



Il cinque stelle che non ti aspetti

IN UNA DELLE ZONE RESIDENZIALI PIÙ ELEGANTI DELLA CITTÀ, POCO POPOLATA DA ALBERGHI E RICCA INVECE DI RISTORANTI, ATELIER E LOCALI NOTTURNI, SI INCONTRA IL FIFTY HOUSE LUXURY HOTEL, DAL CONCEPT ORIGINALE E DALLE TRACCE ARTISTICHE DIFFUSE.
BY SIMONA P. K. DAVIDDI

Varcata la soglia del signorile palazzo di via Benvenuto Cellini 14, ci si ritrova subito in un accogliente salotto di casa – senza il “filtro” della reception, in posizione laterale –, con soffici divani, un camino scoppiettante e persino una libreria. Sopra al camino, ad attirare l'attenzione e a sdrammatizzare l'ambiente, un capolavoro di Leonardo “rivisitato” da un artista contemporaneo e irriverente, il torinese Bisha: una *Dama con l'Ermellino* che indossa la maschera di *Darth Vader*. «Già il nome dell'hotel, Fifty House, allude alla nostra volontà di essere una casa per i viaggiatori internazionali; il salotto, poi, ricrea il calore degli ambienti domestici, con l'aggiunta però di qualcuno che ti coccola» commenta Andrea Piantanida, il Direttore della struttura, che prosegue: «Alla reception, per esempio, c'è sempre una bottiglia di spumante per gli ospiti che hanno voglia di sedersi e fare quattro chiacchiere, oppure offriamo loro un caffè, come si farebbe con un amico che viene a trovarci. Lo stesso approccio friendly e “casalingo” si respira in tutto l'hotel, libero dalle eccessive formalità tipiche dei cinque stelle e caratterizzato da un team giovane e ospitale». Superato il salotto, l'attigua lounge è un'altra sorpresa: una veranda vetrata affacciata sul tranquillo cortile-giardino accoglie divani e poltrone in velluto color smeraldo, rubino e ametista. «Si tratta di arredi firmati da Driade e disegnati da Matteo Thun» spiega Alessandra Vaccari, l'architetto che ha curato la nascita del Fifty House Luxury Hotel, inaugurato ad aprile del 2016 e già attestatosi sull'80-85 per cento di occupazione annua. Ed è proprio Vaccari che ha “scoperto” Bisha, al secolo Pino Amato, e ha scelto le sue opere – capolavori dell'arte classica “mixati” con tocchi pop e profani – per arredare non solo gli spazi comuni dell'hotel, ma anche le camere

Foto © Casotti/Sardano



Nella pagina accanto, da sinistra in piedi, **Luca Rossi** (Executive Chef), **Fabio Montalto** (Guest Services Assistant), **Francesco Martino** (Waiter) e **Alice Carnevali** (Reservation Manager). Seduti sul divano, sempre da sinistra, **Andrea Piantanida** (Hotel Manager), **Matteo Galletta** (Pasticcere), **Niccolò Danilelli** (Executive Assistant), **Erwin Deza** (Sushi Chef), **Beatriz Noè** (Waiter) e **Carlo Diana** (Restaurant Manager). A fianco, ancora il Direttore e sotto **Fabio Montalto**, **Alice Carnevali** e **Niccolò Danilelli**



A fianco, Claudio Marongiu (Bar Manager).
Sotto, lo **Chef Luca Rossi** con la sua brigata di cucina: alla sua destra **Alessandro Candellieri** (Aiuto Cuoco); alla sua sinistra **Erwin Deza** (Sushi Chef), **Mattia Curioni** (Aiuto Cuoco), **Matteo Galletta** (Capo Pasticcere), **Alessandro Fiori** (Capo Partita) e **Roberto Lopez** (Commis Sushi)



(impossibile non soffermarsi ad ammirare, in un angolo della lounge, i dettagli di un'opera fatta ad hoc per l'albergo: *La Scuola di Atene* di Raffaello, ambientata a Manhattan, con l'aggiunta, tra le oltre cinquanta figure presenti nell'originale, anche di Iggy Pop e Andy Warhol).

