

Un'isola per gourmand

Il livello e la varietà dell'offerta F&B sono tra i punti di forza dell'Hotel Hermitage, 5 stelle sull'Isola d'Elba, adagiato sulla deliziosa spiaggia della Biodola

• Flavia Fresia

Cinque ristoranti, tre bar e poi eventi congressuali e matrimoni: le strutture F&B dell'Hotel Hermitage lavorano a pieno regime dal 25 aprile alla prima metà di ottobre. Occorre innanzitutto sfamare gli ospiti delle 122 camere e 11 suite del 5 stelle adagiato sulla spiaggia della Biodola, all'isola d'Elba. Vi sono poi gli esterni, alcuni dei quali arrivano in barca, attraccando all'approdo del resort per pranzare o cenare nei ristoranti pieds dans l'eau del resort o anche solo per sorseggiare un aperitivo con vista sul tramonto. C'è la clientela business, presente soprattutto nei periodi di spalla. Infine, il piccolo ma prestigioso segmento dei matrimoni, solo una quindicina l'anno: cerimonie esclusive che possono sfruttare la cappella consacrata sul mare che si trova all'interno della struttura. Una clientela diversificata, che all'Hermitage può scegliere tra un ventaglio di ristoranti studiati per coprire diverse modalità di consumo e fornire atmosfere e sapori originali. L'Hermitage si definisce innanzitutto come un family hotel. Molte camere sono strutturate per accogliere fino a sei persone. Questo spiega le dimensioni del ristorante principale che porta lo stesso nome dell'hotel, Hermitage, 330 coperti. Aperto solo la sera, vi cenano innanzitutto gli ospiti che hanno scelto la formula della mezza pensione (i due terzi circa del totale), ma è aperto anche all'esterno. C'è una carta e c'è un menu del giorno con la scelta fra tre an-

tipasti, cinque primi e quattro secondi, oltre a diversi buffet per insalate, formaggi e dessert. I piatti, non molto elaborati, si ispirano alla tradizione toscana e mediterranea. In questo, come in tutti gli altri ristoranti del gruppo, racconta l'Executive Chef Paolo Balestrazzi, l'accento è sulla freschezza delle materie prime, reperite il più possibile localmente, a cominciare dal pesce, ma anche frutta e verdura di stagione. Le erbe aromatiche, invece, vengono raccolte direttamente nel resort, che è immerso nel verde della macchia mediterranea. L'approvvigionamento di prodotti locali è uno dei cardini della politica ambientale portata avanti dalle quattro strutture del gruppo sull'isola (oltre all'Hermitage, anche La Biodola, l'Hotel del Golfo e un campeggio), racconta Massimo De Ferrari, proprietario insieme alla sorella Raffaella della struttura fondata dai genitori negli anni '50.

Il servizio in sala dell'Hermitage è curato dal Restaurant Manager Gaetano Filice e dal suo team, che all'ora di pranzo si spostano al Fuoco di Bosco,

il ristorante all'aperto a bordo piscina. Quest'ultimo è organizzato in diverse postazioni di cottura (forno a legna per focacce e pizza, griglia, fritti, primi, con un cuoco che preparare pasta fresca al momento e così via), che in occasione di eventi come matrimoni o congressi sono dedicate allo showcooking e al self-service. In alta stagione, invece, spiega Filice, solo il buffet delle insalate è self-service, per il

Hotel Hermitage

Loc. La Biodola, Portoferraio (Li)

Isola d'Elba

www.hotelhermitage.it

Proprietà: Raffaella e Massimo De Ferrari

Revenue manager: Gaetano Avagliano

Executive chef: Paolo Balestrazzi

Restaurant manager: Gaetano Filice

Camere: 122, 11 suite

Strutture F&B: ristoranti Hermitage (330 coperti), La Ghiotta (60-70 coperti), La Sabbiola, Fuoco di Bosco (330 coperti), Peter Pan; 3 bar

Staff F&B: 44 in cucina, 432 in sala

Altre strutture: 4 sale meeting, spa, tre piscine con acqua di mare, cappella consacrata per matrimoni, campo da golf





Il Restaurant Manager Gaetano Filice



Il Fuoco di Bosco, ristorante all'aperto a bordo piscina



l'Executive Chef Paolo Balestrazzi

resto c'è una carta con servizio al tavolo, con piatti espressi veloci e leggeri, adatti all'ora di pranzo. C'è anche un menu Benessere dedicato ai vegetariani e piatti gluten-free. Il sabato sera, in luglio e agosto, al Fuoco di Bosco si organizzano grigliate con musica dal vivo e si torna allo showcooking e al servizio self-service, anche per far fronte agli alti numeri, che possono superare i 600 coperti.

