



Mama Shelter Roma, la vacanza è pop

Un hotel, ma anzitutto un luogo d'incontro, svago e lavoro con un'offerta ristorativa ampia e variegata pensata anche per una clientela esterna

È giovane quanto l'idea di ospitalità che intende (e riesce a) esprimere. Perché se di anni, di vita, non ne ha compiuti ancora tre, il **Mama Shelter Roma**, inaugurato nell'estate del 2021, non si propone già come ennesimo, nuovo indirizzo – sia pure di tendenza, di una tendenza certo cosmopolita e prettamente giovanilistica – nell'ambito dell'*hôtellerie*.



Hotel ma aperto all'esterno con una particolare offerta ristorativa (Foto © Ufficio stampa).

Mama Shelter Roma, ospitalità pop e brillante offerta ristorativa

Quest'albergo a due passi dai Musei Vaticani si presenta piuttosto come uno **spazio dedicato all'ospitalità** capace di svelare un concept intrigante: con al centro una brillante (e quantomai variegata) idea di offerta ristorativa.

Con una proposta, cioè, che si declina dalla mattina alla sera e pensata tanto per chi, qui, vi alloggia, ma soprattutto, verrebbe da dire, per gli ospiti esterni, siano gli stessi romani che al Mama Shelter possono recarvisi con facilità che per il comune turista di passaggio: e ciò tanto per una **colazione che per il light lunch** (dalla formula invitante e conveniente) come per il ricco e assai richiesto **brunch nei fine settimana** o per una fetta di torta durante la pausa pomeridiana, ma anche per un cocktail sull'ampio Rooftop Bar o per la cena tra i tavoli colorati del Giardino d'inverno o una pizza in compagnia.



Il Mama Shelter Roma è anche pizzeria (Foto © Ufficio stampa).

«Abbiamo voluto immaginare come sarebbe stato un nuovo tipo di hotel, un mix perfetto di ospitalità, diversità e inclusione» dicono Jérémie, Benjamin e Serge Trigano (famiglia co-fondatrice, in passato, anche del glorioso Club Med) che hanno dato vita nel 2008 al [gruppo Mama Shelter](#), inaugurando la **prima sede a Parigi** con un hotel ben presto divenuto trendy (grazie anche agli interni griffati dal celeberrimo designer Philippe Starck) in quello che però veniva considerato il “periferico” XX arrondissement. E creando in tal modo uno stile che si sarebbe replicato poi nelle successive sedi (a Marsiglia, Lione, Bordeaux, Los Angeles, Rio de Janeiro, Belgrado, Praga, Tolosa, Lille, Londra, Lussemburgo): con alberghi collocati, cioè, non più in pieno centro – come del resto avviene anche con questo **primo indirizzo italiano poco distante dalla Basilica San Pietro e che conta ben 217 camere** disposte su due edifici rinnovati e con gli interventi del graphic designer Beniloy – , ma puntando piuttosto a proporre hotel sempre e comunque capaci di rappresentare un’idea meno ingessata o meglio “esuberante” (come dicono da queste parti) di ospitalità, in piena sintonia con parole d’ordine oggi vincenti come approccio smaliziato, smart e insieme pop.



Una colazione del Mama Shelter Roma (Foto © Ufficio stampa).



Il rooftop sui tetti di Roma, con vista sul Cupolone (Foto © Ufficio stampa).

La proposta dello chef Andrea Sangiuliano

L'executive **chef Andrea Sangiuliano**, dalla bella cucina a vista del Giardino d'Inverno coordina un'offerta ristorativa che definire ampia pare quasi un eufemismo: la **Colazione** come lo **Speedy Lunch** (con scelta tra insalate, un piatto, il buffet di dolci, acqua e caffè inclusi) invogliano alla sosta (entrambi sono proposti a 18 euro ciascuna) – senza dimenticare il **menu per bimbi** (16 euro) –, così come il ricchissimo (e tra i fiori all'occhiello dell'offerta) **Family Brunch** (anche in versione **detox**, a 43 euro a persona ognuno) e passando per i piatti della carta del ristorante **Giardino d'Inverno** dove cucina romana e tocchi d'autore dialogano in maniera interessante: avviene nel buonissimo *manzo alla Picchiapò* (ricetta tradizionale meno conosciuta), ma anche nelle golose *pappardelle al ragù bianco di vitello con capperi di Pantelleria e limone*. Buono anche il *dessert di stagione con il panettone perduto*, che richiama il French Toast, servito con gelato al pan pepato.



Gnocchi cacio e pere dello chef Andrea Sangiuliano (Foto © Ufficio stampa).



Manzo alla Picchiapò con purea di patate e spinaci (Foto © Ufficio stampa).

Da segnalare gli ottimi **cocktail** ispirati ai segni zodiacali. Un'offerta insomma quantomai dinamica, sostenuta da un servizio giovane, sempre sorridente e volenteroso capace nel suo insieme di offrire una parentesi diversa, in sintonia con l'aria che si respira nelle grandi città internazionali.

Mama Shelter Roma

Via Luigi Rizzo 20, Roma – Tel. +39 06 9453 8900

<https://it.mamashelter.com/roma>

Data di creazione

02/01/2024

Autore

giovanni-caldara