

DEPARTURES

ITALIA | INVERNO 2019

CALIFORNIA GOURMET • MODA SOSTENIBILE • ARTE DI ROTTURA • ARTIGIANATO COOL

www.departures-international.com

INVERNO 2019

DEPARTURES



LE NUOVE LEVE DELL'ALTA MODA

San Francisco + Roma + Singapore + Congo

AVVENTURE SULLA NEVE



LA DOLCE VITA romana non è mai stata così dolce. Nessun tuffo nel passato o rievocazione nostalgica delle atmosfere patinate del film di Fellini. *La Dolce Vita 2.0* ha il mood contemporaneo di alberghi dal concept innovativo, di ristoranti d'alta cucina dinamici e divertenti, di locali fusion e bio bistrot nascosti nei palazzi storici della città.

Ad addolcire, nel vero senso della parola, i soggiorni nella Capitale, il nuovissimo **The First Roma Dolce** (thefirsthotel.com), ultimo nato di un progetto di Urban Resort diffuso partito con il **The First Roma Arte**. Entrambi i boutique hotel, che fanno parte del gruppo The Pavilions Hotels & Resorts, si ispirano ad un modello d'accoglienza "sartoriale"

Vacanze romane 2.0

La grande bellezza di una città che coniuga il fascino del suo glorioso passato con il mood contemporaneo delle metropoli europee, senza tradire la sua identità.

Di Delia Demma



a tema: l'arte contemporanea nel caso del primo albergo della collezione, l'alta pasticceria per il Roma Dolce. E se soggiornare al Roma Arte è come dormire in una galleria, prenotare una delle 23 camere e suite del Roma Dolce, ricavate in una palazzina del Valadier nella centralissima via del Corso, significa lasciarsi viziare dai dolci raffinati e dalle praline irresistibili sfornate a ciclo continuo dalla pasticceria Velo, cuore pulsante dell'hotel. Paradiso per insaziabili golosi, il Roma Dolce serve una delle migliori colazioni mai provate, cioccolatini artigianali in camera a tutte le ore e un ricco afternoon tea dedicato anche a chi è solo di passaggio. A completare l'esperienza gourmet, ci sono i percorsi del gusto dell'Acquolina, ristorante stellato del Roma Arte (due minuti a piedi dal Roma Dolce) che stupisce con una cucina di solo pesce ricercata, equilibrata e giocosa, oppure gli aperitivi e le tapas dell'Acquarof che domina i tetti della Città Eterna.

Vedute impareggiabili si godono anche da un'altra attesa novità: l'**Hotel de la Ville by Rocco Forte** (roccofortehotels.com). Situato in cima



Da sinistra: l'ingresso dell'hotel The First Roma Arte da cui si accede al ristorante Acquolina; l'architetto Tommaso Ziffer che ha curato l'interior design dell'Hotel de la Ville; sotto: veduta panoramica dal rooftop bar di Zuma; da sinistra: il Vivi Bistrot che si affaccia su piazza Navona; la pasticceria Velo dell'hotel The First Roma Dolce

alla scalinata di piazza di Spagna, in un maestoso palazzo del XVIII secolo, questo elegante albergo di 104 camere e suite offre dalle sue terrazze scorci mozzafiato dello skyline romano. L'interior design, curato da Tommaso Ziffer e Olga Polizzi, si ispira ai Grand Tour intrapresi nel '700 dai rampolli dell'aristocrazia inglese che visitavano le capitali europee per studiarne la politica, la cultura e l'arte. Negli ambienti, un sapiente mix di neoclassico, barocco e richiami alla Roma imperiale si sposa con arredi contemporanei e tocchi eccentrici per un insieme armonioso che fonde antico e moderno. L'offerta culinaria, supervisionata dallo chef Fulvio Pierangelini, maestro della cucina mediterranea più autentica, spazia dal ristorante gourmet Mosaico alla moderna trattoria Da Sistina per soddisfare tutte le esigenze, anche di chi non soggiorna in hotel.

Per un'esperienza gastronomica ad alto tasso di glamour, prenotate un tavolo da **Zuma** (zumarestaurant.com), unico avamposto italiano del brand internazionale creato dallo chef tedesco Rainer Becker ispirandosi alla filosofia "Izakaya" fondata

sulla condivisione di una cucina giapponese informale e conviviale. Situato all'interno di Palazzo Fendi, Zuma si articola in tre ambienti molto scenografici: la cucina principale, il Sushi Bar e la Robata Grill, tipica griglia a carbone nipponica su cui gli chef preparano a vista piatti di carne, pesce e verdure. E poi c'è il rooftop bar, che si anima dopo le 19, considerato uno degli indirizzi più trendy per l'aperitivo.

