



GOOD FOOD, GOOD MEETING

La colazione è diventata l'appuntamento preferito dagli uomini d'affari

Breakfast now has become businessmen's favourite moment for a meeting

DI MAGDA MUTTI



Amministratori delegati e professionisti d'alto livello si danno appuntamento a colazione, tra le 7.30 e le 8.30, massimo alle 9. Chi pratica gli incontri al risveglio, otto volte su dieci si sente con la mente sgombra ed è più attento. Questo il risultato a cui è giunta la società di ricerche britannica OnePoll attraverso 3mila interviste ai vertici del business. E se il detto «il mattino ha l'oro in bocca» può far sembrare una realtà scontata, in realtà l'esito dell'indagine annuncia un lifting radicale della prima colazione per orari, stili alimentari e location. Il pasto nutrizionalmente più importante della giornata ha infatti scalzato il pranzo e la cena di lavoro e ormai il menù asseconda tanto i gusti consolidati, quanto la voglia di nuove esperienze, inclusi regimi dietetici e indicazioni religiose dei manager globe-trotter. La location ideale non è tanto il ristorante, o ancor meno l'azienda, pur allietata da un catering sontuoso, ma sono grand hotel e caffetterie glamorous. Come spesso succede, New York ha dettato la tendenza: negli ambienti finanziari e IT ci si incontra in luoghi che possano stupire, nelle library, nei privé, nelle suite, su terrazze e garden, in sale d'epoca o di archistar,

Sopra, la colazione dell'Excelsior Gallia, lo storico albergo milanese restaurato di recente, è curata dagli chef Vincenzo e Antonio Lebano.

Above, breakfast at Excelsior Gallia, renowned and recently restored hotel in Milan, is managed by chefs Vincenzo and Antonio Lebano.

Ceo and high-level professionals meet at breakfast, between 7.30 and 8.30, in any case no later than 9. People used to organising meetings soon after their awakening, 8 times out of ten, have a clearer mind and are more attentive. This is the result reached by the British research firm OnePoll through 3,000 interviews with top managers. And if the saying «the early morning has gold in its mouth» may seem obvious, the research result announces a radical change of breakfast as for time, food styles and locations. The most important meal of the day from the nutritional point of view has undermined business lunch and dinner, and now the food proposal satisfies both more traditional tastes, the desire for new experiences, including dietary regimes, and the careful suggestions of globe-trotter managers. The ideal location is no more the restaurant, or even less the company premises, although made more precious by a sumptuous catering, but glamorous grand hotels and coffee bars. As it often happens, New York dictated the trend: in financial and IT milieus, people meet in

POWER BREAKFAST



trasformati in sale riunioni temporary, eleganti pur desanagé, ma con gli effetti speciali dell'ultima tecnologia. Un esempio per tutti il luxury **Baccarat**, di fronte al MoMa, dove far colazione nel Grand Salon, un guscio di cristallo napoleonico a tutta boulangerie: uova organiche, croque monsieur, avocado toast, pain perdu. Scattata la rivoluzione, il power breakfast è stato accolto a braccia aperte anche Oltreoceano. A **Madrid**, nel cuore del quartiere finanziario, l'**Eurobuilding NH Collection** apparcchia il desayuno nel basement: jamon serrano, acciughe cantabriche, formaggi, latte in sei varianti, viennoiserie e angolo organico. Un contesto spettacolare, 15 piani, hall a volta semitrasparente stellata dai led, 32 meeting room disposte per la telepresenza olografica, camere wireless e comodini con la ricarica cellulare senza fili. Insomma, non solo food, si vive anche di byte.

A **Londra**, nel cuore di Belgravia, l'**Halkin** del gruppo **COMO Hotel & Resort**, si gode la cucina basca dal trisellato Juan Arzak. Gli ospiti mattinieri beneficiano dello spazio del ristorante di design Ametsa, french toast al mango, uova in ogni modo e omelette con albume, estratti

