



tradizionali. Lo chef Giacomo Gallina propone piatti tipici della gastronomia lombarda e ricette internazionali. Nelle due cucine operano 24 berretti bianchi.

Sui menu dei due ristoranti, dove figurano non meno di una quarantina di piatti, alcune preparazioni vengono distinte da un asterisco; sono quelle con ridotta quantità di calorie e di grassi.

La carta dei vini è ricca di 150 etichette italiane, americane, con circa 20 Champagne e spumanti. Partendo da circa 20 mila lire, i top tra i bianchi sono uno Chardonnay 91 di Ca' del Bosco (80.000 lire) e lo Chardonnay Gaja e Rey dell'89 (L. 89.000); il vino francese più costoso è il Louis Jadot Chassagne Montrachet 90 (100.000), mentre per i rossi si arriva alle 150.000 del Barbaresco Sorì Tildin di Angelo Gaja e alle 110.000 per un rosso californiano, il Niebaum Coppola Rubicum 1981.

Un pranzo, vino escluso, costa sulle 50.000 lire alla "Veranda"; un po' di più al "Teatro". Entrambi restano aperti anche a chi non soggiorna, e dispongono rispettivamente di 60 e 70 posti.

Molto invitante appare anche il "Tea Time" del pomeriggio con ampia scelta di tè selezionati o infusioni, panini caldi al latte con uvetta, panna e marmellata di fragole, selezione di tramezzini, biscotti secchi, piccola pasticceria.

Al bar, due barmen Aibes (Enzo Scalone e Marco Rossi) e tre chef de bar sono a disposizione di tutti. Gli orari sono piuttosto elastici, in pratica "all-day-long"...

«L'albergo impiega 160 persone - dice infine il direttore - e questo testimonia ulteriormente il nostro impegno verso la clientela».

Del resto, al Four Seasons ogni cosa è molto curata: mobili di Cassina, o dello studio Pfister di S.

Alberghi top

Sopra al titolo e nella pagina precedente: l'edificio visto dall'alto; il direttore Vincenzo Finizzola; il ristorante La Veranda; una delle accoglienti camere dell'albergo di via del Gesù. A sinistra e sotto: un angolo della sala da pranzo e il barman Enzo Scalone.

Francisco; porcellane di Richard Ginori; argenteria di Christofle; cristalleria di Schottzwiesel; biancheria di Frette; lampade di Venini e Salviati.

Due cocktail

Enzo Scalone e Marco Rossi, barmen AIBES del Four Seasons Hotel, propongono le ricette di due originali drink:

Four Seasons
(Pre dinner)

2/5 Martini Dry; 1/5 Aperol; 1/5 Cointreau; 1/5 Gin Tanqueray; scorza di limone; mixing glass; coppa Martini.

Quattro Stagioni
(Long drink)

Purea di fragole; profumo di Maraschino; Champagne Veuve Clicquot; flûte.



La scheda

Four Seasons Hotel, cinque stelle - Via del Gesù 8, 20121 Milano. Tel. 02/77088, fax 770850000.

- 98 camere e appartamenti;
- due ristoranti, La Veranda e il Teatro, aperti al pubblico oltre che agli ospiti dell'albergo;
- quattro sale per riunioni, convegni, (da 20 a 200 persone) e conferenze (è in approntamento una palestra con attrezzature per fitness e sauna);
- garage per 60 auto;
- camere: da L. 290.000 a 550.000; suites da L. 600.000 a 950.000; suite Chiostro L. 1.300.000; Visconti Suite L. 1.900.000, più IVA. ■



clientela sa di trovare ovunque un'accoglienza di prim'ordine».

Ricco di una pluriennale esperienza in grandi alberghi romani, veneziani e della Costa Smeralda, Vinizzola dirige il Four Seasons dallo scorso settembre. «Per ottenere i risultati attuali - continua - sono stati necessari più di quattro anni. Ad esempio, il chiostro era murato, un lungo muro nascondeva le colonne della chiesa dove oggi si apre la hall. Alle pareti sono stati ritrovati frammenti di affreschi, recuperati con la collaborazione della Sovrintendenza alle Belle Arti».

L'opera di restauro è stata compiuta dallo studio Bazan-Caccia-Pistocchi di Milano, con la consulenza del dr. Mulazzoni per gli affreschi, e dell'architetto Ponticelli per la struttura dell'edificio. In due casi sono stati mantenuti gli stucchi originali, e tutte le camere conservano l'altezza dei soffitti d'un tempo. Ognuna è dotata di TV, videoregistratore, frigorifero, e impianto di condizionamento.

