



HOTEL DOMANI Mensile Tecniche Nuove

GRAND HOTEL PARKER'S, NAPOLI

Sulla soglia dei 150 anni di vita, in fase di profonda ristrutturazione, il Grand Hotel Parker's ha appena ritrovato anche un grande General Manager, Gianpaolo Padula, tornato a Napoli per dirigere l'hotel che aveva già diretto per 3 anni, tra il 2012 e il 2015. Padula nel 1991, all'età di 17 anni, inviò un fax a Londra a Paolo Biscioni per chiedergli come si faceva a diventare un direttore d'albergo come lui. Biscioni gli telefonò. È iniziata così una formidabile carriera umana e professionale

Ada Graziosi

Vedi Napoli... e poi ci ritorni

Napoli, la cui storia supera i 2800 anni, è stata capitale dell'omonimo regno dal 1266 al 1860, per quasi sei secoli. Fu Carlo d'Angiò, fratello del re di Francia, arrivato in Italia su chiamata di papa Urbano IV, il francese Jacques Pantaléon di Troyes, a fare di Napoli non solo la sua capitale ma soprattutto a investire massicciamente.

GRAND HOTEL PARKER'S
*****L
Affiliazione: Small Luxury Hotels
Corso Vittorio Emanuele, 135
80121 Napoli
Tel. +39 0817612474
Fax +39 081663527
info@grandhotelparkers.it
www.grandhotelparkers.it

Proprietà e gestione:
Famiglia Avallone
General Manager:
Gianpaolo Padula
Camere: Saranno 79
dopo la ristrutturazione
Ristorante: George Restaurant,
Sala eventi panoramica e Roof
Centro congressi
Gym room
Garage

26 HOTEL
luglio 2018

GRAND HOTEL PARKER'S, NAPOLI

Sulla soglia dei 150 anni di vita, in fase di profonda ristrutturazione, il Grand Hotel Parker's ha appena ritrovato anche un grande General Manager, Gianpaolo Padula, tornato a Napoli per dirigere l'hotel che aveva già diretto per 3 anni, tra il 2012 e il 2015. Padula nel 1991, all'età di 17 anni, inviò un fax a Londra a Paolo Biscioni per chiedergli come si faceva a diventare un direttore d'albergo come lui. Biscioni gli telefonò. È iniziata così una formidabile carriera umana e professionale

Ada Graziosi

Vedi Napoli... e poi ci ritorni

Napoli, la cui storia supera i 2800 anni, è stata capitale dell'omonimo regno dal 1266 al 1860, per quasi sei secoli. Fu Carlo d'Angiò, fratello del re di Francia, arrivato in Italia su chiamata di papa Urbano IV, il francese Jacques Pantaléon di Troyes, a fare di Napoli non solo la sua capitale ma soprattutto a investire massicciamente.

GRAND HOTEL PARKER'S
*****L
Affiliazione: Small Luxury Hotels
Corso Vittorio Emanuele, 135
80121 Napoli
Tel. +39 0817612474
Fax +39 081663527
info@grandhotelparkers.it
www.grandhotelparkers.it

Proprietà e gestione:
Famiglia Avallone
General Manager:
Gianpaolo Padula
Camere: Saranno 79
dopo la ristrutturazione
Ristorante: George Restaurant,
Sala eventi panoramica e Roof
Centro congressi
Gym room
Garage

26 HOTEL
luglio 2018

LUXURY HOTELS

te per trasformare la città in un gioiello architettonico e militare.

Napoli, diventata capitale degli angioini francesi, continuò ad esserlo anche dopo lo sbarco in terraferma degli aragonesi spagnoli che dalla Sicilia, dove erano arrivati all'inizio del 1300, giunsero a Napoli nel 1442. La corona di Napoli restò in mani spagnole quando Carlo V d'Asburgo ereditò le due corone di Spagna e diventò imperatore del Sacro

Romano Impero nel 1519. Infine, fu la volta dei Borbone, insediati sul trono di Spagna nel 1700, che arrivarono a Napoli nel 1734. I Borbone di Francia, Luigi XIV è stato il più famoso, si sono estinti, quelli di Spagna sono ancora sul trono. I Savoia arrivarono immediatamente dopo Garibaldi, che era entrato trionfalmente a Napoli il 7 settembre 1860, declassarono la città preferendole come capitale prima Torino, poi Firenze e infine Roma nel



