

Happy hour nell'happy HOTEL



Happy hour al Baxter Lounge all'interno dell'Hotel Diana di Milano.



Aperitivo all'Hotel Savoy (Fi).



Il bar dell'Una Hotel Tocq di Milano.

tempo di lettura 4'

Drink a cinque stelle,

buffet di qualità, ambienti

fashion: è l'happy hour

degli hotel milanesi.

Nel resto d'Italia prevale

l'aperitivo senza buffet

ma con contorno di

sfilate, degustazioni,

vernissage e musica.

MILANO La formula dell'happy hour è approdata nei cocktail bar milanesi alla fine degli anni Novanta mutuata dai locali di New York. Oggi sono circa 10.000 i locali in Italia che dalle 18.30 alle 20.30 sono invasi da una folla di studenti e professionisti che al prezzo di un drink pasteggiano con un tritupio di olive ascolane, pizzette, tartine e quant'altro. L'aperitivo con buffet ha fatto breccia soprattutto a Milano, città ricca di giovani che alla pizza in solitario davanti alla tivù preferiscono l'happy hour in com-

pagnia. È successo così, che i grandi hotel milanesi - per conquistare il pubblico esterno e rilanciare la propria immagine - hanno seguito l'esempio dei cocktail bar. Nel 2000 lo Sheraton Diana Majestic di Milano lancia il primo happy hour in hotel. Presto nell'affascinante giardino arrivano centinaia di modaioli e manager in cerca di un'ora di respiro dopo il lavoro. Fare l'aperitivo al Diana diventa uno status symbol. Dopo un anno la cosiddetta clientela, senza bagaglio, si attesta al 90-95%. Sull'onda di questo suc-

cesso altri hotel si fanno avanti. Oggi nel capoluogo lombardo sono circa una decina gli alberghi che una o più volte la settimana promuovono l'aperitivo con buffet. Sono tutti hotel pluristellati e propongono allestimenti scenografici adatti a un pubblico ultra trentenne.

IL CLIENTE RICERCA AMBIENTI TRENDY E DRINK D'AUTORE

L'Executive Lounge, all'interno dell'Hotel Executive accoglie gli ospiti in uno spazio etnico con tendaggi arancioni, lettini e panche indonesiane; il The Lounge del The Westin Palace riceve i clienti tra candele, impalpabili tende, libri d'arte e foto d'epoca; lo stesso Diana ogni anno si rinnova, proponendo arredi etnici o iper-lussuosi come l'ultimo firmato Baxter. Ad attirare la clientela contribuisce oltre all'atmosfera glamour anche la qualità della proposta. In tutti questi

hotel il livello dei bar manager e dello staff è generalmente elevato, il pubblico lo sa ed è disposto a spendere pur di avere un drink come si deve. Tra i cocktail più richiesti ci sono in ordine: pestati, frozen, classici, sparkling e calici di vino. In un albergo milanese fare l'aperitivo costa dai 7 ai 10 euro. Un prezzo elevato rispetto ai cocktail bar tradizionali, ma in questi spazi tutto è curato.

APPETIZER Nei buffet le pizzette fanno posto al finger food di qualità. All'Una Hotel Tocq tra gli appetizer ci sono mozzarelle in carrozza, polpettine di pollo fritte e perfino bianchetti fritti. Lo chef Alvin (filippino doc) dell'hotel Townhouse 31 propone vol au vent di gamberi, spaghetti di soia con gamberi ed eccellenti involtini primavera. Il noto chef Marco Offidani del Sophia's Restaurant all'interno dell'Enterprise Hotel offre per il buffet specialità etniche e stuzzichini di casa nostra come le

PROPOSTE

fotografia dell'aperitivo

BEVERAGE Queste sono le percentuali dei drink più richiesti: pestati e frozen (50%), Cuba Libre, Margarita Negroni e altri classici (30%), vini e spumanti (15%), cocktail analcolici alla frutta (5%).

