

230

DICEMBRE 2025

PROGETTO | DESIGN | CONTRACT
www.designandcontract.com

suite

THE COLLECTION

L'hotel come
ecosistema da vivere

INVESTITORI

PROGETTISTI

AZIENDE

LUNGARNO COLLECTION

Nel mondo dell'hôtellerie contemporanea, l'ospitalità non si limita all'accoglienza formale ma si traduce in un gesto quasi domestico: l'atto di preparare una tavola, di studiare un menù, di attendere con autentica tensione che gli ospiti arrivino. È una sequenza di cura e anticipazione, fatta di dettagli e di intenzioni. Nell'immaginario che guida Lungarno Collection, l'ospitalità diventa un rituale simile a quello privato: si crea un'esperienza, si prepara l'ambiente affinché chi arriva possa percepire un entusiasmo genuino, un desiderio di piacersi reciprocamente. In questo processo il cibo non è accessorio ma perno emotivo, capace di condizionare l'interazione tra chi accoglie e chi viene accolto. Se qualcosa va storto sul terreno del gusto, l'intero equilibrio rischia di incrinarsi. Per questo il food & beverage assume una funzione strategica e culturale. Un piatto sbagliato può generare irritazione, interferire con il benessere emotivo degli ospiti, riportare a galla tensioni impreviste. Il cibo diventa strumento di relazione, linguaggio primario della convivialità alberghiera, per lo più in una collezione alberghiera che si fa interprete dell'arte dell'italianità, che fa del cibo un caposaldo. Parallelamente, lo spazio che accoglie questo linguaggio deve essere coerente, progettato per favorire permanenza, riconoscibilità, desiderio di ritorno. La ristorazione è dunque una scelta architettonica prima ancora che operativa: ogni hotel è chiamato

a risolvere la necessità della sala colazione. Da questo vincolo nasce una possibilità. Invece di relegare quella stanza a funzione effimera e temporanea, Lungarno Collection la trasforma in ristorante attivo dalla mattina alla sera, capace di metamorfosi continue e aperto a pubblici diversi.

Questa attitudine progettuale si ritrova in edifici complessi come Portrait Milano, dove la geometria



Valeriano Antonioli

CEO di Lungarno Collection

Lungarno Collection nasce con lo spirito libero e raffinato tipicamente fiorentino, con l'obiettivo di creare hotel che accompagnino emozioni, sogni e personalità degli ospiti. Firmata dall'architetto Michele Bönan, la collezione offre atmosfere "su misura", suite uniche e la possibilità di vivere l'arte e la cultura italiana da vicinissimo. Al centro dell'esperienza, la cucina contemporanea italiana, casual e gourmet, completa un'offerta pensata per rinnovare e sorprendere, trasformando ogni soggiorno in un'esperienza esclusiva.





Lungarno nel Caffè dell'Oro di Portrait Firenze genera un'ulteriore narrazione gastronomica: un all day dining capace di accogliere colazioni, pause urbane e flussi esterni. Modellato su una clientela locale, premiato per qualità e continuità, produce oggi un fatturato prevalentemente generato da chi non dorme in hotel. È un segnale strutturale: la ristorazione non è appendice, ma parte integrante della reputazione e della sostenibilità economica dell'hotel.

Questa scelta strategica implica coraggio imprenditoriale. A Portrait Milano dedicare mille metri quadrati al F&B in un chiostro fuori dai tradizionali assi di passaggio, assumere oltre 200 persone per un nuovo modello di ristorazione e inaugurare un ristorante con un gesto radicale — un piatto di pasta in bianco — ha significato ripensare la grammatica dell'offerta. La semplicità, trattata come contenuto culturale e non come impoverimento, diventa atto di comunicazione. È un modo per restituire familiarità alla ristorazione d'hotel e al



degli spazi è stata disegnata fin dalle prime fasi con due ristoranti ad oggi ormai consolidati come motore di relazione con la città. È una strategia che il gruppo applica da oltre quindici anni, puntando prima sulla qualità, poi sul riconoscimento e sulla capacità dei ristoranti di parlare a un pubblico esterno, innanzitutto locale, affiancando nel tempo anche spazi a vocazione più informale, come il cocktail bar Rumore, capaci di rafforzare la permeabilità del complesso e il suo rapporto con la città. Parallelamente, l'offerta gastronomica viene diversificata. La stella Michelin ottenuta e mantenuta per dieci anni al Borgo San Jacopo all'interno dell'Hotel Lungarno è stata il grimaldello per posizionare Firenze non solo come destinazione alberghiera ma come polo gastronomico capace di attrarre residenti e viaggiatori. Il Picteau Bistrot & Bar, nato dalla scoperta inattesa di una raccolta di opere legate a Picasso e ai suoi interpreti, diventa luogo di incontro e mediazione tra ospiti e città. La trasformazione di un negozio d'interni sul



tempo stesso elevarla in un contesto riconoscibile anche dal pubblico locale.

Il rapporto tra identità alberghiera e ristorazione emerge anche nella selezione dei partner: è evidente a Portrait Milano, dove l'apertura di un ristorante italiano orientato al comfort food (il 10_11 Bar, Giardino, Ristorante) e di una steakhouse dalle dinamiche più sceniche (Beefbar) riflette la volontà di costruire bilanciamento sociale e stilistico. Da un lato un linguaggio inclusivo, dove i milanesi possano riconoscersi nei piatti della memoria; dall'altro un dispositivo esperienziale per chi cerca visibilità, internazionalità, status. L'hotel diventa così infrastruttura urbana di esperienza e rappresentazione. Oggi questa visione si amplia in forma verticale: Lungarno Collection evolve nel brand Portrait Hotels & Resorts, destinato a interpretare la fascia di italianità contemporanea. L'esperienza maturata da Lungarno Collection nella gestione di una domanda alta nei 30 anni dalla sua fondazione ha consolidato metodologie e offerta, aprendo la strada a sviluppi del più recente brand Portrait in città simbolo italiane e in destinazioni-resort considerate epicentri del

turismo d'alta gamma.

Il modello si espande anche per densità: a Firenze, quattro hotel della collezione ospitano oggi sei outlet tra ristoranti, rooftop bar e lounge. Chi soggiorna in una struttura beneficia dell'intero ecosistema gastronomico, come in un resort diffuso. E questo concetto si concretizzerà ulteriormente con la trasformazione nel 2026 dell'hotel Continentale in un Portrait Firenze ampliato, dotato di spa, spazi comuni e un rooftop panoramico. Se Portrait Milano ha aperto una piazza privata al pubblico urbano, Portrait Firenze mira a rendere più intima una piazza pubblica, in un movimento inverso ma simmetricamente identitario.

Nel disegno di Lungarno Collection, quindi, il food & beverage diventa pratica sociale, strumento di apertura, infrastruttura di identità. È un gesto di ospitalità che si esprime nel piatto, nello spazio, nella ritualità dell'attesa e della presenza. Un'arte che prende forma nella cura, nella preparazione e nella convinzione che ogni hotel possa e debba diventare luogo della città, non solo per chi ci dorme ma per chi lo attraversa, lo consuma, lo interpreta.