GRAND HOTEL PARKER'S, NAPOLI



GIAMPAOLO PADULA

41 anni, romano doc, Giampaolo Padula vanta un'esperienza professionale di prim'ordine e una particolare competenza nel settore ristorativo. "La mia è stata un'autentica vocazione e una vocazione precoce" spiega. "Mio padre Attilio non ha mai lavorato in questo settore ma era affascinato da ristoranti e alberghi di eccellenza. In vacanza, giravamo le città armati solo di Guida Michelin: capitava che ci dimenticassimo di chiese e musei, perché per noi le vere attrazioni erano anche altre. Ho sempre desiderato migliorare e superare i modelli di gestione che tanto ammiravamo. Mio padre voleva che diventassi pilota d'aereo. Mi iscrissi all'istituto aeronautico ma mi accorsi subito che non era la mia vocazione. Era l'albergo la mia vocazione. A gennaio mi ritirai dall'aeronautico e mi iscrissi all'istituto tecnico turistico Antonio Manieri di Roma dove mi diplomai. Avevo già le idee chiare: volevo seguire le orme di personaggi che hanno fatto la storia del mondo alberghiero come Paolo Biscioni, il mitico

direttore italiano dell'Hyde Park Hotel di Londra. Ero iscritto al quarto anno dell'istituto turistico quando inviai a Paolo Biscioni un fax scritto a mano in cui gli chiedevo dei consigli. Avevo 17 anni e l'incoscienza dell'età. Un giovedì pomeriggio squillò il telefono di casa: era Paolo Biscioni. Chiamava dal suo ufficio dell'Hyde Park di Londra. Restammo al telefono circa un'ora, una delle ore più belle e intense della mia vita. Convinsi mio padre a mandarmi a Londra per incontrare Biscioni. Vi rimasi tre giorni. Mi fece vedere l'albergo, i reparti, le funzioni che vi si svolgevano. Fu la realizzazione di un sogno. Mi disse: a breve a Roma il nostro gruppo riapre l'Hotel Eden. Mandi una lettera all'ufficio del personale. Fu così che nel 1992 iniziai a lavorare all'Hotel Eden come commis al bar. Avevo 18 anni. Era il mio primo impiego. Direttore dell'hotel era Ezio Indiani." Dopo il diploma in Business Administration (BA) conseguito alla Trent University di Nottingham, con specializzazione in International Hospitality Management (con l'Ecole hôtelière de Lausanne), Giampaolo Padula è volato verso l'Hotel The Lodge at Vail, in Colorado, per poi arrivare al Caesar Augustus Hotel di Capri e al Grand Hotel Parkers di Napoli. Poi a Cortina d'Ampezzo per dirigere l'Hotel Cristallo Resort & Spa. Quindi il ritorno a Napoli.

"A 19 anni lavorai anche per l'Hilton Cavalieri di Roma di cui era direttore un altro personaggio mitico, Hans Fritz. Mi resi conto che dovevo andare all'estero. Sapevo bene l'inglese perché durante le scuole superiori mio padre, che era un uomo con una visione del mondo davvero lungimirante, durante le vacanze estive

LUXURY HOTELS

1871, giusto l'anno prima dell'edificazione a Napoli, nel quartiere di Chiaia a mezza costa di fronte al Golfo e all'isola di Capri, di uno splendido albergo Liberty. Sorto nel 1870 sulla Casina di Caccia di proprietà del principe Salvatore Grifeo, l'albergo Tramontano era l'amata dimora dei soggiorni napoletani di George Biddler Parker, biologo marino inglese presso la stazione biologica della Real Casa Borbonica di Napoli. Si racconta che una mattina del 1889, in seguito alla notizia dell'imminente fallimento dell'hotel, e in presenza dello stesso ufficiale giudiziario, sopraggiunto per far sgomberare le camere, G. B. Parker con tutta calma rispose: "mettete mi pure sul conto l'albergo ma lasciatemi dormire". Fu così che l'albergo Tramontano prese il nome di Parker's diventando ben presto vanto dell'ospitalità napoletana per lo stile, l'accoglienza e la meravigliosa vista sul golfo. Tanti gli ospiti illustri che vi hanno soggiornato tra cui Virginia Woolf, Oscar Wilde, G.B. Shaw. Nel dopoguerra, l'albergo fu acquistato dall'avvocato Francesco Paolo Avallone ed è tuttora di proprietà della famiglia Avallone che negli anni ha preservato intatto il fascino della dimora d'epoca. Classico ed elegante, con i suoi 150 anni di storia,