I bagni sono tutti in marmi plicromi, con pavimenti e specchi riscaldati: non si appannano mai. Tra gli oggetti in dotazione, oltre alle saponette, al bagno schiuma, allo shampoo e al balsamo, ci sono anche battuffoli di cotone per togliere il trucco, crema per il corpo, e guanto per pulire le scarpe. Per le calzature, però, c'è un apposito sacchetto da mettere in corridoio alla sera, così al mattino si ritrovano perfettamente lucidate: il servizio è gratuito.

Per la clientela giapponese (gli investimenti per l'attività arrivano dal Sol Levante) c'è poi lo Yukata, la comodissima vestaglia-chimono in cotone; per gli occidentali è invece previsto l'accappatoio.

Il servizio di guardaroba, stireria, lavanderia e room service funziona 24 ore su 24, ogni giorno della settimana.

Ristoranti e bar

La prima colazione viene servita nella sala "La Veranda" dalle 6.30 alle 11.30; ma, poiché nel locale si può mangiare dalle 11.30 alle 23, anche per chi si sveglia molto tardi è possibile fare uno spuntino.

Un secondo ristorante, il "Teatro", funziona, per contro, a orari ►





Alberghi top

Un convento per tutte le stagioni

di Giovanni Tagliabue

In un ex monastero milanese, ecco un "cinque stelle" di livello internazionale, il nuovo Four Seasons Hotel.

A Milano, in via del Gesù, nel XV secolo c'era un monastero; l'edificio venne adibito a laboratorio artigianale, e quindi in casa d'abitazione. Nell'Ottocento ha ospitato anche il maresciallo Radetzky, allora governatore dell'Italia del nord. Qualche anno fa è stato infine acquistato da un gruppo internazionale, e di recente trasformato in un lussuoso albergo a cinque stelle: il Four Seasons Hotel.

Scendendo tre piani sotto il livello stradale (durante lo scavo sono stati rimossi seimila camion di terra) si arriva al garage per 60 automobili; da qui si può salire al cortile originario, trasformato in giardino pensile e collegato all'atrio con una splendida scala.

Tanto per dare un'idea delle dimensioni dell'intera struttura, il salone delle feste è di 250 metri quadri, il foyer di altri 200, e altre sale

completano il piano con oltre 200 mq aggiuntivi. Le camere e gli appartamenti sono in tutto 98, comprendendo 16 suites junior e la suite presidenziale, affacciate sull'antico chiostro.

La clientela arriva un po' da tutte le parti, ma è ancora troppo presto per indicarne con precisione la tipologia. Il "Four Seasons", infatti, è

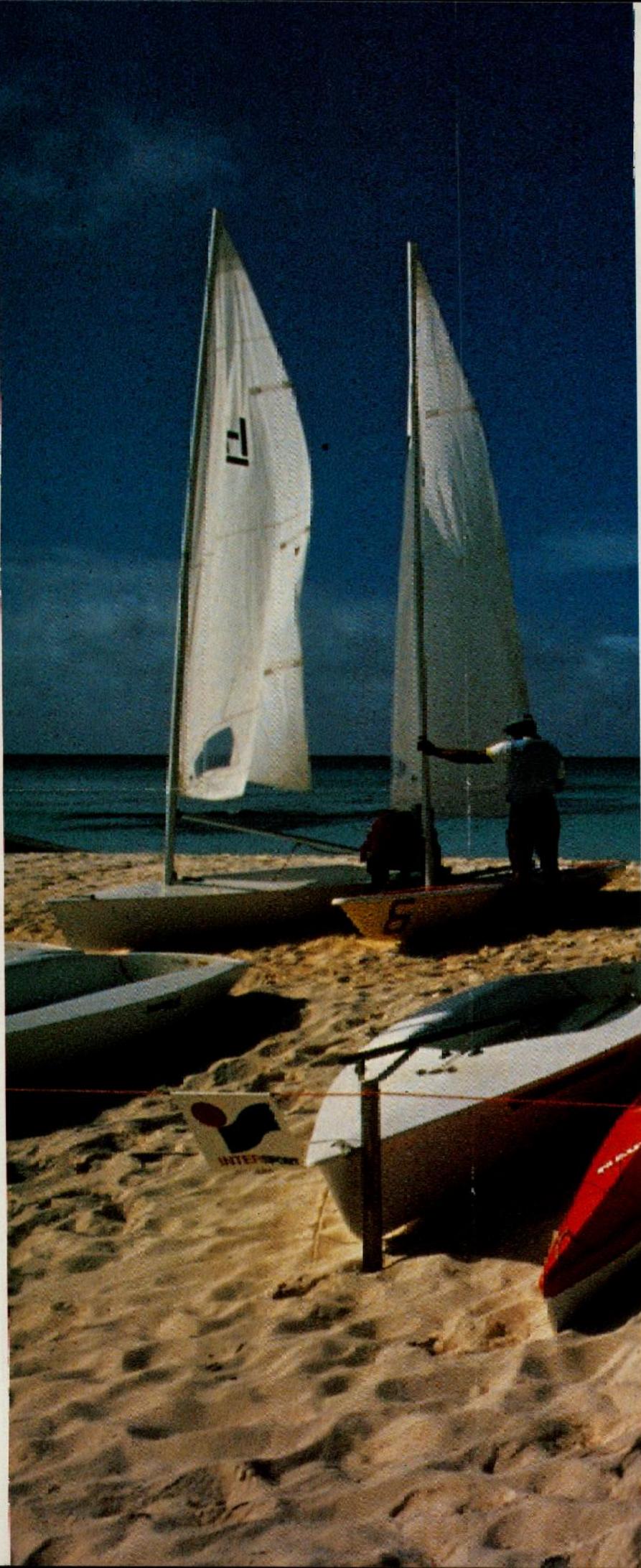
stato inaugurato lo scorso aprile, in un ideale gemellaggio con la Scala. Il legame col più famoso teatro lirico del mondo è testimoniato dai bozzetti sulle pareti del foyer, eseguiti da Filippo Peroni per le opere in cartellone dal 1849 al 1867.