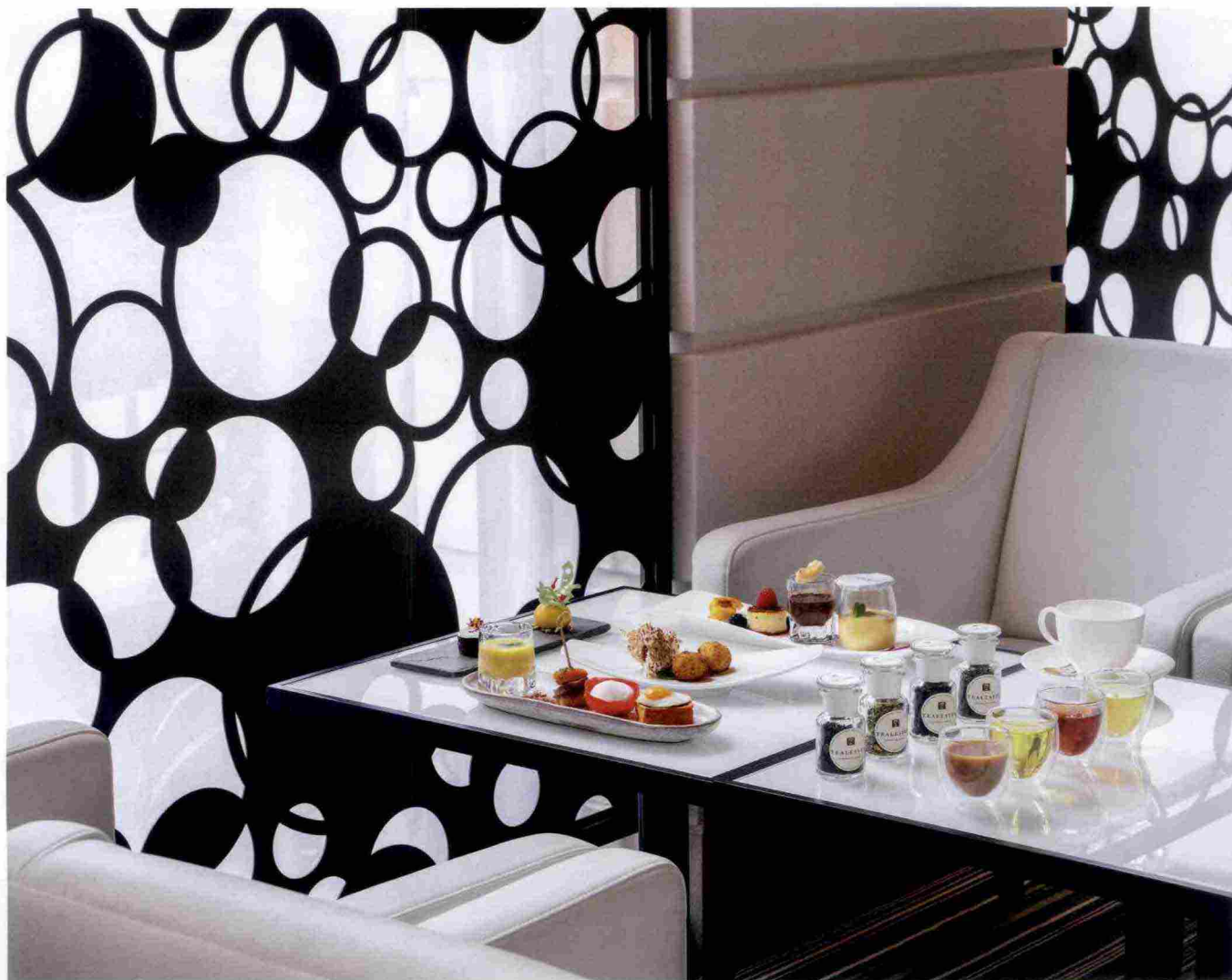
Sopra, all'**Excelsior Gallia**, oltre a muesli, omelette e pancake, si trovano i dolci della tradizione come il pan de mej e la torta Paradiso.

Above, Excelsior Gallia offers not only muesli, omelettes and pancakes, but traditional cakes, such as pan de mej and Paradiso cake, as well.

amazing places, in libraries, privé spaces, hotel suites, on terraces and in gardens, in ancient halls or locations designed by archi-stars, turned into temporary meeting rooms, elegant but easy in their mood, and boasting the special effects of the latest technology. An example for all is the luxury **Baccarat**, in front of MoMa, for a breakfast in the Grand Salon, a Napoleonic crystal shell housing a rich boulangerie and offering also organic eggs, croque monsieur, avocado toast, pain perdu. Once the revolution has started, the power breakfast was heartily welcomed also on the other shore of the ocean. In **Madrid**, in the heart of the financial district, the **Eurobuilding NH Collection** offers the desayuno in the basement: jamon serrano, Cantabrian anchovies, cheeses, milk in six variants, viennoiserie and organic corner. A spectacular setting, 15 floors, a semi-transparent vaulted lobby with LED lights, 32 meeting rooms arranged for holographic telepresence, wireless rooms. So not only food, but also bytes.