L'albergo vanta un inestimabile patrimonio di opere e manufatti del 1700 e 1800: sono marmi pregiati, lampadari di cristallo, arredi d'epoca - da Luigi XVI allo stile Impero -, quadri e tappeti di antiche manifatture, nonché un'importante collezione di sculture in bronzo dell'Antica Fonderia Chiurazzi

Il prestigioso albergo napoletano ha conservato intatto negli anni il fascino della dimora d'epoca

mi mandava per due mesi a San Diego, negli Stati Uniti, alla UCSD, la University California San Diego. Andai in Inghilterra dove mi laureai, poi presi un master a Losanna. Fui mandato in Colorado, negli Stati Uniti, in un albergo della Orient Express. Poi fu la volta del Gruppo Savoy a Londra: Savoy, Claridge, Connaught. Dopo Londra, mi trasferii al Cotswold, a due ore di automobile dalla capitale inglese, nel The Lygon Arms, una costruzione originale del 1500 con un ristorante stellato. Faceva parte dei Leading Hotels of the World. Fu lì che ebbi il mio primo vero incarico come Front Office Manager. Sono affascinato dagli Stati Uniti, dal loro stile manageriale. Andai a New Orleans, in Louisiana, ancora con Orient Express, nel Windsor Court. Lavorai in tutti i reparti legati alle camere. Nello stesso tempo coltivavo la mia passione per la ristorazione, una passione che ho fin da ragazzo. Nel 2000 tornai in Italia come Direttore del Lord Byron di Roma di proprietà di Amedeo Ottaviani, altro personaggio mitico nel mondo alberghiero. È stato il primo albergo italiano ad avere un ristorante con le due stelle Michelin, il Relais Le Jardin. Ci rimasi quattro anni. Lo step successivo fu nell'isola di Capri, con la direzione del Caesar Augustus Hotel, un Relais & Chateaux della famiglia Signorini. Dopo quasi quattro anni, anche per ragioni private, tornai a Roma dove diventai capo area del gruppo alberghiero Royal Demeure che faceva capo alla famiglia De Simone. Dirigevo l'Hotel D'Inghilterra con la responsabilità anche degli altri due alberghi romani del gruppo. Ancora per problemi privati decisi di cambiare destinazione e andai a Napoli a dirigere il Grand Hotel Parker's della famiglia Avallone. Ci rimasi tre anni. Nel 2015 fu la volta di Cortina d'Ampezzo dove la famiglia Gualandri mi chiamò a dirigere il Cristallo Hotel, l'albergo storico di Cortina, l'unico di categoria 5 stelle ai piedi dei gruppi dolomitici delle Tofane e del Cristallo. Nel 2018 il ritorno a Napoli ancora al Grand Hotel Parker's che ha deciso di cambiare pelle per l'ennesima volta per rinnovare il suo splendido rapporto con la città. Essere Direttore per me significa anche essere il perfetto ambasciatore della casa, saper incarnare i valori della proprietà, riuscire a trasferirli a tutto lo staff e affiancare all'efficienza, calore e massima personalizzazione nel contatto con il cliente. Il lusso deve essere la sintesi di valori intangibili, di tutti quei plus che non hanno prezzo: l'expertise caratteristica del made in Italy, il nostro dna. D'altronde cosa più dei sogni non ha prezzo? Dobbiamo dare una forma a questo sogno, stupire con delicatezza i nostri ospiti, partendo dalla storia di questo posto speciale. 150 anni di vita rappresentano un patrimonio da cui partire per fare sempre meglio, e come un libro su cui continuare a scrivere nuove pagine."



