



L'Altro Vissani sbarca a Cortina d'Ampezzo

Roma (TMNews) - Mangiare con 40-50 euro (vino escluso) in un hotel a quattro stelle a Cortina d'Ampezzo da domani sarà possibile grazie all'arrivo del famoso chef italiano Gianfranco Vissani nella celebre località sciistica e grazie anche a un'innovativa sinergia fra tre qualificati operatori del settore immobiliare. Sorgente Hotels and Resort, Piazza di Spagna View Compagnia Alberghiera e l'Altro Vissani hanno infatti deciso di convergere per fare dell'Hotel Bellevue Suites & Spa di Cortina un centro qualificato dove gusto e alta cucina si possono fondere e creare non solo cultura e piatti di alta qualità, ma anche opportunità occupazionali. Il senso economico e culturale dell'operazione lo spiega l'ad di Sorgente Group, Valter Mainetti. "La cultura per noi è fondamentale, il fatto di avere una collaborazione con Vissani migliorerà sensibilmente la percezione dei ristoranti negli alberghi italiani, dove invece spesso la grande cucina è stata trascurata". "Sarà un'esperienza brillante, nella quale abbiamo creduto tuttisubito", aggiunge Gianfranco Vissani "C'è tutta l'Italia, tutta: fagioli lamon, zolfini, castraure, soppressa veneta, polenta di Marano, granseole, tutti prodotti locali... e poi lo strudel... lo facciamo con la pasta originale di una volta, non con la pasta sfoglia... Il conto passerà per me, dirò.. quant'è? 100 euro? Fa' 70.." "La ristrutturazione del ristorante del Bellevue è avvenuta nel tempo record di 30 giorni ed è stata curata dalla dottoressa Paola Mainetti "Quando ho visto com'era arredato l'ho trovato un po' osteria. Ho voluto dare un segnale nuovo e divertente anche per i giovani. Ho voluto mettere specchi alle pareti, tavolini un po' decapè, neri con sedute arancio... ci sono delle novità divertenti".

Per vedere l'intero video, cliccare sul link a seguire:

<http://www.ilsole24ore.com/art/impresa-e-territori/2013-12-18/l-altro-vissani-apre-cortina-menu-d-autore-low-cost-190531.shtml?video&uuid=ABc13tk&mccorr=ABJRStk>