

Viaggi 24 Weekend

L'arte scuote dall'anima la polvere accumulata nella vita di tutti i giorni

PABLO PICASSO



GIAMAICA FRA NATURA E MUSICA
Itinerario nell'isola caraibica sulle orme di Bob Marley e attraverso la sua natura incontaminata (nella foto, San San Bay)

www.ilssole24ore.com/viaggi

Parigi fa ancora sognare, poi ti svegli con Picasso

Arte a volontà. Al Bristol colazione con un'opera del maestro. Giri tra impressionisti, cibi stellati e proposte recenti, come al nuovo Fantaisie

Stefano Salis

Un conto è andare al museo: fin troppo facile. Anzi: se ci andate adesso, fino al 14 aprile, al Petit Palais di Parigi, una sontuosa mostra - che aggrega pittura, scultura, automobili, aerei, gioielli, stoffe, disegni, costumi di danzatrici, maschere, giochi, turbanti, paraventi, erotismi d'altri tempi e molto altro - racconta come la città francese, nel periodo dal 1905 al 1925, non solo fosse la capitale del mondo per cultura e tecnologia ma imprimeva una spinta a tutti. Avanguardia e tradizione, passatisti e innovatori: un fervore di idee che ancora a un secolo di distanza restano incredibili, mettono all'agitazione e danno ispirazione. E questo, al museo.

Ma altro conto è andare a dormire, e svegliarsi, con un Picasso in casa. Eccezionale esperienza che non capita davvero quasi a nessuno (a meno di essere collezionisti fantastiardi) e che, invece, un hotel ha avuto la brillante idea di escogitare e mettere in pratica. Intendiamoci: un quadro di questa importanza, di questo valore, artistico ed economico, non poteva che essere collocato in uno dei quegli hotel che "definiscono" l'essenza stessa del lusso, ma, anzi, la "rivedono": al meglio, affinandolo, dal punto di vista delle esperienze uniche. Insomma: eccoci a Le Bristol, gemma parigina di una catena di alberghi favolosi come la collezione Oetker (uno per tutti, il leggendario Hotel du Cap-Eden-Roc di Antibes, dove, sia detto per inciso e per coerenza della proposta, Picasso era ospite abituale e dove realizzò oltre 20 dipinti). Entro nella stanza con riverenza, e il "mio" (per una notte) Picasso, mi attende - preziosa ieratica e allo stesso tempo discreta - su una parete di ricordo tra bagno e camera da letto, nella grande sala della suite. Mi avvicino: è un dipinto del 1931, «Maison à Juan-Les-Pins» (appunto), realizzato durante una vacanza in Costa Azzurra. Il dipinto raffigura la storica Villa Chêne Roc, dove Picasso visse nel 1924 (anniversario), ritratta di notte: la villa e i dintorni sono raffigurati con pennellate audaci e ricche di colore, ricordi di gioiosi del tempo trascorso in quel rifugio tranquillo. Il dipinto arriva in camera per la collaborazione tra il Bristol e l'Opera Gallery, che aveva già dato grande soddisfazione con la precedente "cena con Chagall", quadro poi venduto, (è in vendita anche il Picasso, che vanta provenienza familiare dell'artista, nel caso volesse investire).

Certo: l'hotel è strepitoso. I ristoranti sommano 4 stelle Michelin, 3 con «Epicure», una il 114 Faubourg sotto la guida di Eric Frechon (ma lo chef ha annunciato, a sorpresa, qualche giorno dopo la mia visita, che lascerà la guida dei ristoranti - le due cose spero non siano in relazione... - dopo 25 anni di ininterrotto e stella-