Per i piccoli ospiti da qualche anno è stato realizzato il ristorante Peter Pan, che serve dai 30 ai 40 coperti al giorno. Aperto durante le vacanze scolastiche, ha una carta e spazi dedicati lontano dagli altri ristoranti. Qui i bambini possono pranzare o cenare in compagnia della famiglia oppure con gli amichetti sotto la supervisione di personale ad hoc, dando ai genitori la possibilità di rilassarsi.

L'Hermitage ha poi due ristoranti gourmet. La Ghiotta è aperto a pranzo e cena, ha circa 60 coperti e propone una cucina più elaborata e ricercata, con un accento ancora più marcato sulla provenienza locale delle materie prime. In particolare, qui si usano le verdure coltivate dai detenuti sull'isola di Pianosa senza alcun trattamento chimico. Funziona alla carta e gli ospiti dell'hotel che hanno scelto la mezza pensione possono pagare a parte la differenza. "Al ristorante Hermitage - rivela Ba-

lestrazzi - l'ospite straniero vuole trovare il piatto tipico italiano, alla Ghiotta accetta l'innovazione". Ancora più intimo e raffinato è il nuovo La Sabbiola, studiato per i viaggiatori gourmet e per le coppie romantiche che vogliono cenare a lume di candela sulla spiaggia. In menu i piatti della cucina isolana, con il pescato del mare e le verdure coltivate a Pianosa.

Anche le carte dei vini parlano elbano. La nuova cantina centrale voluta da De Ferrari custodisce i prodotti di ben 26 cantine sulle 28 esistenti nell'isola. Ovviamente, l'offerta complessiva è più ampia e comprende vini italiani e internazionali, comprese grandi annate e Champagne di pregio, per un totale di oltre 500 etichette.

Insomma, quella dell'Hermitage è un'offerta giocata su più campi, che richiede al personale flessibilità e capacità di innovazione, anche perché, rivela De Ferrari, l'hotel è frequentato da circa il 50% di abituali. Una clientela affezionata che da una parte vuole ritrovare anno dopo anno i sapori preferiti, dall'altro vuole essere sorpresa con delle novità. Un equilibrio non facile da trovare, confida Paolo Balestrazzi. In questo senso, la sinergia con la sala è continua e fondamentale, il feedback sul gradimento dei piatti da parte degli ospiti è immediato



I due ristoranti gourmet dell'Hermitage, La Sabbia e La Ghiotta (nella foto in basso)



Nel clou della stagione estiva, al Fuoco di Bosco si organizzano grigliate con musica dal vivo

e questo aiuta a correggere il tiro, se necessario. Aiuta il fatto che anche una percentuale importante del personale torna anno dopo anno. A cominciare dalle figure chiave: Balestrazzi è qui fisso dal 1995, Filice è arrivato nel 1999. I camerieri sono facce familiari ai clienti abituali, di cui conoscono gusti e abitudini. "In inverno, racconta Balestrazzi, spostiamo i nostri ragazzi all'estero, specie in Svizzera o in Germania. È importante tenere unita la brigata anche quando l'Hermitage è chiuso e, allo stesso tempo, farli crescere".

RISTORANTE "LA GHIOTTA ELBANA"

Due proposte di uno dei cinque ristoranti del resort che prevede anche un ricco menu à la carte.

Percorso di mare (min 2 persone)

90 euro

- Il baccalà agli agrumi, vegetali croccanti, caviale di aceto di lamponi
- Tartare di tonno, guacamole in insalata, quinoa leggermente piccante
- La capa santa scottata e la sua salsa di corallo, vellutata di cavolfiore al cocco e la sua chips
- Spaghettoni, crudo di mare e riccioli di bottarga di muggine
- Sorbetto della casa
- Cotto e crudo di mare
- Dessert al carrello

Percorso di terra (min 2 persone)

80 euro

- La variazione del vitello tonnato in chiave moderna
- Uovo cotto a 62°, sottile di manzo, tartufo nero, cracker salato
- La terrina di foie gras in crosta di pistacchi, ribes rosso, pan brioche e ghiacciato al parmigiano
- Variazione del raviolo ignudo con verdure di Pianosa e il sugo della fiorentina
- Sorbetto della casa
- Lombatina d'agnello in crosta di quinoa soffiata, erba cipollina, purea di patate dolci
- Dessert al carrello