

Veghione extralusso

Più di mille euro per il cenone griffato

In barba alla crisi, fioccano le prenotazioni nei ristoranti à la page con menù di carne e pesce

ESTER MIELI

La crisi dilaga e i ristoranti a cinque stelle per la notte di Capodanno registrano il tutto esaurito. Ristoranti pieni per la notte di San Silvestro, mentre lievitano i costi delle cene, rispetto allo scorso anno. Positivi i numeri al Rome Cavalieri dove la parola cucina sposa il nome del celebre chef Heinz Beck. «In linea con l'andamento del fatturato del 2010, che ha visto un aumento rilevante del business di fascia alta, le prenotazioni per le feste di fine anno al Rome Cavalieri sembrano estremamente promettenti, con un aumento della richiesta complessiva di oltre il 12%», spiega Serge Ethuin, Managing

director dell'Hotel Rome Cavalieri, The Waldorf Astoria Collection.

Varie le fasce di prezzo dei menù. Così già ci sono tavoli prenotati a 1.100 euro a persona. Prenotazioni anche per il menù a 480 euro a persona che propone alla clientela carpacci e lasagnette. Al Majestic, in via Veneto, Filippo la Mantia preparerà piatti con ricette tutte siciliane, la cena si aggira attorno ai 280 euro. «I prezzi sono più alti dello scorso anno di circa il 3,4% perché sono aumentati i cartellini dei prodotti alimentari», come spiega l'Adoc. Lo chef di fama internazionale Antonello Colonna preparerà prelibatezze solo per 40 persone al ristorante Gourmet. «Io

sostengo che in cucina l'originalità è di primaria importanza», afferma Colonna, «e questo può essere un modo assai sottile per affermare che la cucina è scienza e arte». Il costo è di 550 euro a persona (vini compresi), mentre le pietanze sono a base di pesce e di carne e si concludono con un soufflé di pandoro. Le prenotazioni si possono effettuare in questo caso direttamente sul sito internet. E se il popolo degli "eletti" brinda con champagne al ristorante (7%), a guardare i dati della Confesercenti si conferma un calo di bottiglie stappate ai cenoni nei locali, sulla scia del calo dei consumi a tavola fuori casa (-4%). Durante

la notte della vigilia si stapperanno il 68% delle bottiglie consumate nell'intero anno. Intanto il presidente della Confindustria di Roma e del Lazio, Cesare Pambianchi, assi-

cura al questore Tagliente «la massima collaborazione affinché si possa svolgere un Capodanno tranquillo e senza particolari incidenti».

«La nostra maggiore preoccupazione riguarda le feste abusive», rposegue Pambianchi, «che oltre a danneggiare gravemente il nostro settore, considerando che si tratta di concorrenza totalmente sleale, rappresentano una minaccia per la comunità, in quanto si svolgono in deroga a tutte le più elementari norme igieniche e di sicurezza». Inizia il conto alla rovescia.



PRELIBATEZZE

Per gustare i piatti dei grandi chef i clienti non badano a spese foto Olycom

