

Economy

MODELLI. OPPORTUNITÀ. SOLUZIONI.

Maggio 2017

COPIA OMAGGIO

allegato a **PANORAMA**

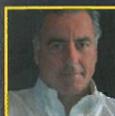
IL MADE IN ITALY VE LO VENDO IO

In Cina con l'e-commerce di Jack Ma
Istruzioni per l'uso di Alibaba



EXPORT/1 - ESCLUSIVO

Assocamerestero: dove conviene
esportare nel 2017



EXPORT/2 - STATI UNITI

Napolitano: « Fare affari
in piena era Trump »



VITTADINI: valori, la vita torni al centro

FINANZIAMENTI/1: come convincere le banche

FINANZIAMENTI/2: come fare a meno delle banche

ECONOMY | ANNO 11 | N. 011 | MENSILE | MAGGIO | DATA DI USCITA IN EDICOLA: 18 MAGGIO 2017



INTERVISTA CON CALENDA

Con il piano per l'Industria 4.0
incentivi anche a chi non fa utili

INTERVISTA CON MARONI

Così la Lombardia finanzia
le imprese che fanno innovazione



DE BORTOLI

«Il terzo settore, via italiana
alla sharing economy»

START-UP-TELLING

Le neoimprese che iniziano
a fatturare e produrre profitti

TURISMO

Vacanze disconnesse, come
e dove staccare veramente

ENOGASTRONOMIA

Una cantina da intenditori
a portata di mouse



LE RAGIONI DEL GOSSIP

a cura di Monica Setta

INDOVINA CHI VIENE A CENA SE NON HA IL PROBLEMA DEL CONTO

Ci sono posti dove è un "must" esserci. La lista d'attesa può durare anche un mese. Ma c'è chi sceglie il catering riservato a casa propria

CI SONO POSTI DOVE È UN MUST ESSERCI, anche se la lista d'attesa può durare oltre un mese. Come ha spiegato spesso Bernard Arnault, detto Béa, l'ineffabile patron del colosso Lvmh che ha appena inglobato la maison Dior, il lusso continua a nutrirsi, anche in tempi di crisi, di status symbol senza conoscere barriere di prezzo o di accesso. A Roma gli indirizzi top dove bisogna mettersi in coda per pranzare o cenare sono tre. Al primo posto, da quando ha riaperto i battenti oltre un mese fa, l'**Hotel Eden** (Dorchester collection) che è sempre sold out. Cenare nella terrazza affacciata sul verde di villa Borghese (solo 35 posti) significa opzionare un tavolo con larghissimo anticipo. Più facile, semmai, prendere un aperitivo nel roof dove, dopo il tramonto, i tavolini da cocktail si alzano di qualche centimetro diventando la "base" di un table habillé. Qui, viene servita, oltre a mille specialità di carne o pesce, anche un'ottima pizza vegana con champagne. Altro plus della capitale è il **Pacifico**, il ristorante del



Palazzo Dama che offre, affidato allo chef Nazaev Esparza Zaragoza, già cuoco

del Mayta di Dubai, un esempio di cucina peruviana-nikkei di cui è caposcuola nel mondo Jaime Pesaque. Come per il giapponese **Zuma** di palazzo Fendi (terzo indirizzo top nella capitale) conquistare un tavolo al Pacifico vuol dire mettersi in fila almeno due settimane prima. Ma che cosa hanno di speciale questi brand? «Sono locali per Happy few, ossia per pochissimi» spiegano i sociologi del settore come Danielle Alleres o Mauro Ferraresi che agli sviluppi attuali del concetto di status symbol ha dedicato uno dei rari libri pubblicato nel 2001 da Franco Angeli, ma ancora attualissimo. Non si ha lusso senza lo sguardo di pochi che

presuppone l'esclusione dei molti. Ecco dunque che in questi posti non si arriva se non preceduti da una telefonata, una mail o un fax dove viene indicata a volte anche la carta di credito. «Inevitabile selezionare la clientela» dice il plenipotenziario dell'Eden Luca Virgilio a Economy «logico che l'albergo è aperto a tutti ma l'accessibilità è garantita da una prenotazione vincolante. Da quando abbiamo riaperto, la lista è lunghissima, anche perché ai

Di Caprio o Gwyneth Paltrow. Progettato dall'architetto francese Bruno Moinard conta ben 39 suite che costano da 900 a 15 mila euro. La più ambita è la penthouse da 200 metri quadrati con vista sul verde di villa Borghese, maggiordomo 24h ed essenza di profumo in boccetta sul comodino da spruzzare sui cuscini prima di dormire per conciliare il sonno.

Palazzo Dama & Dom, sono invece due boutique hotel progettate da Antonio Girardi che aprirà entro



normali clienti del ristorante, del bar o della spa si sommano coloro che abitano in albergo e magari pagano mille euro per una camera». Entrare nel tempio laico del lusso romano è comunque un'esperienza forte. L'Hotel Eden vanta marmi bianchi del Pakistan lavorati dagli artigiani di Carrara, un ristorante stellato sulla terrazza con vista mozzafiato e la spa (la prima in Europa) firmata da Sonia Darak, la guru di Leonardo

fine anno un altro albergo del genere a Milano nel quadrilatero della moda. Anche qui cura dei dettagli, scenografica piscina per gli aperitivi all'aperto, perfino un club danzante. Ma le frontiere del lusso estremo non si fermano ai tre indirizzi musthave del perimetro romano che conta. I super ricchi che davvero hanno soldi da spendere non vanno neanche al ristorante. Preferiscono organizzare in



casa menù a base di ostriche & champagne affidandosi alle mani esperte di Corrado Tenace, numero uno di **Oyster Oasis** che fa arrivare i preziosi prodotti dall'Irlanda con voli speciali. Raffinato selezionatore di ostriche, Tenace viene chiamato da big del salotto buono della finanza per banchetti riservatissimi dal costo proibitivo per i comuni mortali (una cena in 6/8 arriva a costare con i vini anche 20mila euro) oppure per cene in casa dove è obbligatoria la privacy più assoluta su identità e conversazioni. Altro filone è quello dell'home restaurant di cui a Roma è esponente di punta Alberto Colamonici che organizza dinner open house nel suo splendido appartamento di **Trastevere** con cucina a vista. Salottiero, amabile conversatore, Alberto apparecchia ma si ferma a cena con gli ospiti (i committenti che pagano non meno di 100 euro a cranio per degustare una pasta alla carbonara su piatti di porcellana inglese) raccontando retroscena curiosi dei piatti a là carte. Non sono pochi i Paperoni che si affidano a questo "mercato" della ristorazione extra lusso. I nomi? Sicuramente non manca nell'elenco l'imprenditore più liquido di Roma, al secolo Francesco Gaetano Caltagirone editore del **Messaggero**. Proverbiale la sua riservatezza perfino in tavola. Niente ristoranti, ma solo cene homemade, vero mister Oyster Oasis?