In **London**, in the heart of Belgravia, the **Halkin** of the **COMO Hotel & Resort** group proposes the Basque

POWER BREAKFAST



di frutta e verdura, tutto à-la-carte. Parigi, invece, offre al manager un'esperienza da crociera upper class, l'hotel in questione è l'MGallery Molitor del gruppo Accor, uno stabilimento balneare Art déco riconvertito all'accoglienza nel cuore della città, con magnifiche piscine scaldate, una all'aperto e una coperta, e colazioni a bordo vasca. Il Metropol di Mosca è finito in cronaca per vicende politiche, da dimenticare. Ma è da ricordare l'hotel che è il ritrovo della society cittadina da un secolo, artisti, ballerini e nobili, prima, poi quartier generale Soviet (qui hanno giocato a scacchi Mao con Stalin e Lenin), oggi sede di relazioni internazionali e meta di turisti per il suo fascino Belle Epoque. Nella sala della Fontana sotto un cielo di vetrate Art nouveau si fa colazione accompagnati da un'arpista, il buffet è da Zar, mix di sapori Oriente-Occidente: caviale, Champagne e aringhe, hummus e noodles. Good food, good meeting è un mantra anche italiano, anzi, soprattutto italiano. Nel totemico Palazzo Armani di Milano, al primo piano dell'Emporio Armani Caffè, un separé sigilla la privacy tra specchi che si trasformano in video wall e il silenzioso servizio di sandwich, centrifugati

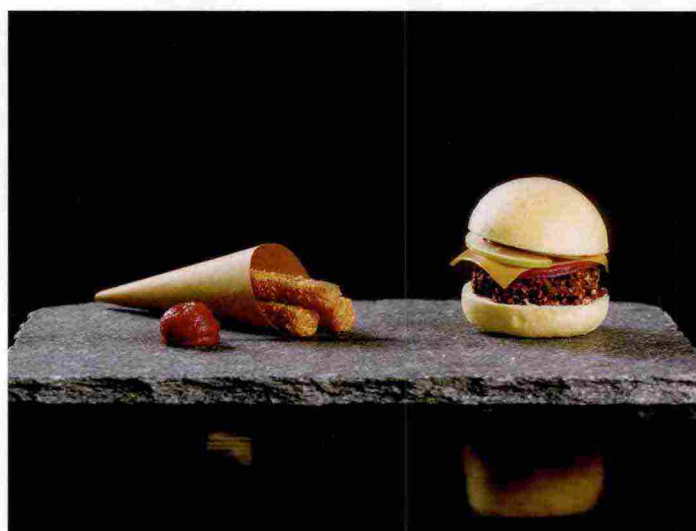
Sopra, dolci e specialità basche dello chef trisstellato Juan Arzak all'Ametsa dell'Halkin, indirizzo londinese del gruppo COMO Hotel & Resort.

Above, Basque cakes and delicacies of three-stars chef Juan Arzak at Ametsa restaurant in Halkin, London address of the COMO Hotel & Resort group.

cuisine of Juan Arzak, who has been awarded three Michelin stars.

On the other hand, Paris offers managers an experience recalling that of upper-class cruises in the MGallery Molitor belonging to Accor group, an Art Deco bathhouse turned to hospitality in the heart of the city, with magnificent heated swimming pools, both indoor and outdoor, and poolside breakfasts.

