

Happy hour con VISTA

I ROOFTOP BAR SONO UNA FONTE DI ATTRAZIONE PER GLI HOTEL CHE, SEGUENDO I TREND DEL MOMENTO, ORGANIZZANO EVENTI E COLLABORAZIONI PER PROPORRE MENU E COCKTAIL CON VISTA.

di *Giorgia Dalasio*

Aperitivi in terrazza al tramonto osservando lo skyline della città, light lunch a bordo piscina, liste cocktail 'in collaborazione con' ed eventi DJSet durante l'estate. Sono diverse le proposte degli hotel per attirare turisti, e non, sui propri rooftop, favorendo uno sviluppo urbano sempre più in verticale. E se le terrazze funzionano, possono fare da volano per aumentare l'occupazione anche negli hotel, come ha raccontato a *Panorama Wine&Food* Alessandro Misani, director of operations di *Meia Milan* e general manager *Me Milan Il Duca*. "All'inizio - afferma Misani - ricordo che molti clienti domavano in altre strutture e venivano da noi per vivere l'atmosfera di **Radio Rooftop**. Solo successivamente decidevano di prenotare anche il soggiorno, fidelizzandosi così al marchio Me. La notorietà che la terrazza ha acquisito in breve tempo ha contribuito in modo significativo al nostro posizionamento, dove di fatto abbiamo prima creato un locale per i milanesi e poi un hotel". Radio Rooftop Milano, al decimo piano dell'Hotel Me Milan Il Duca, fa parte del panorama milanese dal 2015 e propone un servizio 'all day dining', con cucina aperta dalle 11 alle 23, partendo dalla colazione (brunch nel weekend) dedicata sia agli in-house guests sia agli ospiti esterni, per poi proseguire con business lunch o pranzi informali, fino all'aperitivo. "Siamo orgogliosi di dire che per entrare in terrazza spesso c'è ancora la fila all'ingresso", puntualizza Misani. A gestire l'offerta F&B dell'intera struttura, che dopo otto anni continua a rappresentare il 45% dei ricavi complessivi, ci pensa **The One Group**, "partner ormai consolidato e 'di casa' al Me Il Duca che si

La tipologia di clientela spazia dai locals, "i veneziani doc vengono spesso qui in Giudecca a gustarsi un aperitivo", ai turisti sia italiani che internazionali, "per lo più inglesi, tedeschi e americani", aggiunge la manager.

COLLABORAZIONI PREMIUM

Le terrazze fanno sinergia anche nella carta cocktail, creando partnership e collaborazioni con marchi esterni. È l'esempio del 5 stelle **Aleph Rome Hotel, Curio Collection by Hilton**, che a giugno dello scorso anno ha inaugurato, insieme a **Redbull**, la **Organics Sky Garden Rome**, al sesto piano della struttura ricettiva e al posto della precedente Sky Terrace. "Abbiamo cambiato il look, sia nella carta cocktail, che nella sala bar e nella piscina, rendendo gli spazi più 'organici', rispecchiando appunto il concetto di 'Organics'", ha dichiarato **Gaetano Cacialli**, f&cb manager dell'Aleph Rome. La collaborazione con Redbull, che conta già una terrazza a Milano - l'Organics SkyGarden Cielo dell'Hyatt Centric -, ha trovato in Aleph il secondo partner per avviare il progetto nella Capitale. "Redbull ci supporta nella parte advertising della terrazza, organizzando eventi e noi proponiamo signature cocktail con i loro 'organics', ovvero sodati che il marchio ha lanciato da qualche anno". Per estendere il periodo di apertura della terrazza anche durante i mesi invernali e mantenere vivo il flusso di clienti che non soggiornano in hotel "ci siamo posti l'obiettivo futuro di trovare una copertura 'fisica' così da mantenere il rooftop

aperto anche con temperature più fredde". Oltre alla proposta food&cocktail, il rooftop ha una piscina, disponibile anche agli esterni, con menu dedicato, che cambia poi veste dalle 19 diventando DJSet, da martedì a sabato, con ospiti internazionali. Si aggiunge un servizio di aperitivo e/o cena con 'bites', stuzzichini, piatti di mare, di terra o dall'orto, abbinati ad una ricercata carta cocktail. Inoltre, l'Aleph offre la possibilità di affittare la terrazza per gli eventi privati dei clienti, che si dividono tra quelli esterni che non soggiornano in hotel, per il 60%, e quelli interni per il 40 per cento. Il **Grand Hotel Parker's Napoli** si focalizza invece sui 'Parkerspopup', ovvero collaborazioni con partner esterni, come **Campari Milano** "che ci ha dedicato una drink list", ha dichiarato **Giovanni Avolio**, f&cb manager del Parker's di Napoli. "Gli ospiti dell'hotel e i clienti esterni possono scegliere tra la carta Campari e la carta del nostro Bidder Bar Bond Point 0025, Shaken, libro ufficiale curato dalla **Jan Fleming Foundation**, che raccoglie 283 cocktail ispirati ai film di James Bond". L'aperitivo, accompagnato dalla proposta street food dello chef **Vincenzo Fioravante**, "è sicuramente il servizio che spingiamo maggiormente sul nostro rooftop bar". Tutti i servizi sono aperti anche al pubblico esterno, a partire dalla colazione. "Il nostro VI Piano Lounge&Terrace - conclude Avolio - è a tutti gli effetti un all day dining, dove i nostri ospiti, sia quelli che soggiornano sia gli esterni, possono mangiare, pranzare, fare uno snack o prendere un cocktail a qualsiasi ora del giorno".



Da sinistra, terrazza del Grand Hotel Parker's Napoli e Organics Sky Garden Rome dell'Aleph Rome

