

Al Portrait Firenze l'ospitalità è **one-to-one**

Giulia Marcucci

Affacciato su Ponte Vecchio, quest'albergo offre un'accoglienza modellata sugli ospiti. E il Caffè dell'Oro propone cucina italiana e internazionale con divagazioni in stile fusion, firmata dallo chef Minichiello



L'albergo fiorentino offre una magica vista su Ponte Vecchio: nel cuore della città, ha uno stile aristocratico con una grande attenzione ai dettagli, dai colori ai tessuti ricercati. Ma, soprattutto, recupera una classicità di servizio un po' "vecchio stile" che risponde a ogni possibile richiesta degli ospiti

In uno degli angoli più belli del mondo e rappresentativi di Firenze, affacciato sull'Arno e su Ponte Vecchio, si trova il *Portrait Firenze*, l'ultimo nato di Lungarno Collection, società di gestione alberghiera di proprietà della famiglia Ferragamo. L'esclusiva residenza, membro di The Leading Hotels of the World, rende omaggio alla Firenze anni Cinquanta che ha visto la nascita dell'alta moda italiana. Il primo *Portrait* si trova a Roma e la prossima apertura è prevista a Milano.

"*Portrait* è una filosofia, un nuovo stile di ospitare. In una location rara, avvolta di comfort ed eleganza, il vero *plus* è rappresentato da un team straordinario che trasforma l'esclusività nel vibrante potere di ogni elemento che lo compone, andando oltre il servizio su misura di un grande albergo di lusso", afferma Valeriano Antonioli, Amministratore delegato di Lungarno Collection.

Il nome stesso, *Portrait*, esprime il concetto di ospitalità quasi fosse espressione del ritratto di ogni ospite. L'accoglienza è calda e rassicurante, la personalizzazione del servizio e l'enfasi sul rapporto *one-to-one* mai eccessiva. Un esempio? Al momento della prenotazione, il cliente è invitato a compilare un questionario con le sue preferenze: tipo di camera, di cuscino, di cibi, esigenze particolari, musica preferita e molto altro, così da disporre di

un profilo preciso dell'ospite per anticiparlo con piacevoli sorprese e in ogni possibile richiesta. Chi alloggia al *Portrait Firenze* ha la sensazione di addormentarsi in riva all'Arno toccando con un dito il Ponte Vecchio e ammirando il verde delle colline intorno alla città. Siamo nel cuore della città, accanto alle boutique di via Tornabuoni e a cinque minuti a piedi da piazza Signoria e dalla Galleria degli Uffizi; altrettanti minuti per conquistare l'Oltrarno tra antiquari, botteghe artigiane, caffetterie e storici palazzi.

Il progetto di *Portrait Firenze* è stato curato da Michele Bonan: architetto e interior designer fiorentino, stimato nell'hotellerie internazionale e non solo. Lo stile scelto si caratterizza per la grande attenzione ai dettagli ed è riassunto in un aggettivo: aristocratico. Michele Bonan ha basato il suo lavoro su linee semplici, in cui l'armonia è alla base di tutto. E, proprio a questo fine, ha giocato sull'abbinamento di colori e materiali diversi, con la contrapposizione del grigio opaco a quello lucido e al marrone scuro, dell'acciaio al metallo dorato e al legno. È andato alla ricerca di tessuti che al tatto fossero rilassanti e caldi, piacevoli da sfiorare. E anche nel concept del progetto è al centro il servizio: "Per antitesi la modernità significa recupero di una classicità di servizio, un po' vecchio



stile' -spiega Bonan- Al di là della tecnologia che non può non essere presente, credo che ogni struttura di oggi debba puntare sul servizio, più ancora che sul design".

L'elegante residenza su sei livelli dispone di 37 suite di dimensione diverse, da 40 a 120 metri quadrati. Il vero *plus*: una kitchenette a scomparsa, in cui si trova il necessario per prepararsi un cocktail, un tè o uno snack. Il lusso di fare come a casa.

Oltre alla meravigliosa posizione, al panorama mozzafiato, agli interni sofisticati, spicca il percorso iconografico che si sviluppa in tutti i piani, in cui sono rievocati i momenti d'oro della città, dagli anni '50 ai '60, quando si affermò l'alta moda italiana e fecero le prime apparizioni le celebrity internazionali. Protagonisti i personaggi del teatro e dello spettacolo dell'epoca, delle case regnanti ma anche del mondo del fashion, immancabili i riferimenti a Salvatore Ferragamo. A completare: la panoramica, le immagini di Palazzo Pitti, dei giardini di Boboli e dei teatri fiorentini. Mentre le foto negli spazi comuni raccontano l'eccellenza della Firenze artigiana. Interessante anche l'idea di coinvolgere Felice Limosani, famoso artigiano della luce. La sua opera, posta al 6° piano, dal titolo *Ricordare e Immaginare*, rappresenta un caleidoscopio digitale, un tributo agli artisti artigiani fiorentini che nel '500 seppero creare pregio e bellezza senza tempo.