The Metropol of Moscow has been the haunt of artists, dancers, and nobles for a century, then Soviet headquarters – here Stalin played chess with Mao and with Lenin – and now is a place of international relations and a destination beloved by tourists thanks to its Belle Epoque charm. In the Hall of the Fountain you have breakfast under an Art Nouveau stained glass window accompanied by a harpist. The buffet is worthy of a Tsar. Good food, good meeting is also an Italian mantra, indeed above all Italian. In the totemic Palazzo Armani in Milan, on the first floor of Emporio Armani Caffè, a private room grants all the needed privacy, between mirrors that turn into video walls and the



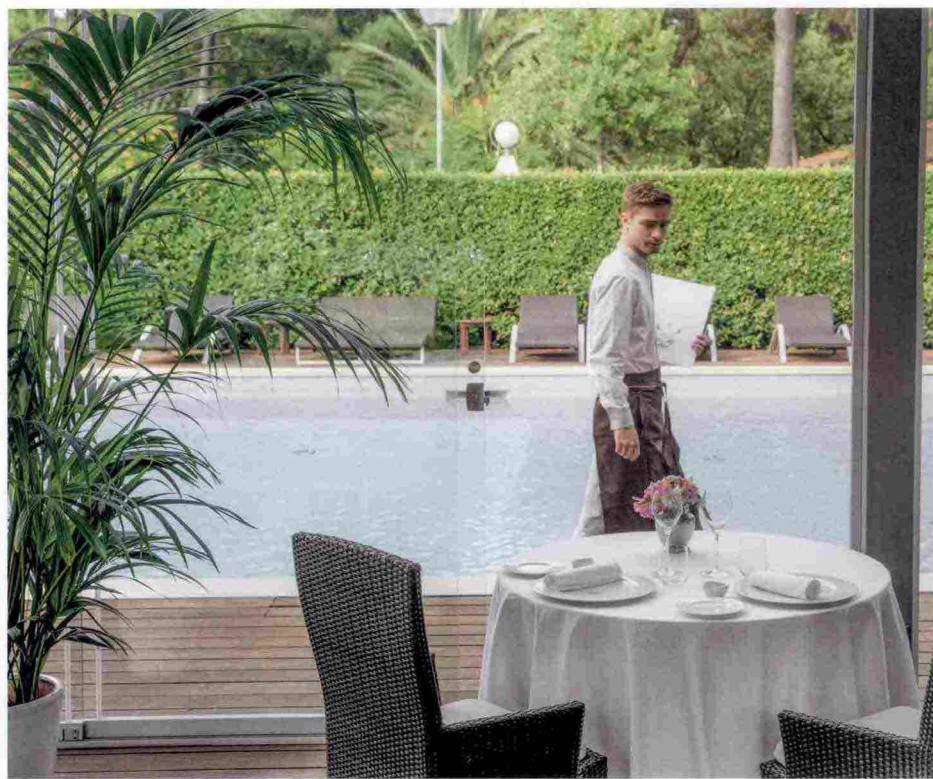
di frutta e croissant sfornati dal laboratorio al primo piano. Sempre in città, il **Bulgari**, in un ambiente affacciato sul rigoglioso giardino, serve una colazione basata su una selezione di prodotti scelti dallo chef stellato Niko Romito, rappresentativi della territorialità: per esempio, un'apposita egg list soddisfa la richiesta degli ospiti internazionali ma con uova nobili, da galline allevate all'aperto nel Comasco e firmate Principe di Fino. Ancora a Milano l'ottocentesco **Excelsior Gallia**, ora restaurato e fornito di interni dal design minimalista, monta un set per ogni desiderio dolce e salato: gli chef Vincenzo e Antonio Lebrano preparano, oltre al repertorio internazionale, french toast, pancake, omelette, milk shake proteici, anche dolci della tradizione come il pan de mej e la torta Paradiso. Nella mappa delle eccellenze non può mancare **Roma**, qui il **St. Regis**, un gioiello Belle Epoque, appena riportato allo splendore, accoglie le riunioni nella library con una dichiarazione di benvenuto global, una station con ogni sorta di succhi e centrifugati, una invece dedicata a yogurt, muesli e miele, e poi pentole di rame al servizio di uno show cooking con ogni bendiddio.

Da sinistra, in senso orario: il **St. Regis** a Roma; il **Grand Hotel Tremezzo** sul Lago di Como; l'**MGallery Molitor** a Parigi; l'**Emporio Armani Caffè** di Milano.

