddisfare una clientela per tre quarti straniera». In questo frangente, il gran numero di ospiti americani, inglesi, francesi e tedeschi consuma i suoi momenti ristorativi nella sala dell'Aquila, per il breakfast, e in un atrio di trecento metri quadrati dove, tra affreschi, quadri e le architetture degli ultimi sette secoli, si staglia un colonnato con una cinquantina di coperti serviti da una cucina aperta fino a mezzanotte e mezza.

Prosegue Morelli: «Al momento la clientela esterna del Due Torri lounge and restaurant è un decimo del totale. Per incrementar-



IL DIRETTORE DELL'HOTEL DUE TORRI DI VERONA, VITTORIO MORELLI. LA STRUTTURA CONTA OLTRE OTTANTA STANZE E UNA SUITE AL MEZZANINO COME D'USO NEI PALAZZI NOBILIARI DELLA CITTÀ.

L'ALBERGO SIMBOLO DELLA CITTÀ DI VERONA HA RINNOVATO LO STAFF DEDICATO ALLA RISTORAZIONE. LISTA DEI VINI E MENU SONO IN FASE DI RINNOVAMENTO.





la è al vaglio la creazione di un accesso sulla strada». Questi antichi saloni sono anche i luoghi adatti per i circa 250 banchetti indotti dai meeting e dai congressi sociali o business che si celebrano ogni anno nella struttura, grazie a tre sale conferenze di 190, 65 e 40 posti e a sei locali con 20 sedute ripartiti in ognuno dei sei piani dell'albergo.

Un'aria di novità

Da qualche mese lo staff f&b del Due Torri si può fregiare di due nuove punte di diamante: il maître-sommelier Leandro Pellegrinello e lo chef Ferdinando Santi.

A oggi la lista dei vini ordina oltre 150 etichette mettendo in fila numerose Docg di regioni ad attitudine enologica (Toscana, Piemonte, Friuli) e un paio di denominazioni per le altre. Preponderanti sono i prodotti veneti in un'offerta che si completa con una decina di Champagne e alcune bollicine italiane soprattutto franciacortine: «Per il futuro – dice Pellegrinello – vorrei internazionalizzare l'assortimento inserendo rossi francesi e alcuni prodotti australiani». Dell'odierna lista, quali fiori all'occhiello, il sommielieer ha indicato il Ribolla Gialla Igt 2002 e il Bianco Breg Igt 2002 di Gravner passati in terracotta e i prodotti di Quintarelli, sottolineando la presenza degli Amaroni Valpolicella in annate '94, '95, '98. Consigliati sono anche il Montepulciano Kurni Igt 2008 e l'uvaggio Turriga Igt 1999 di Argiolas.

Pellegrinello lavora in sinergia con Fernando Santi, chef con una larga esperienza all'estero, in hotel cinque stelle come il Radisson di Nizza e il Reids di Madeira. Il cuoco padovano propone una cucina dichiaratamente mediterranea e votata al salutare secondo ricette dettate da stagioni e primizie. Come esempio due portate in li-



sta ad aprile sono le linguine trafilate al bronzo in guazzetto d'astaco con emulsione leggermente piccante al prezzemolo e il cuore di filetto di manzo in tagliata al café de Paris tiepido con una parmigiana di melanzane. Nel suo repertorio non mancano i classici scaligeri e veneti come i ravioli con ripieno di crema di piselli e la Patissada.

Strutturata la scelta per la banchettistica con diverse opzioni di prezzo e contenuto tra menu buffet e cocktail dinatoire. Al bar è da segnalare la presenza dell'esperto Franco Capone inventore del cocktail Romeo e Giulietta.

Marco Oltrona Visconti

IL CONSUMO DI VINI NEL 2010

Bianchi	2.980
Rossi	2.140
Spumanti	987
Rosé	40
Champagne	200
Vini Liquorosi	27
1/2 bottiglie	117