Chef & Hotel: l’esperienza di Andrea Berton al Berton al Lago

andrea-berton-9c833ac2

Spesso la cucina è ereditata e la si trova giù pronta, ma a volte il progetto del food & beverage nasce insieme all’albergo, ed è possibile attivare tutte le sinergie possibili in un progetto comune. È il caso di Berton al Lago, “creatura” di Andrea Berton partita a settembre sul lago di Como all’interno img3824 dell’albergo super-lusso Il Sereno di Luis Contreras, progettato dalla designer-star Patricia Urquiola “con un gusto estetico moderno che mi rispecchia”. Con un accordo di cinque anni per la gestione lo stellato, che ha un suo ristorate a Milano, si cimenta con nuovi strumenti. “È un’esperienza stimolante, mi è piaciuto lavorare con i prodotti locali, come il pesce di lago che amo molto. Qui ho “localizzato” la mia cucina. Ma la vera differenza con un ristorante proprio è l’offerta, che deve essere varia, perfetta e coerente in ogni dettaglio, e declinata per ogni momento della giornata. Dalla prima colazione al pranzo, al servizio piscina, cui dedichiamo molta attenzione”.

Il commento dello chef: Andrea Berton

“Oggi nella ristorazione alberghiera c’è più qualità e una maggiore attenzione al dettaglio, anche in quelle offerte, come il room service e la piscina, che completano l’esperienza del cliente”.

L’Hotel chiama, lo chef stellato risponde