

PAMBIANCOnews

wine & food

In hotel, l'happy hour si fa con vista. Le ultime tendenze dei rooftop bar

by [Giorgia Dallasio](#) 28 Settembre 2023

*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. 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. Ad aprire le porte ad eventi e DjSet per prolungare gli aperitivi è anche la terrazza **Skyline Venice Rooftop Bar**, dell'**Hilton Molino Stucky** di Venezia. La fascia oraria di maggior picco per il rooftop è quella dell'aperitivo, "grazie alla nostra vista spettacolare al tramonto", ha dichiarato **Ilaria Carini**, la food&beverage manager, ma per attirare i clienti anche in altri orari "organizziamo eventi la sera come DjSet con musica e pool party, che riteniamo essere un'ottima occasione per aprire la piscina anche al pubblico esterno, di solito riservata solo agli ospiti dell'hotel".*



Hilton Molino Stucky

Le ultime tendenze

Low/no alcool, sostenibilità, artigianalità e una crescente richiesta di tequila e mezcal. Sono queste le tendenze del momento che ha individuato la food&beverage manager dell'Hilton Molino Stucky raccontando come è cambiata nel tempo la carta della terrazza. In attivo dal 2007, è stata chiusa due mesi per alcuni rinnovamenti, riaprendo poi a marzo "tenendo conto dell'evoluzione dei nuovi trend", afferma Carini. "Uno di questi è la volontà da parte dei clienti di consumare cocktail con graduazione alcolica più bassa o alcool-free, che ci ha portato a inserire in carta quattro mocktail". La sostenibilità è un altro elemento che Skyline Venice mette al centro del suo operato, "proponendo diversi cocktail zero-waste o che riutilizzano gli stessi alimenti per evitare spreco". Si aggiunge una particolare attenzione per l'artigianalità, "tanto che abbiamo il nostro gin artigianale e i nostri sciroppi home-made per garantire un'alta qualità e non utilizzare Negroni o Spritz 'già fatti'". Infine la manager individua nei clienti una crescente richiesta di tequila e mezcal, "che abbiamo dunque inserito in carta". Gli ospiti, per il 50% esterni e per il 50% interni all'hotel, possono gustare un cocktail in bassa stagione dalle 17 a mezzanotte, a cui si aggiunge la possibilità di fare un light lunch per pranzo in alta stagione. "Non offriamo la cena in terrazza poiché l'hotel propone già tre diversi ristoranti nella struttura e sarebbe dispersivo per i clienti, quindi dedichiamo la Skyline solo ai cocktail, oltre alla proposta per il pranzo". 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.

<https://wine.pambianconews.com/2023/09/in-hotel-lhappy-hour-si-fa-con-vista-le-ultime-tendenze-dei-rooftop-bar/220156>