Infine, gli amanti del bio possono contare su **Vivi Bistrot** (vivibistrot.com),

una rete di locali pensati per soddisfare qualsiasi esigenza alimentare (vegetariani, vegani, gluten-free). L'idea è quella di servire pietanze sane, gustose e a tratti fusion, negli spazi più suggestivi di Roma, come l'androne di un palazzo che si affaccia su piazza Navona, la caffetteria di Galleria Borghese, un fienile ottocentesco nel parco di Villa Doria Pamphilj, fino alla food hall de La Rinascente. Contesti unici, di cui la città è incredibilmente generosa, che rendono speciale ogni pausa golosa.



Rome Sweet Rome

Hotels and restaurants in the Italian capital are bringing on-trend offerings to centuries-old premises. *by Delia Demma*



LIFE IN ROME has never been quite so sweet. Forget the nostalgic, glossy atmosphere of Fellini's film, *La Dolce Vita* 2.0 has the contemporary verve of innovative hotels, playful restaurants and organic bistros hidden in the stately city's historic buildings.

For the sweetest stay in Rome, the right address is the brand-new **The First Roma Dolce** (thefirsthotel.com), the latest urban resort project from The Pavilions Hotels & Resorts, whose other property here, **The First Roma Arte**, is still going strong. Both are diminutive properties,



conceived for tailor-made, refined hospitality and inspired by a theme: contemporary art in the case of the first hotel to arrive, and the city's finest patisserie in the latter. And while staying in the Arte is like sleeping in an art gallery, booking one of the 23 rooms in the Dolce, set in a 19th-century edifice in the iconic Via del Corso, is to be plied with delicious desserts and irresistible pralines all day from the on-site Velo patisserie. Don't miss the expansive breakfasts – not all on the sweet side – and the rich afternoon tea, which brings both visitors and locals for a splash of decadence. To complete the gourmet experience, try the inventive yet refined cuisine at the Michelin-starred Acquolina in the Arte (two minutes' walk from the Dolce), or aperitifs and tapas atop the Arte at Acquareoof, whose panoramic terrace overlooks the Eternal City.

Unparalleled views can also be enjoyed from the year's most anticipated opening in Rome: **Hotel de la Ville by Rocco Forte** (roccofortehotels.com). Recently unveiled just above the Spanish Steps, in a historic 18th-century palazzo, the 104-key hostelry



Clockwise from left: outside Acquolina, at The First Roma Arte; acclaimed designer Tommaso Ziffer at the Hotel de la Ville; a panoramic view from Zuma rooftop lounge

Opposite, from left: looking out over Piazza Navona from Vivi Bistrot; the tearoom at The First Roma Dolce hotel

is elegance itself with breathtaking views of the Roman skyline from its terraces. Designer Tommaso Ziffer worked with in-house director of design Olga Polizzi to craft an experience reminiscent of the Grand Tour of the 18th century, when English and German nobles collected pieces of art during their journeys across Europe. Working with local artisanal firms, the lavishness of the 18th century is apparent everywhere, from the handmade wallpaper from local designers Rubelli and Dedar to the plush fabrics and historic tapestries from Zardi & Zardi. The culinary creativity on display in both Mosaico, the fine-dining restaurant, and Da Sistina trattoria is overseen by celebrated chef Fulvio Pierangelini and ranges from the exuberant Italian classics to modern Mediterranean fusion.

For glam-forward gastronomy, book a table at **Zuma** (zumarestaurant.com), the only Italian outpost of the izakaya-inspired brand created by German chef Rainer Becker. Located inside the iconic Palazzo Fendi, Zuma serves food from its three kitchens – the main kitchen, the sushi counter

and the robata grill – while the rooftop lounge, open from 7pm, is one of the city's chicest spots for a drink and a view.

Locavores and those who love organic food should look no further than **Vivi Bistrot** (vizibistrot.com), a network of eateries conceived to meet every dietary requirement (vegetarian, vegan, gluten-free). The mission of Cristina Cattaneo and Daniela Gazzini, the two women behind this innovative concept, is to serve healthy and tasty dishes all day long in smartly casual dining spots within exceptional surrounds. Try the courtyard of a building overlooking the bustling Piazza Navona, or the cafeteria of Galleria Borghese Museum. Pop into the 19th-century barn in the heart of Villa Doria Pamphili Park or sidle up to the Teatro Sala Umberto near Piazza di Spagna. They are wonderful settings, each in their own way, and they bring a much-appreciated freshness of spirit to this ancient metropolis.