PER SINGLE E PER FAMIGLIE

Le cinquanta camere che danno il nome all'hotel – e che nel 2018 aumenteranno grazie all'acquisizione di una nuova ala del palazzo – sono arredate in uno stile sobrio ma mai scontato, con “tocchi d'arte inaspettati” e con arredi contemporanei, in un equilibrio perfetto tra calore, colore e arte: «Volevamo ambienti accoglienti – racconta l'architetto Vaccari – ma anche originali,

per questo abbiamo scelto quelle opere d'arte e quegli oggetti di design che ognuno vorrebbe avere a casa propria ma che poi nessuno compra per paura che, a lungo andare, stanchino». Importanti anche le metrature delle camere, che vanno dai 35 metri quadrati delle entry level ai cinquanta delle suite “familiari”, queste ultime spesso utilizzate anche per party privati e temporary showroom: «Le nostre camere sono tra le più grandi tra i cinque stelle milanesi – afferma Piantanida – e il nostro ospite-tipo è il viaggiatore che vuole unire business e vacanza, che arriva in settimana da solo per lavoro ma che viene raggiunto nel weekend dalla famiglia. In realtà dovremmo parlare al femminile poiché il Fifty House viene scelto da tantissime viaggiatrici

Foto © Casotti/Sardano

single, che qui si sentono protette e a proprio agio per le dimensioni contenute della struttura e per l'atmosfera informale e cordiale che vi si respira. Parlando di nazionalità, il sessanta per cento della clientela è italiana, seguita da Regno Unito, Francia e Germania».

Complice di tanto successo è sicuramente anche il contesto cittadino nel quale è inserito l'hotel, strategico dal punto di vista dello shopping d'autore – grazie alla presenza di numerosi showroom, atelier e negozi artigianali –, ma anche del bien vivre, grazie ai numerosi ristoranti di qualità e a vere icone della vita notturna milanese. «È prerogativa di HLH (acronimo di Hotel Luxury Hospitality, ndr) la collezione italiana della quale fa parte il Fifty House Luxury Hotel, di scegliere location d'atmosfera radicate nel cuore delle città» commenta Piantanida, che annuncia: «Nella primavera del 2018 inaugureremo un'altra struttura a Milano, in zona Isola, che andrà ad aggiungersi alle due in Sardegna e alle due in Sicilia, mentre la proprietà sta cercando dimore storiche da convertire in case di lusso per i viaggiatori internazionali anche a Venezia, Roma e Firenze».

CUCINA? PANASIATICA!

Il nuovo hotel targato HLH non è l'unica novità del 2018: è appena stato inaugurato anche il nuovo ristorante del Fifty House, il Kowa, che propone una cucina panasiatica senza preferire nessuna delle tradizioni culinarie orientali in particolare: «Kowa in giapponese significa distruzione e riprende un po' il concetto del “come tutto si crea, tutto si distrugge”» racconta il giovanissimo chef Luca Rossi (28 anni e una carriera costruita viaggiando soprattutto in Oriente); abbiamo la robata, la griglia giapponese, e un sushiman ma il menu cambierà di continuo in base alla stagionalità e all'estro». Tra le proposte gastronomiche che saranno presenti, anche piatti difficili da trovare a Milano nel loro sapore originario, come il Mango Sticky Rice, un classico dello street food thai. Panasiatico anche l'ambiente: abbandonate le opere beffarde e ironiche di Bisha che decorano il resto dell'albergo, il Kowa ricrea le atmosfere asiatiche con statue orientali, mandala, effigi del Buddha e sofisticati giochi di luce e acqua: «Un vero ristorante panasiatico ancora mancava a Milano» conclude Piantanida.

» Potete leggere l'intervista anche su www.wheremilan.com/stay

ROOM SERVICE? TAKE AWAY!

Con l'inaugurazione del nuovo ristorante, cambia anche il concetto di room service del Fifty House Luxury Hotel: gli ospiti, infatti, possono scegliere dal menu e ricevono poi in camera un set di scatole e bacchette come accade ordinando nei più tradizionali ristoranti take away orientali del mondo. «Questa formula sarà disponibile anche per gli uffici qui intorno, per business lunch take away ma d'autore; il ristorante sarà invece regolarmente aperto anche alla città, ma non vogliamo pubblicizzarlo troppo per non perdere l'atmosfera di casa: ci basterà il passaparola!» conferma il direttore Andrea Piantanida, che ha alle spalle otto anni vissuti in Asia, tra Bali, Hawaii e Thailandia.



Fifty House Luxury Hotel
Via Benvenuto Cellini, 14
www.fiftyhouse.com

