

George è il nuovo ristorante gourmet del Grand Hotel Parker's

Si chiama **George** il nuovo *ristorante gourmet* del Grand Hotel Parker's, il cinque stelle lusso di Napoli che dal 1870 è icona di charme ed accoglienza. *George* come George Parker Bidder il celebre biologo marino inglese che, a fine Ottocento, rilevò la proprietà dell'albergo Tramontano di cui era ospite, trasformandolo nel grand hotel che ancora oggi porta il suo nome.

George è completamente nuovo nel concept, nella cucina e negli spazi dopo il radicale restyling firmato dallo Studio Pisani Morace di Napoli, che sta cambiando volto allo storico hotel senza tradire il fascino senza tempo della dimora d'epoca, dove in quasi centocinquanta anni di storia hanno soggiornato illustri viaggiatori da Virginia Woolf, Oscar Wilde, George Bernard Shaw, a Sofia Loren, Bono Vox degli U2 e Rupert Everett.

Velluto di seta, ardesia e marmo nero, carta da parato dall'effetto *moiré*, piani in foglia di bronzo disegnano gli interni del nuovo **George**: Il mezzo busto in marmo bianco di George Parker Bidder – collezione storica dell'albergo - introduce alla sala. Elementi di design contemporaneo – come le luci Viabizzuno e il camino hi-tech a parete - convivono con le poltroncine e i tavoli originali, alleggeriti e rivisitati nei tessuti e nelle finiture. Le luci sono soffuse, le tonalità scure con guizzi di bagliori dorati. Il pregiato marmo *Sahara Noir* con le sue venature sottili color oro e bianche riveste la parete dove è incassato il camino a gas dal taglio geometrico e minimale. Tessuti Dedar di seta vestono le altre pareti. Le ampie vetrate che aprono sulla terrazza sono diaframmi sottili da cui prorompe il panorama mozzafiato del golfo di Napoli, in notturna.

Un altro omaggio al celebre biologo marino e ai suoi studi condotti a Napoli alla Stazione Zoologica Anton Dorn, è la carta da parato Nautilus disegnata da Madeleine Castaing per Edmond Petit che evoca un paesaggio marino abitato da alghe, spugne, meduse, pesci. Ricerca di materiali unici e di pregio, cura dei dettagli, rispetto e conoscenza della storia del luogo hanno guidato la ristrutturazione.

La grande cucina è a vista sulla sala e guarda anch'essa il panorama: acciaio, tecnologia di ultima generazione e riggole napoletane d'epoca ritrovate nei depositi dell'albergo caratterizzano lo spazio di lavoro dove si muove la giovane brigata, età media 30 anni, dello chef Domenico Candela, napoletano di nascita, classe 1986, rientrato dalla Francia per guidare il nuovo corso del George. Essenziale ed elegante la mise en place realizzata con porcellane Serax e Rosenthal, bicchieri Zalto e posate Broggi.

Adiacente al ristorante *George* si apre la **Krug Lounge** (aperta dalle 18.00 alle 24.00) che ospita la **Maison Krug**: ampi sofà, poltrone e tavolini, camino a parete, vista sul golfo, tutto induce ad una *slow experience*. La Krug lounge del George è spazio per assaporare un aperitivo con vista, bere una flûte di Champagne e per rilassarsi dopo cena degustando distillati.

Nuova anche l'immagine coordinata del **George**, elegante e contemporanea, disegnata dall'agenzia Conte & Oggioni Partners di Milano, che si è ispirata alla figura di George Parker

Bidder e alla sua professione di biologo marino: tratti grafici stilizzati che evocano elementi naturali e marini connotano con eleganza il logo, la gran carta, la carta delle acque e degli oli, la carta dei vini e la carta della lounge.

Lo chef Domenico Candela

Giovane, napoletano, con un bagaglio di esperienze internazionali, **Domenico Candela**, classe '86, è lo Chef del George. Rigore, estro creativo, stile elegante di formazione d'Oltralpe e piena padronanza delle tecniche sono le carte vincenti di una cucina che si muove tra materie prime del territorio e ingredienti internazionali. Cresciuto in Italia al fianco di grandi chef stellati del calibro di Antonio Guida al Ristorante Il Pellicano di Port'Ercole, di Stefano Mazzone al Grand Hotel Quisisana di Capri, di Nigro Damiano nelle cucine dell'Hotel 5 stelle L Relais Villa d'Amelia di Cuneo, di Enrico Bartolini del Ristorante Devero a Cavenago di Brianza, Candela completa la sua formazione in Francia dove entra a far parte prima della brigata di Alain Solivérès, Due Stelle Michelin, presso il Relais & Châteaux Le Taillevent Restaurant a Parigi e successivamente al Relais & Châteaux Pavillion Ledoyen Alléno, sempre a Parigi, sotto la guida dello Chef Yannich Alléno, Tre Stelle Michelin. Da gennaio 2018 è nel team del Grand Hotel Parker's di Napoli.

Il restaurant manager è Giovanni Avolio

Napoletano classe 1985, sommelier e barman, è restaurant manager del Grand Hotel Parker's dove è approdato dopo esperienze al Marriot Grand Hotel Flora di Roma, Il Pellicano di Porto Ercole, Palazzo Sasso a Ravello, il Baglioni a Roma, Castiglion del Bosco e Castello Banfi a Montalcino.

Il maitre d'hotel è Aldo Gambardella

Originario di Torre del Greco (Napoli), classe 1986, arriva al George dopo esperienze al ristorante La Serra dell'hotel Le Agavi di Positano, all'hotel Cristallo di Cortina d'Ampezzo, a La Pergola a Roma e al ristorante Terrazza Bosquet del Grand Hotel Excelsior Vittoria di Sorrento.

George

Sesto piano del Grand Hotel Parker's, Napoli.

40 coperti

Terrazza panoramica (tavoli in terrazza nella stagione estiva)

Orari 19.45 – 22.15

Giorno di chiusura: domenica.

Adiacente al ristorante c'è lo spazio Krug lounge dell'omonima Maison Krug (aperta dalle 18 alle 24) e dal prossimo autunno 2018, una Cigar room.

Grand Hotel Parker's – C.so Vittorio Emanuele, 135 Napoli – grandhotelparkers.it