



L'hotel 5 stelle a due passi dal Duomo di Milano festeggia i 20 anni con un menu del ristorante «Pellico 3», guidato dallo chef Guido Paternollo

PARK HYATT

di **Wladimir Calvisi**, foto di Stefano Porta (Lapresse)

Le tonalità dell'ambiente si ispirano ai prodotti tipici del Mediterraneo. I pavimenti vogliono ricordare la terra. Le pareti sono rivestite in calce e pannelli verde oliva. Il simbolo dell'ospitalità passa anche dalla cucina, ed è questa l'anima del «Pellico 3», il ristorante gourmet di Park Hyatt Milano, hotel cinque stelle lusso a due passi dal Duomo, che ha appena festeggiato i vent'anni di attività. Una ricorrenza speciale che annuncia anche il debutto delle nuove signature suite e ufficializza la partnership tra Park Hyatt Milano e la Fondazione Andrea Bocelli («condividiamo i valori di accoglienza, rispetto e desiderio di prendersi cura degli altri», ha detto Simone Giorgi, General manager dell'hotel). Ed è in questa istituzione storica milanese (108 camere con 26 suite, con affaccio sulla Galleria Vittorio Emanuele II) che si esprime la filosofia dello chef Guido Paternollo, giovane talento alla guida del «Pellico 3». Classe 1991, milanese, cresciuto sotto la guida culinaria delle due nonne (una romana e una veneta) «che mi facevano mangiare di tutto», e le riviste di cucina collezionate dalla mamma. «Ho ini-

ziato a cucinare per passione e curiosità», racconta. Le stesse che lo portano, dopo una laurea in Ingegneria al Politecnico, a tentare questa strada. Manda curriculum a scuole e ristoranti stellati. «E arriva la risposta di Enrico Bartolini, ritrovata per caso nello spam, per uno stage al Mudec (oggi tre stelle Michelin, ndr). Una svolta». Da lì, dopo tre anni, inizia a girare l'Europa, «passando per le cucine di Yannick Alléno e Alain Ducasse». Poi «la voglia di casa», l'idea di «aprire un ristorante» e un'occasione: il Park Hyatt. Dal 2022 il «Pellico 3» diventa il suo regno. Una sfida? «Vengo dallo sport agonistico e la cucina è come una gara in cui l'ospite è il tuo giudice. L'adrenalina mi diverte, così come trattare le materie prime e vedere come si possono trasformare». Ma non solo. «La cucina è un modo semplice di trasferire emozioni». E questo è anche lo spirito dei suoi piatti: «Semplici, immediati. La cucina per me deve essere golosa e facile da capire, non cerebrale». I sapori? «Mediterranei e contemporanei. Prodotti buoni e di stagione. Tanto studio e ricerca, con un'attenzione particolare ai vegetali, anche se non mi privo di nessun ingrediente». Una cosa fondamentale in





cucina? «Il gruppo. Per me è stato decisivo il supporto avuto al mio arrivo. Poi ho lavorato molto sulla brigata e trovato grandi compagni di avventura come Mario Musiello e Joshua Acquaviva, chef di cucina, e Alessio Gallelli, pasticciere. E tutto lo staff, con il quale siamo cresciuti in questi anni. Abbiamo un metodo e lo consolidiamo ogni giorno». Appena lanciato anche il nuovo menu per l'anniversario ispirato ai classici della cucina milanese, reinterpretati: dal carpaccio di manzo, trasformato in tartare, al risotto allo zafferano, con midollo gratinato e gremolada, alla cotoletta alla milanese, con filetto di manzo al posto del vitello, per finire con un panettone speciale. «E questo è solo l'inizio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



In alto, lo chef Guido Paternollo con la sua brigata. Sotto, un dettaglio del ristorante «Pellico 3»: il progetto è dello studio Flaviano Capriotti Architetti



Un piatto del menu (foto di F. Scoccimarro)