tissimo successo: almeno ho fatto in tempo a provare le sue delizie), la singolare piscina sui tetti di Parigi, costruita come barca, l'Epicerie, che produce pan di zucchero da colazione e tè pomeridiano da farine del proprio mulino, con grani tradizionali macinati freschi ogni giorno nel seminterrato, un giardino che ora offre il meglio e un servizio eccellente, impreziosito dal gatto Socrate, snobbissimo padrone di casa (e degno erede del padre Faraon). Il Bristol, del resto, è nato con un'aura di distinzione: icona dell'eleganza francese fin dal 1925, fu il primo Hotel a ricevere il titolo di Palace. «Breakfast with Picasso» (questo il nome della formula, prezzo a richiesta) include un soggiorno di una notte in una Deluxe Junior Suite e una colazione creata per l'occasione da Frechon. Arrivano due camerieri in livrea all'ora stabilita: e poi è una sinfonia: uova alla coque con sciroppo d'acero e caviale, blinis al salmone affumicato, viennoiserie di ogni tipo e una macedonia con frutta di stagione. Picasso mi strizza l'occhio: caffè o champagne per il brindisi al nostro incontro ravvicinato? Entrambi, ovviamente.

Dal giorno dopo vado a caccia di Impressionismo, nell'imminenza della grande mostra che sta per celebrare la nascita del movimento nel 1874 (all'Orsay: da non perdere) e sulla scorta dell'ottimo libro di Giorgio Villani (*I luoghi degli impressionisti*, L'Officina Libraria). Naturalmente mi aggiro per Montmartre, vigne, piccoli orti, ricordi di conigli agili e sogni di cabaret e tele, un amarcord impossibile eppure ancora presente. Una panoramica di luoghi che Villani ripercorre con dovizia di particolari e nostalgia di vita e allegria bohème d'altri tempi. Eppure, appena alle pendici della collina, nel vivace Faubourg Montmartre, proprio a ridosso di un indirizzo goloso di culto (Mère de Famille, vi dice qualcosa?) trovo alloggio in uno degli hotel di nuova generazione più interessanti: La Fantaisie, parte del gruppo alberghiero a conduzione familiare Leitmotiv, giusto dietro Le Folies Bergère, il cui bar fu immortalato da Manet. È immaginato come un'oasi in città, e infatti l'in-

cantevole giardino interno è un omaggio alla posizione in Rue Cadet, via che prende il nome dai fratelli e maestri giardinieri, Jacques e Jean Cadet, che nel XVI secolo rifornivano la corte della migliore frutta e verdura.

Atmosfera perfettamente contemporanea: l'acclamato designer svedese Martin Brudnizki, celebre per stile esuberante e giocoso, ha capito il posto creando un mondo onirico dove la natura regna protagonista, una tavolozza di colori evocativa tra verdi tenui, gialli caldi e tocchi di corallo. E poi il ristorante: a firmare l'offerta gastronomica qui è la chef Dominique Grenn, francese di nascita ma espatriata negli Stati Uniti negli anni 80. Con il suo Atelier Crenn a San Francisco ha saputo rivoluzionare la gastro-



Sontuosi. La colazione allestita sotto il Picasso al Bristol (sopra); il cibo è stato pensato dallo chef ristrellato Eric Frechon; il rooftop bar al Fantaisie (destra) con decorazioni floreali e (sotto) la spa ideata da Martin Brudnizki: tutto a fiori



Palace. Una panoramica del Bristol Parigi (Oetker Collection). È l'unico 5 stelle lusso a Parigi ancora di proprietà europea. Nel portfolio del gruppo tedesco ci sono anche, tra gli altri, il Brenners Park-Hotel & Spa a Baden-Baden, il mitico Hotel du Cap-Eden-Roc ad Antibes, il Lanesborough a Londra e, da poco, il La Palma a Capri

Laboratori artigianali. La sontuosa facciata del Bristol a Parigi. Nei ristoranti e bar e nella sua Epicerie, tutti i prodotti, anche da asporto sono fatti con grani macinati nel laboratorio seminterrato

Nella parete tra il bagno e la camera da letto, un Picasso del 1931, struggente ricordo di una sua vacanza