Giampaolo Padula, General Manager dell'hotel

GRAND HOTEL PARKER'S, NAPOLI



Il nuovo Grand Hotel Parker's
disporrà di 79 camere,
tra cui una suite presidenziale
di circa 200 mq



LUXURY HOTELS



di Napoli e la storica biblioteca con volumi dell'800. Il nuovo progetto di ristrutturazione targato 2018, vuol combinare i valori della tradizione con l'architettura e il design contemporaneo, fare del Grand Hotel Parker's un luogo dall'accoglienza raffinata, dove sia leggibile il respiro della storia e il vissuto degli ospiti illustri che vi hanno soggiornato, ma che sia al tempo stesso espressione del vivere contemporaneo. Partendo dunque dalla storia dell'albergo, dai colori, dai materiali e dagli arredi, il nuovo Parker's resterà unico e di forte impatto emotivo. La ristrutturazione dell'albergo è seguita dallo Studio Pisani Morace Architetti di Napoli. Si tratta di uno studio giovane e dinamico, ma con una forte tradizione di famiglia. Monica, Roberto e Valentina Pisani sono fratelli, insieme proseguono il lavoro iniziato negli anni Sessanta dai genitori Maria Morace e Massimo Pisani, entrambi architetti. Roberto è ingegnere, Monica e Valentina sono architetti. Il nuovo Grand Hotel Parker's disporrà di 79 nuove camere di cui 31 doppie Classic, 5 singole, 24 Deluxe, 4 Comfort doppie, 3 Superior, 2 Executive, 2 studio rooms, 7 suite e 1 Suite presidenziale di circa 200 metri quadrati su due livelli. Le nuove camere coniugano colori e soluzioni architettoniche contemporanee con arredi e suggestioni

d'epoca. Particolare cura è stata dedicata ai corpi illuminanti che integrano design e atmosfera. La ristrutturazione riserva un'attenzione speciale al risparmio energetico nonché alla bioarchitettura, tematiche attuali di primaria importanza. Tutte le camere sono dotate delle tecnologie più avanzate, con corpi illuminanti con tecnologia a led. Il nuovo impianto di climatizzazione rende autonoma la scelta delle temperature nelle camere. Wifi di ultima generazione e prese lan garantiscono una navigazione veloce in tutti gli ambienti.

Nuove moquettes e nuove colorazioni per la Junior suite che combinano l'eleganza classica della boiserie con elementi di design e sofisticati impianti di illuminotecnica.

I pezzi storici e pregiati delle collezioni di famiglia sono stati completamente restaurati e vengono accostati a opere d'arte contemporanea. La Tv è scomparsa all'interno di uno specchio di due metri di lunghezza e un metro di altezza collocato sulla parete che fronteggia il letto king size in modalità bianca con i piumini insacchettati e confortevolissimi materassi di ultima generazione con le molle insacchettate.

Il sesto piano dell'albergo con terrazza e panorama mozzafiato è stato completamente ridisegnato.

DOMENICO CANDELA, PROFESSIONE CHEF

Domenico Candela, classe '86, napoletano, dirige la cucina del ristorante George del Grand Hotel Parker's. Suoi maestri sono stati Antonio Guida al Ristorante Il Pellicano, Stefano Mazzone al Grand Hotel Quisisiana di Capri, Nigro Damiano nelle cucine dell'Hotel 5 stelle L Relais Villa d'Amelia di Stresa, dello stellato Enrico Bartolini del Ristorante Devero dell'omonimo hotel nell'hinterland brianzolo di Milano. In Francia Candela completa la sua formazione nella brigata di Alain Solivères, due stelle Michelin, presso il Relais & Châteaux "Le Tullevent Restaurant" a Parigi e successivamente nel Relais & Châteaux Pavillon Ledoyen Alleno a Parigi sotto la guida dello Chef Yannich Alleno, tre stelle Michelin. Da gennaio 2018 Domenico Candela è al Grand Hotel Parker's di Napoli per guidare il ristorante George. Il segreto della sua cucina? La delicatezza delle cotture, il rispetto della materia prima, l'eccellenza della qualità di ciò che entra in cucina, la creatività nell'accostamento degli ingredienti puntando alla bontà dei singoli piatti, che devono saper stupire e affascinare. Il prossimo obiettivo di Domenico Candela al George del Grand Hotel Parker's? La stella Michelin.

