

Tahiti, soggiornare in una guesthouse locale

Quest'anno in mare vince la cucina etnica
Lo Chef Paolo Tasciocco (BISC Craxi) svela i cinque piatti etnici più trendy in classifica. Che sono...

FESTA DEL BACALÀ

George, il nuovo ristorante gourmet del Grand Hotel Parker's di Napoli



George, ristorante gourmet del Grand Hotel Parker's

Si chiama George il nuovo ristorante gourmet del Grand Hotel Parker's, cinque stelle lusso di Napoli, dal 1870 icona di charme, come George Parker Bidder il celebre biologo marino inglese che, a fine '800, rilevò la proprietà dell'albergo Tramontano di cui era ospite, trasformandolo nel grand hotel che ancora oggi porta il suo nome

Completamente nuovo nel concept, nella cucina e negli spazi dopo il radicale restyling dell'hotel (firmato dallo Studio Pisani Morace di Napoli), che comunque non tradisce il fascino senza tempo della dimora d'epoca, George si presenta con il mezzo busto in marmo bianco di George Parker Bidder - collezione storica dell'albergo - che introduce alla sala. Elementi di design contemporaneo convivono con poltroncine e tavoli originali, alleggeriti e rivisitati nei tessuti e nelle finiture. Velluto di seta, ardesia e marmo nero, carta da parato dall'effetto moiré, piani in foglia di bronzo disegnano gli interni; le luci sono soffuse, le tonalità scure con guizzi di bagliori dorati.

Il locale, in qualche modo, è tutto da scoprire. Un altro omaggio al celebre biologo marino è ai suoi studi condotti a Napoli alla Stazione Zoologica Anton Dohrn, ad esempio, è la carta da parati 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 ogni passo della ristrutturazione.

Le ampie vetrate che si aprono sulla terrazza offrono un panorama mozzafiato del golfo di Napoli, in notturna. 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, classe 1986, rientrato dalla Francia (ove ha completato il percorso di formazione che lo ha portato in giro per l'Italia e poi Olttralpe, fino all'ultima tappa da Chef Yannich Alléno, Tre Stelle Michelin) per guidare il nuovo corso del George. Essenziale ed elegante la mise en place, con porcellane Serax e Rosenthal, bicchieri Zalto e posate Broggi. Adiacente al ristorante George si apre la Krug Lounge (dalle 18.00 alle 24.00) che ospita la Maison Krug: comode poltrone, camino, vista sul golfo, tutto induce ad una slow experience.

In quanto all'hotel basta ricordare che in quasi centocinquanta anni di storia qui hanno soggiornato illustri viaggiatori come Virginia Woolf, Oscar Wilde, George Bernard Shaw, Sofia Loren, Bono Vox, Rupert Everett...

MANGIARE-BERE-VIAGGIARE-UOMO-DONNA

Mr Food

George, ristorante gourmet del Grand Hotel Parker's
Si chiama George il nuovo ristorante gourmet del Grand Hotel Parker's, cinque stelle lusso di Napoli, dal 1870 icona di charme, come George Parker Bidder il celebre biologo marino inglese che, a fine '800, rilevò la proprietà dell'albergo Tramontano di cui era ospite, trasformandolo nel grand hotel che ancora oggi porta il suo nome

Completamente nuovo nel concept, nella cucina e negli spazi dopo il radicale restyling dell'hotel (firmato dallo Studio Pisani Morace di Napoli), che comunque non tradisce il fascino senza tempo della dimora d'epoca, George si presenta con il mezzo busto in marmo bianco di George Parker Bidder - collezione storica dell'albergo - che introduce alla sala. Elementi di design contemporaneo convivono con poltroncine e tavoli originali, alleggeriti e rivisitati nei tessuti e nelle finiture. Velluto di seta, ardesia e marmo nero, carta da parato dall'effetto moiré, piani in foglia di bronzo disegnano gli interni; le luci sono soffuse, le tonalità scure con guizzi di bagliori dorati.

Il locale, in qualche modo, è tutto da scoprire. Un altro omaggio al celebre biologo marino è ai suoi studi condotti a Napoli alla Stazione Zoologica Anton Dohrn, ad esempio, è la carta da parati 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 ogni passo della ristrutturazione.

Le ampie vetrate che si aprono sulla terrazza offrono un panorama mozzafiato del golfo di Napoli, in notturna. 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, classe 1986, rientrato dalla Francia (ove ha completato il percorso di formazione che lo ha portato in giro per l'Italia e poi Olttralpe, fino all'ultima tappa da Chef Yannich Alléno, Tre Stelle Michelin) per guidare il nuovo corso del George. Essenziale ed elegante la mise en place, con porcellane Serax e Rosenthal, bicchieri Zalto e posate Broggi. Adiacente al ristorante George si apre la Krug Lounge (dalle 18.00 alle 24.00) che ospita la Maison Krug: comode poltrone, camino, vista sul golfo, tutto induce ad una slow experience.

In quanto all'hotel basta ricordare che in quasi centocinquanta anni di storia qui hanno soggiornato illustri viaggiatori come Virginia Woolf, Oscar Wilde, George Bernard Shaw, Sofia Loren, Bono Vox, Rupert Everett...