Al piano terra si trova il ristorante *Caffè dell'Oro*, che deve il nome alla rinomata tradizione orafa fiorentina. Qui si respira un'atmosfera chic ma disinvolta, con i suoi arredi ispirati agli anni '50 interpretati in stile contemporaneo: vanta una posizione privilegiata, con vista su Ponte Vecchio. La mise en place, essenziale, fresca ed elegante, si sposa al meglio con la proposta food & beverage. La novità di quest'anno è la creazione di uno speciale dehor: sette salotti affacciati sull'area pedonale del Lungarno degli Acciaiuoli. Lo stile è quello degli interni con richiami vintage che creano un'atmosfera sofisticata. Alla guida della brigata di cucina quest'anno c'è un nuovo chef, Antonio ▶



Plus del Portrait è il Caffè dell'Oro, in cui si respira un'atmosfera chic ispirata agli anni '50: il ristorante si suddivide in sette salotti sul Lungarno degli Acciaiuoli. La brigata è guidata dallo chef Antonio Minichiello che propone una cucina dalla doppia anima: italiana contemporanea e internazionale con divagazioni fusion. Tra i suoi piatti signature, il Polpo croccante con burrata pugliese, in alto, e, qui a fianco, la Tagliata di angus con patate e laticello

QUARTIERIALTI



Attraverso un percorso iconografico, l'albergo racconta i momenti d'oro della città, dagli anni '50 ai '60, quando si affermò l'alta moda italiana e fecero le prime apparizioni le celebrity internazionali.

A disposizione degli ospiti ci sono 37 suite di dimensioni diverse, da 40 a 120 metri quadrati, dotate anche di una kitchenette a scomparsa con tutto il necessario per prepararsi uno spuntino o un cocktail

Minichiello, un'anima internazionale e un cuore profondamente italiano. La sua storia è un lungo viaggio: nato in New Jersey e cresciuto in un paesino in provincia di Avellino, ritorna negli States dove a soli 26 anni si afferma come chef della Strip di Las Vegas e lì brilla per oltre 10 anni. Dal deserto del Nevada alla sabbia della Florida, come executive chef di resort di lusso. E oggi al *Caffè dell'Oro* con una proposta gastronomica dalla doppia anima. La prima, perfetta per gli amanti della tradizione, propone una cucina italiana contemporanea, in cui spiccano sapori autentici e combinazioni gustose, grazie alla selezione quotidiana di materia prima fresca e di stagione. La seconda si avvicina a un gusto più internazionale con divagazioni in stile fusion. Stimolante l'utilizzo di alcuni prodotti "lontani", come keffir, tajina, avocado, wasabi, miso, curry, mandarino cinese abbinati al meglio e mai in modo estremo. Ed è così che la creatività è equilibrata ma il gusto della semplicità è sempre presente. La maggior parte dei piatti è caratterizzata da una leggerezza di fondo, che rende il menu attraente

a tutte le ore. Complice l'insieme di abbinamenti moderni, sapori armonici e colorate presentazioni che danno un tocco originale alle varie proposte. Tra i piatti iconici dello chef spiccano gli Spaghetti pomodoro e bottarga, i Ravioli con caviale di melanzane e tajina, hummus, formaggio di capra e pomodoro, la Tartare di manzo con crema fredda al parmigiano, kaffir lime e croccante d'uovo, la Tagliata di angus con patate al latticello, cannellone di melanzana e porro, salsa al chimichurri, il Polpo croccante, con burrata, crema di piselli, shiso e wasabi; delizioso il Tiramisù toscano, caratterizzato dai biscotti di Prato.

È un bistrot che vive tutta la giornata: dalla colazione, al brunch; da un pranzo veloce a un tè delle cinque o a un dessert pomeridiano, fino a sera, passando dall'aperitivo, alla cena o a un drink after dinner. La proposta dei vini e dei drink è curata dal sommelier Salvatore Biscotti. Il banco bar è un punto di riferimento e un pilastro dell'identità del locale: le selezioni di tè e caffè e i signature cocktail sono accomunati dalla ricerca di prodotti di alta qualità. In stretta collaborazione con la cucina, i drink per l'aperitivo si abbinano al meglio ad alcuni dei piatti. Grazie alla loro versatilità, i barman propongono ricette come gli *Infused Negroni*, le cui infusioni ne esaltano le caratteristiche, che comprendono *Lemon Negroni*, *Black Pepper Negroni* o *Arabica Negroni*. **F&B**



Portrait Firenze

Lungarno degli Acciaiuoli 4
50123 Firenze
tel. + 39 055.27268000
www.portraitfirenze.com