BUFFET Tra le specialità proposte dagli chef diversi piatti etnici: cous cous, involtini primavera e spaghetti di soia. Va forte anche il sushi.

COMPILATION Le colonne sonore funzionano per molti hotel come leva promozionale. Generalmente hanno sonorità rilassanti che conciliano con l'aperitivo. I sound più adatti sono chill out, lounge e jazz.

focaccine al formaggio. Per coinvolgere l'Enterprise punta, oltre a soddisfare sete e appetito, anche sugli eventi. Il suo aperitivo del giovedì Kama Karana (in indiano "momenti di relax") è a tutto benessere. Otto euro è il prezzo per un cocktail, un tatuaggio all'henné (non permanente) e vari trattamenti orientali all'argilla e ai boccioli di rosa per la cura delle mani e dei piedi.

L'HAPPY HOUR FUORI DA MILANO SI CHIAMA APERITIVO

Al di fuori della realtà milanese non mancano gli esempi di alberghi celebri, che si sono dati da fare per rilanciarsi con eventi legati al momento dell'aperitivo. Parliamo in questo caso di aperitivo e non di happy hour, perché il buffet non ha ancora preso piede fuori dagli alberghi milanesi.

EVENTI Davide Bertilaccio, giovane e intraprendente, general manager dell'Hotel Savoy di Firenze, ha promosso i Savoy's Friends events. «È un nuovo modo di concepire il cinque stelle lusso. Apriamo le porte al pubblico mondano e glamour, in cerca di un'esperienza insolita». A cadenza mensile al Savoy organizzano serate a tema come "Petalì e bollicine" in cui lo Champagne si sposa agli artworks floreali. Sempre al Savoy la scorsa primavera all'ora dell'aperitivo sono state promosse le serate "Bevi e impara" in collaborazione con Martini. Antonio Dandrea (bar manager del Savoy), il mitico Mauro Lotti dell'Hotel de Russie di Roma e altri famosi bartender, sono saliti in cattedra (pardon, dietro al bancone) per raccontare origine e ricette dei cocktail ai clienti. Durante la serata inaugurale è stata presentata anche Lounge Deluxe, la colonna sonora dell'hotel creata dal dj Marc Barrot. «La compi-

PRANZO SUPER IN TEMPI FAST

Si chiama Express Lunch ed è una colazione di qualità servita in tempi rapidi e a prezzi contenuti. La propongono il Grand Hotel e il The Westin Excelsior di Firenze. Il menù comprende due portate, un bicchiere di vino e un caffè. Il lunch è servito a 21 euro. www.starwood.com

lition rappresenta per il nostro hotel un gadget per farsi ricordare ed è una colonna sonora che accompagna sia gli ospiti dell'hotel, sia i clienti che vengono nel nostro cocktail bar solo per bere l'aperitivo». Così dichiara Marco Bordoni direttore del Carducci 76 di Cattolica (Rn), un elegante hotel in stile orientale che propone da anni dj set e uno dei primi a lanciare la colonna sonora d'albergo. Altri famosi hotel per promuovere l'aperitivo e i vari eventi, si sono dotati di compact disc.

COMPILATION È il caso del Grand Hotel Minerva di Roma che l'estate scorsa ha lanciato Minerva Giò, un disco etno-jazz, frutto delle registrazioni delle band che hanno suonato nel pre-serata a bordo piscina, sul roof dell'albergo. Per lanciare il loro "h club cd" il bar Doney del The Westin Excelsior di Roma e l'h club del Diana di Milano hanno fatto le cose in grande. Durante l'aperitivo si sono collegati via video-audio uno all'altro e hanno trasmesso per tutti gli ospiti le performance live di Mark Barrot e Andrea Monta, i dj autori della compilation. Con un drink in mano gli ospiti milanesi brindavano salutando quelli romani. E così l'happy hour ha scoperto un nuovo orizzonte: è diventato virtuale, o meglio, teletrasmesso. **h**