*From the left, clockwise: **St. Regis** in Rome; **Grand Hotel Tremezzo** on Como Lake; **MGallery Molitor** in Paris; **Emporio Armani Caffè** in Milan.*

silent service of sandwiches, fruit juices and croissants baked by the laboratory on the first floor. Always in Milan, in a hall overlooking the garden **Bulgari** serves a breakfast based on a selection of local products chosen by the starred chef Niko Romito; for example a special egg list satisfies the request of international guests offering the precious eggs of hens raised outdoors in the Como area and signed Principe di Fino. Still in Milan, the nineteenth-century **Excelsior Gallia**, now restored and furnished with minimalist design interiors, offers proposals for every taste, both sweet and savoury: chefs Vincenzo and Antonio Lebrano prepare French toast, pancakes, omelettes, protein shakes and traditional cakes, such as pan de mej and Paradiso cake. A map of excellences must include also the **St. Regis** in Rome, a Belle Epoque jewel, just brought back to its original splendour. Here meetings are held in the Library, with a global welcome statement, a station for juices and centrifuged juices, one for yoghurt, muesli and honey, and then copper pots at the service of a show cooking with every delicacy.

POWER BREAKFAST



Anche nelle destinazioni prettamente turistiche la colazione è ormai il pasto più importante in albergo, ma qui ha preso tutta un'altra piega, perché l'ospite ama fare esperienze di prodotti e usi culinari locali ed è circondato da attenzioni dedicate. In un monumento dell'ospitalità italiana come il **Grand Hotel Tremezzo** sul Lago di Como, le petit-déjeuner è servito nella Sala della Regina, dove ogni tavolo è un'isola in cui si alza un trionfo di frutta e fiori corteggiato da formaggi, muesli, confetture, salmone, salumi regionali e torte del pastry chef. La cucina vista lago è open, si entra e ordina ogni tipo di omelette: al caviale, al granchio, al tartufo, ai porcini.

Sul Lago di Garda, invece, il risveglio più gourmand è all'**Hotel Du Lac et du Parc**. Ma le prelibatezze del buffet, da maggio a settembre, passano quasi in secondo piano rispetto alla cornice: la spettacolare terrazza con vista sull'enorme parco con le montagne come sfondo.

Al **Byron**, dimora Art déco a 5 stelle sul lungomare di Forte dei Marmi, la colazione è un continuo divenire, anche a seconda dell'ospite in hotel, come racconta il proprietario, Salvatore Madonna, ed ecco la torta salata con biette e patate della Lunigiana, la quiche alle cipolle di Tropea, pecorini e salumi toscani e torte da podio. Al **Molino Stucky** di Venezia si preparano scrambled egg perfette e cremose al punto giusto: uno chef è preposto all'assaggio prima che arrivino in tavola. E sono così in ogni albergo della catena Hilton nel mondo.

Notizia per i breakfast addicted: la **Masseria Il Melograno** di Monopoli è stata premiata per la miglior colazione d'albergo. E c'è pure un riconoscimento europeo, il Prix Villégiature Award, stay tuned.

Sopra, da sinistra: le tartine alle capesante tra le specialità del Baccarat di New York; e i tavoli con vista piscina dell'Hotel Byron di Forte dei Marmi.

Above, from the left: the canapés with scallops, amongst the specialities of Baccarat in New York; the tables with a view of the pool at Hotel Byron, Forte dei Marmi.

Breakfast is now the most important meal in hotel even in purely tourist places. Here it took a wholly different turn, because guests love to do experiences of local products and culinary uses, surrounded by dedicated attentions. In a monument of Italian hospitality like the **Grand Hotel Tremezzo** on Como Lake, the petit-déjeuner is served in Sala della Regina, where every table is an island in which the triumph of fruits and flowers is courted by cheeses, muesli, jams, salmon, local cold cuts and pastry chef's cakes. The kitchen, with its lake view, is open: you enter and order each type of omelette, with caviar, crab, mushrooms, a.s.o. On Garda Lake, the most gourmand awakening is at the **Hotel Du Lac et du Parc**. Here, from May to September, the delicacies of the buffets are served in a wonderful frame: the spectacular terrace with view on the huge park, and the mountains as a backdrop. Breakfast at the **Byron**, a 5-star Art Deco residence on Forte dei Marmi seafront, is a continuous becoming, also depending on the hotel's guest, as owner Salvatore Madonna explains. Amongst the proposals, the savoury pie with chard and potatoes from Lunigiana. Perfect and creamy scrambled eggs are prepared at **Molino Stucky** in Venice: a chef is in charge to taste them before they come to the table, perfectly identical in every Hilton hotel in the world.

A piece of news for the breakfast addicts: **Masseria Il Melograno** in Monopoli was awarded as the best breakfast hotel. And there is also a European recognition, the Prix Villégiature Award. Stay tuned.