

L'Hotel migliore del mondo è italiano e ogni giorno propone 8 menu diversi

scritto da Giovanni Caldara | 28/09/2023



Parla Alessandro Rinaldi chef del Passalacqua sul lago di Como, eletto 1° dei World's 50 Best Hotels

Passalacqua a Moltrasio (CO), sulla riva più trendy del lago di Como è un meraviglioso **boutique hotel** che conta solo 24 camere, suddivise in tre strutture. Tra queste, quella principale è la **villa settecentesca in stile neoclassico** dove, tra il 1829 e il 1833, fu ospite anche il compositore **Vincenzo Bellini** che qui trasse ispirazione per la composizione del suo capolavoro, la Norma. E dove un magnifico giardino all'italiana, costruito per terrazze digradanti verso il lago, è circondato da una vegetazione incantevole, frutto tanto di una posizione privilegiata quanto del lavoro prezioso di giardinieri, che insieme a quello dei cuccinieri, addetti al ricevimento, alle camere e alla ristorazione porta a ben **un centinaio il numero di dipendenti** qui impiegati.

«Una coccola» la riassume **Valentina De Santis**, CEO del gruppo di famiglia che comprende, tra i gioielli, anche quel **Grand Hotel Tremezzo** che una ventina di chilometri più a nord rappresenta un altro hotel iconico del Lago di Como (e del panorama turistico italiano).



Un particolare del giardino, con vista lago (Foto © Giovanni Caldara).

Oggi, però, quest'ultimo nato, Passalacqua appunto, inaugurato solo nel giugno dello scorso anno, ruba la scena al fratello maggiore (che di camere ne conta quasi un centinaio) aggiudicandosi l'ambitissimo **primo posto tra i World's 50 Best Hotels**. E in una visita, rivolta alla stampa, l'incontro col giovane e talentuoso executive chef **Alessandro Rinaldi** ci consente di scoprire come funziona la ristorazione del miglior hotel al mondo.

«La proposta food riveste un ruolo fondamentale all'interno dell'offerta alberghiera - esordisce Alessandro, irpino di Avellino, classe 1989 -, i nostri ospiti sono invitati a sentirsi come a casa, a viverne l'atmosfera intima e rilassata che è anzitutto il calore di una casa italiana».



Alessandro Rinaldi è stato resident chef nel ristorante di Identità Golose (Foto © Giovanni Caldara).

Il tempo trascorso da Alessandro Rinaldi, alcuni anni or sono, quale resident chef presso il **ristorante di Identità Golose a Milano** gli ha permesso di entrare in contatto con il gotha della ristorazione italiana (e non solo):

«Io affiancavo i migliori chef italiani e internazionali che venivano a Milano per cucinare. Insieme ai ragazzi della mia brigata fornivo loro il supporto necessario perché riuscissero a esprimersi servendo una cena come fossero al loro ristorante. E da ciascuno di loro io ho sempre imparato molto».

I suggerimenti, gli accorgimenti, le malizie carpite da Alessandro ai grandi cuochi di passaggio a Milano pare abbiano dato vita in lui a una forma di sintesi superiore in cui al centro sta oggi la valorizzazione delle eccellenze italiane e insieme delle ricette più rappresentative del Belpaese, come avviene ad esempio nel suo *Bottone di pasta fresca al ristretto di Amatriciana*:

«Anche perché chi soggiorna al Passalacqua - spiega lo chef - è soprattutto una clientela straniera che vuole sentire il gusto schietto e semplice dell'Italia, ma in tutta la sua intensità».



Bottone di pasta fresca al ristretto di Amatriciana (Foto © Giovanni Caldara).

Hotel Passalacqua, 8 diversi menu al giorno

«Ogni giorno devo pensare a ben 8 menu differenti - continua Alessandro, che nonostante la mole di lavoro mantiene sempre il sorriso e la calma e considera i ragazzi della brigata come parte della famiglia, affetti che in senso stretto sono poi qui rappresentati da **Valeria Sanduleac**, la compagna dello chef nonché sommelier del Passalacqua -. Si comincia con il menu delle colazioni seguito a quello del lunch per poi pensare a quello più veloce del bar. C'è un menu che attraversa l'intera giornata e va dalle 11 alle 21; ma c'è anche un menu composto da snack e pensato appositamente per la piscina. Quindi la pizzeria, col suo menu, ovviamente la carta impegnativa della cena, infine la proposta per il room service, vale a dire per il servizio in camera. La mise en place poi, varia a seconda si passi dalla colazione al pranzo o al più elegante momento della cena».

«Ho cura di approvvigionarmi servendomi dei prodotti migliori sul mercato. Due giorni la settimana - prosegue Alessandro Rinaldi - mi alzo presto la mattina per sovrintendere agli arrivi del pesce, che seleziono personalmente: il pescato giunge dalla Liguria, ma anche dalla Sardegna e dalla Sicilia. La stessa cura la riservo per le carni. In stagione c'è la selvaggina, ora sto servendo un'anatra di provenienza veneta che accompagnerò alla zucchine alla scapece e a una giardiniera di verdure. Numerosi anche i prodotti che giungono dalla mia terra, come quello straordinario formaggio irpino che è il Cocciuto,

che è un caciocavallo in argilla che viene offerto nell'aperitivo. Molta cura la dedico poi al pane, mia grande passione, che preparo in diverse tipologie. La colazione è un momento fondamentale e il buffet viene allestito come in una grande cucina di casa, dove i cuochi sono impegnati a coccolare il cliente sin dalla prima mattina. Tra le ricette del Menu del ristorante non mancano quelle locali, come il Riso in cagnone ma anche quelle creative con l'impiego di eccellenze regionali come lo storico ribelle (unito al carciofo e a una salsa al prezzemolo). Tra i dolci, irrinunciabile è il mio babà».

Nessun ingresso al ristorante di Passalacqua è previsto almeno finora per gli **ospiti esterni dell'hotel**, così da garantire la riservatezza e il massimo della privacy ai clienti (visti anche i numerosi super-vip che già vi hanno soggiornato, da **Jennifer Lopez** a **Ben Affleck** sino al cantante **John Legend**).

La sensazione che si coglie è un senso di **grande e invidiabile rilassatezza** che pervade l'ospite anche quando l'albergo (che chiuderà per la pausa stagionale a novembre con in programma alcuni lavori di ulteriore rinnovamento) è al gran completo (situazione questa che riguarderà dopotutto i prossimi tempi, dato l'enorme interesse, ci dicono, giunto da ogni angolo del mondo già all'indomani dell'importante riconoscimento). Insomma, se Passalacqua resta per i comuni mortali un lusso solo da sognare, nondimeno rappresenta per il "sistema Italia" un'eccellenza in cui specchiarsi.

Hotel Passalacqua

Via Besana 59, Moltrasio (CO) | Tel. 031 44311

www.passalacqua.it