Servizio d'alto livello

La strategia della compagnia alberghiera Four Seasons Hotel and Resort è quella di offrire al cliente un servizio d'altissimo livello in ognuno dei suoi 43 centri di ospitalità; quelli delle grandi città sono tutti situati in posizione strategica per affari, cultura, shopping; quelli posti in località turistiche si inseriscono perfettamente nell'ambiente naturale.

«Il servizio è uno dei nostri punti di forza - sottolinea il direttore Vincenzo Finizzola. - Al nostro Gruppo appartengono anche i "Regent" e la





rametri, su queste vendite di povere e disparate mercanzie per sbarcare il lunario. Ed ecco anche perché la nostra seppur svalutatissima lironzola ha ancora, nonostante tutto, il suo bel potere d'acquisto.

Colombo e Rousseau

Comunque sia, la Santo Domingo odierna dà al visitatore attento la netta sensazione di un paese che sta attraversando un periodo di rilancio e di progresso economico legato *in primis* al turismo stanziale; si avvertono, in pratica, i prodromi di un sicuro riscatto dall'atavico torpore, pur avendo ragione di ritenere che la sua gente, cortese nei modi e gentile nei tratti, sia ugualmente appagata anche senza le "diavolerie" della civiltà dei consumi, antenne tivù escluse, che (purtroppo) non mancano nemmeno sulle abitazioni più umili. Quando hanno fame prendono ostriche in un oceano pulitissimo, staccano un cocco dall'albero (che non fanno fatica a coltivare perché cresce spontaneo), poi riposano. Non palesano complicazioni di carattere sociale, sanno ancora cantare e ballare con primitiva esultanza e sono giulivi come noi; anzi, più di noi, "scafati" protagonisti (e vittime) di una spirale perversa che ormai ci lascia persino privi di vergini istinti.

Il concetto di Jean Jacques Rousseau, del resto, era suffragato dall'impressione che il Grande Navigatore ebbe delle Indie quando gli apparvero lussureggianti e ricche come un eden. Perciò, alla mia domanda posta a un anziano mulatto se fosse veramente felice, la laconica risposta è stata: «Se mi dai qualcosa sarò felice oggi e domani». Il motto imperante, infatti, non è come da noi "salute e figli maschi", ma "salute e tanti pesos"; pardon, dollari. Gli ho offerto una banconota italiana che assai prima della crisi riportava l'effigie di Colombo, ma il gesto non mi ha sollevato dal disagio provato davanti a un uomo avvizzito antitempo dal sole. Mentre mi allontanavo ho sentito pesare il suo sguardo, sorridente ma accusatore.

Attenzione, dunque: se nel regalare una moneta eviterete di porre al dominicano quesiti di tipo esistenziale, vi farete un *amigo* doppiamente contento. E voi con lui. ■