CLASSICI IN EVOLUZIONE

Da Capri a Milano, dove la pizza diventa sofisticata esperienza

C'era una volta la pizza. Un cibo povero, o se preferite pop, da consumare frugalmente su tovaglie di carta, tra arredi spartani e sale ipercinetiche. Poi ecco la rivoluzione: lo studio e la ricerca sulle farine e gli impasti, i topping creativi, i pairing inediti e i percorsi degustazione. Infine, il debutto negli hotel a cinque stelle. Non chiamatela pizza gourmet (termine da biasimare), qui parliamo di come pizza e pizzerie abbiano compiuto una delle evoluzioni più interessanti del comparto enogastronomico, avvicinandosi alle esperienze tipiche del fine dining ma senza perdere l'attitudine più verace e voluttuosa. Onore al merito dei pionieri, naturalmente: da Enzo Coccia ai fratelli Francesco e Salvatore Salvo, da Simone Padoan a Franco Pepe. Sono stati questi pizzaioli, in tempi non sospetti, a creare un suono nuovo con il disco (lievitato) e a offrire un ambiente e un servizio in linea con le legittime ambizioni, in grado di cambiare anche l'attitudine e le aspettative dei clienti.

Proprio Franco Pepe, patron di Pepe in Grani a Caiazzo, in provincia di Caserta, grazie alla sua maestria negli impasti e al suo spirito visionario ha trasformato il paese in una destinazione mondiale (che meriterebbe almeno una segnalazione dalla Michelin) presa d'assalto da appassionati da tutto il mondo, soprattutto dopo l'episodio dedicato di *Chef's Table: Pizza* su Netflix. Oggi Pepe è il pizzaiolo che dialoga di più e meglio con il mondo dell'hôtellerie: dal 2016 cura il progetto Authentica dentro l'Albereta, il wine resort della famiglia Moretti in Franciacorta, nel 2021 ha inaugurato Proxima, la pizzeria nel San Barbatto Resort Spa & Golf di Lavello, in Basilicata, e solo per la stagione 2022 ha portato le sue pizze al Belmond Hotel Cipriani a Venezia. Ora Pepe porta per la prima volta le sue pizze anche in Sardegna: il 4 maggio apre infatti Spazio by Franco Pepe, la pizzeria a bordo piscina del 7Pines Resort Sardinia, primo affiliato Hyatt nell'isola, a due passi dalla Costa Smeralda. Nel menu grandi classici come la Margherita Sbagliata o la Ritrovata e le novità, con i prodotti del territorio, frutto della collaborazione con il resident chef Pasquale D'Ambrosio.

C'è un'altra grande novità estiva che vi sveliamo in anteprima: tra qualche settimana la pizza di Franco Pepe si potrà gustare a picco sulla Grotta Azzurra, proprio di fianco al Riccio, il ristorante e beach club del Capri Palace. Qui infatti sta per debuttare a-Ma-Re, il nuovo outlet del celebre hotel dell'isola che proporrà una cucina di tradizione, più sciuc, di Salvatore Elefante ma anche un assaggio *pieds dans l'eau* delle pizze (e dei favolosi fritti) di Pepe in Grani.

In Costiera, poi, una rigenerante "Passeggiata dei Monaci" conduce alla Locanda della Canonica Pizzeria by Gino Sorbillo, inaugurata la scorsa estate dentro l'Anatara Convento di Amalfi Grand Hotel. Un panorama diverso, ma non meno bello, è quello garantito da Seu Pizza con Vista, lo spin off del fuoriclasse romano Pier Daniele Scu sul rooftop del W Rome, dove si possono ordinare, accompagnate da un ottimo drink, proposte come il Fior di Cotto e l'Assoluto di Pomodoro.

Di questa rivoluzione, sostanziale ed estetica, fanno parte anche locali al di fuori delle mura degli alberghi. Basti pensare a Vico, il nuovo progetto a Roma del sopra citato maestro Enzo Coccia, al piano terra di Palazzo Rondanini tra le opere d'arte da ammirare mentre si addenta una Margherita provola e pepe o una Nerrano, c'è una boiserie commissionata dai Florio di Palermo, realizzata dagli stabilimenti Ducrot nel 1908 su progetto di Ernesto Basile. Con un "dress code" agli antipodi, ecco la cifra contemporanea di Confine, progetto strapremiato di Francesco Capece e Mario Confine che sta cambiando il rapporto dei milanesi con la pizza grazie a un'esperienza gastronomica curata a 360 gradi.

— Federico De Cesare Viola

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Margherita sbagliata. La creazione di Franco Pepe si potrà gustare anche nel nuovo a-Ma-Re del Capri Palace