



MUNCHIES
FOOD BY VICE

Queste sono alcune delle colazioni d'hotel più lussuose in Italia

Tra mozzarella, bigné, tartufi, filetti di manzo e caviale, le colazioni d'hotel non sono mai state così interessanti.

Di [Lavinia Martini](#)
ROME, IT

4.8.22 [Facebook](#) [Twitter](#) [Snap](#)

“In un posto come questo si fanno 500-600 colazioni al giorno nell’arco di un paio d’ore”

COLAZIONE AL WALDORF ASTORIA.

Sul fronte lusso la colazione non ha nulla di meno di una cena di gala. Dario Nuti, Executive Pastry Chef del Rome Cavalieri, A Waldorf Astoria Hotel del gruppo Hilton, uno degli hotel più lussuosi di Roma, può testimoniare. Dario si occupa della pasticceria di tutto l’hotel, delle colazioni, del brunch, degli eventi, i banchetti, i matrimoni. Ma a quanto pare sono proprio le colazioni la sua vera passione. Meglio così, perché non sono in tanti a potersi permettere un pastry chef interno, molti hotel di categoria più bassa comprano i dolci dall’esterno con risultati non sempre felici. Qui invece Dario può sbizzarrirsi lavorando con un team che a pieno regime arriva a comprendere 12 risorse. Il risultato è un momento di grande impatto che si snoda tra sale interne e tavoli a bordo piscina durante la bella stagione.



“Sono anni che lavoro alle colazioni di alberghi 5 stelle” mi spiega Dario mentre mi porge un Paris Brest con crema alla nocciola, una polvere d’oro e lo stemma dell’hotel in cioccolato “il concetto della colazione mi è sempre piaciuto perché è praticamente l’unico momento della giornata durante il quale senti la voglia di mangiare dolci. In albergo però le cose sono diverse da una semplice pasticceria, anche di alto livello, dove hai un bancone in cui incontri una varietà di una trentina di ricette diverse. In un posto come questo si fanno 500-600 colazioni al giorno nell’arco di un paio d’ore: per questo dobbiamo riuscire a condensare la nostra offerta di dessert in 5-6 proposte diverse, in proporzioni più piccole e in continua rotazione. Un cliente che sta 3-4 giorni all’interno di un hotel, non deve annoiarsi”.

“In certi hotel puoi trovare dalla frutta più esotica al tartufo appena cavato, ma anche caviale e bicchieri di champagne”

Nell’hotel c’è addirittura uno spazio dedicato - si chiama *The Morning Opera* - che rappresenta l’idea di una colazione che va in scena con prodotti italiani, tra cui prosciutti, formaggi o bollicine. Per la parte dolce, nel corso dell’anno Dario propone tantissime tipologie di dolci diversi, dal budino di riso delle sue origini toscane, alla viennoiserie, il maritozzo, le tartellette, ma anche il banana bread. “Questo non riesco proprio a toglierlo. Almeno una ventina di clienti mi hanno chiesto la ricetta. È finita che abbiamo deciso di darlo come regalo al termine del soggiorno”. Fare il pasticciere di un hotel in cui arrivano ospiti da qualsiasi meta significa conoscere la pasticceria di ogni parte del mondo, anche quella indiana e giapponese. “Poi qui non solo abbiamo clienti che ritornano ogni anno. Ma anche clienti che girano il mondo negli hotel Hilton e quando tornano mi chiedono dolci che facevo due anni fa”.

Full article: <https://www.vice.com/it/article/bvmmda/colazioni-hotel-di-lusso-italia>