GRAND HOTEL PARKER'S, NAPOLI



Classico ed elegante, con i suoi 150 anni di storia, l'albergo vanta un inestimabile patrimonio di opere e manufatti del 1700 e 1800

LUXURY HOTELS

Lo spazio è stato articolato in tre aree: il Ristorante gourmet George, dedicato a George Bidder Parker, guidato da un giovane chef di talento, Domenico Candela. Quaranta coperti, cucina a vista sulla sala e terrazza a livello spalancata sul golfo di Napoli. E ancora una cantina a vista e una Cigar room realizzata in un cubo trasparente per non perdere la vista. Adiacente al ristorante, ma separata dallo stesso, si apre la Lounge panoramica, anch'essa affacciata sulla terrazza a livello: concepita come un salotto, ha camino e sedute avvolgenti e comode che invitano al relax.

La sala per il Breakfast si apre accanto alla Lounge e all'occorrenza i due spazi possono essere uniti per accogliere banchetti e ricevimenti. Una seconda cucina è stata realizzata per servire il breakfast e all'occorrenza i banchetti. Il colore dominante di questi spazi è il mastiche, declinato a parete e per la moquette.

Tra il ristorante Gourmet e la Lounge c'è una parete verticale rivestita in marmo nella quale è inserito un grande camino a gas, visibile da entrambe le sale. La scelta di colori neutri per questa sala è stata suggerita per esaltare la tavolozza dei colori naturali che prorompono dalle grandi vetrate scorrevoli. "Ho ritrovato una città molto dinamica, che sta crescendo nel turismo in maniera davvero importante: si parla per il 2017 di un incremento del 91 per cento rispetto all'anno precedente, un dato che si



sta confermando anche nel 2018" spiega Giampaolo Padula. "La nostra clientela si divide tra italiani e stranieri. Tra gli stranieri, francesi e inglesi sono i più rappresentativi."

La famiglia Avallone è titolare anche dell'azienda agricola Villa Matilde che produce vini di notevole qualità nel Napoletano, nel Sannio beneventano e nella provincia di Avellino. Questi vini sono proposti anche nel ristorante George del Grand Hotel Parker's.

Villa Matilde

La storia di Villa Matilde comincia negli anni Sessanta con Francesco Paolo Avallone, avvocato e appassionato cultore di vini antichi, che, incuriosito dai racconti di Plinio e dai versi di Virgilio, Marziale e Orazio sul vinum Falernum, decise di riportare in vita il leggendario vino scomparso al principio del secolo scorso. Coadiuvato da un gruppo di amici, tra cui alcuni docenti della Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli, individuò, dopo anni di studio, le viti che avevano dato vita al Falerno in epoca romana: pochi ceppi sopravvissuti miracolosamente alla devastazione della fillossera di fine Ottocento vennero ripiantati, con l'aiuto di pochi contadini locali, proprio nel territorio del Massico dove un tempo erano prosperati e fondò Villa Matilde.

Oggi l'azienda è guidata dai figli di Francesco Paolo, Maria Ida e Salvatore, che proseguono il sogno e il progetto del padre raccogliendone l'importante eredità e guardando ancora oltre: dall'Ager Falernus si sono spinti sino alle province di Benevento e Avellino con nuove vigne, nuovi progetti e vini che raccontano l'identità forte della Campania Felix. Nel 2000 Villa Matilde ha infatti inaugurato Tenuta Rocca dei Leoni e nel 2004 Tenuta d'Altavilla, rispettivamente nel cuore del Sannio beneventano e nel distretto delle Docg irpine, in provincia di Avellino, avviando la produzione di nuovi vini.

Severus, fortis, ardens: così veniva definito l'antico Falerno, il vino più famoso della letteratura classica scomparso agli inizi del '900 e riportato in vita negli anni '70 nei vigneti delle colline di Villa Matilde, alle pendici del vulcano spento di Roccamonfina. Il progetto "Emissioni Zero" nasce dalla volontà di dimostrare che si può produrre vino in un'ottica di riduzione dell'impatto ambientale con l'utilizzo delle più moderne tecnologie per il contenimento dei consumi. Vigneti con una densità di impianto di settemila ceppi a ettaro sono allevati a Guyot.

Il vino, a Villa Matilde, è fatto oggetto di studio e di ricerca per l'individuazione dei vitigni che un tempo avevano dato vita ai vini più antichi di questa terra, come l'Aglianico, cioè l'antico Hellenico; il Piediroso da cui, insieme allo stesso Aglianico, si ottiene Falerno rosso; l'uva Falanghina da cui nasce il Falerno bianco.

L'IMMAGINE È DI RICERCA