



>> PIATTI D'AUTORE <<

George

il nuovo ristorante gourmet del Grand Hotel Parker's a Napoli

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 parati dall'effetto moiré, piani in foglia di bronzo disegnano gli interni del nuovo George. Elementi di design contemporaneo - come le luci Viabiz-zuno 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. 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



>> PIATTI D'AUTORE <<

George

il nuovo ristorante gourmet del Grand Hotel Parker's a Napoli

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

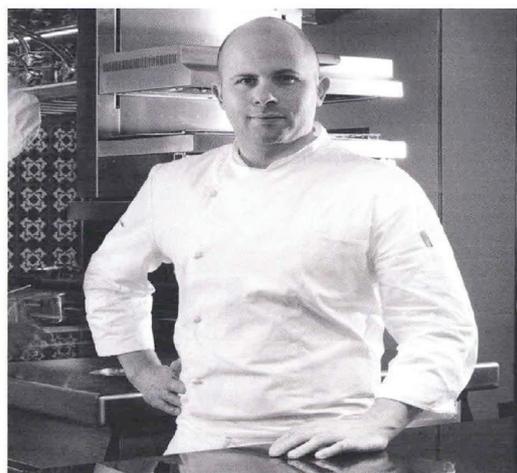




dell'albergo caratterizzano lo spazio di lavoro dove si muove la giovane brigata, età media 30 anni, dello chef Domenico Candela, napoletano di nascita, classe 1986, rientrato dalla Francia per guidare il nuovo corso del George. Essenziale ed elegante la mise en place realizzata con porcellane Serax 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 sofa, 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.

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 Solivèrès, 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.

GEORGE
GRAND HOTEL PARKER'S
C.SO VITTORIO EMANUELE, 135 NAPOLI
GRANDHOTELPARKERS.IT