

A R S E N A L E

RASSEGNA STAMPA

Gennaio - Aprile 2026

Arsenale, al via l'accordo con SIMEST per il primo ultra-luxury train cruise italiano in Arabia Saudita

LINK: <https://www.affaritaliani.it/economia/notizie-aziende/arsenale-al-via-l-accordo-con-simest-per-il-primo-ultra-luxury-train-cruise-italiano-i...>



Arsenale, al via l'accordo con SIMEST per il primo ultra-luxury train cruise italiano in Arabia Saudita Barletta (**Arsenale**): "L'accordo siglato con SIMEST e le istituzioni saudite conferma come la collaborazione tra imprese e istituzioni possa promuovere le eccellenze italiane nel mondo" di Redazione Corporate 2026-01-04T10:00:00+01:00 **Arsenale** annuncia un accordo strategico con SIMEST (Gruppo Cassa Depositi e Prestiti) per 'Dream of the Desert', il primo ultra-luxury train cruise italiano in Arabia Saudita, che segna l'ingresso del Gruppo nel mercato mediorientale. L'operazione prevede un investimento equity congiunto pari a 37 milioni di euro da parte di **Arsenale** e SIMEST e un finanziamento di 35 milioni di euro erogato dal Tourism Development Fund saudita. Il progetto, nato a seguito dell'accordo siglato da

Arsenale con Saudi Arabia Railways (SAR) per l'utilizzo della rete ferroviaria nazionale, prevede l'intervento di SIMEST per 15 milioni di euro attraverso la Sezione Infrastrutture del Fondo 394/81, il plafond - gestito in convenzione con il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale - dedicato alle imprese italiane attive nelle grandi commesse estere che valorizzano la filiera nazionale. L'intesa si colloca nel quadro della crescente collaborazione economica tra Italia e Arabia Saudita, rafforzata dall'apertura della nuova sede SIMEST a Riyadh e dal Memorandum of Understanding firmato tra CDP, SIMEST e la Camera di Commercio Italo-Araba (JIACC). 'Dream of the Desert' rappresenta uno dei primi progetti volti a valorizzare questa partnership, introducendo un modello pubblico-privato distintivo nel settore ferroviario. Interamente

progettato, prodotto e allestito in Italia, il treno è stato sviluppato attraverso gli hub industriali di **Arsenale**, CPL a Brindisi e Standgreen a Bergamo, con Cantieri Ferroviari Italiani (CFI) come general contractor del **Gruppo Arsenale**, responsabile del coordinamento di una rete di PMI italiane ad alta specializzazione nei settori del design, della meccanica avanzata, dell'ingegneria, del lusso e dell'hospitality. "Dream of the Desert è un progetto simbolo per il nostro Gruppo e per l'industria ferroviaria internazionale. Valorizza le PMI italiane e costituisce un caso a ripista di partnership pubblico-privata nel settore ferroviario di lusso. L'accordo siglato con SIMEST e le istituzioni saudite conferma come la collaborazione tra imprese e istituzioni possa creare valore duraturo e promuovere le eccellenze italiane nel mondo", commenta **Paolo Barletta**, CEO di **Arsenale**. Regina

Corradini D'Arienzo, CEO di SIMEST, ha dichiarato: "L'intesa sottoscritta con un primario attore industriale come **Arsenale** per la realizzazione di un progetto strategico per il Made in Italy, conferma il rafforzamento del ruolo di SIMEST a sostegno del tessuto produttivo italiano e delle sue filiere. Attraverso la prima operazione realizzata nell'ambito del Plafond di equity del fondo pubblico di Investimenti Infrastrutturali, SIMEST interviene direttamente come socio per accrescere la competitività delle nostre imprese impegnate in progetti infrastrutturali ad alto valore aggiunto, favorendo al contempo l'espansione del Made in Italy in mercati strategici ad elevato potenziale di crescita, come quello saudita". "Lo strumento, sviluppato da SIMEST sotto la regia del Ministero degli Affari Esteri e della C o o p e r a z i o n e Internazionale e in collaborazione con Cassa Depositi e Prestiti, si inserisce pienamente nell'azione del Sistema Italia, che, sotto la regia della Farnesina, vede il coinvolgimento di CDP, SIMEST, ICE e SACE. Un approccio integrato volto a garantire alle imprese italiane un supporto s t r u t t u r a t o e c o m p l e m e n t a r e --

dall'azione istituzionale a quella finanziaria -- per affrontare con efficacia le principali sfide della c o m p e t i t i v i t à internazionale", ha concluso Regina Corradini D'Arienzo. Il primo ultra-luxury train offrirà itinerari di 1-2 notti con partenza da Riyadh verso alcune delle destinazioni più iconiche del Regno, tra cui AlUla, sito UNESCO, e Hail, fino al confine con la Giordania. Gli interni sono firmati dall'architetto e interior designer Aline Asmar d'Amman, founder dello studio Culture in Architecture. La prima carrozza è stata consegnata a settembre 2025 e l'avvio operativo è previsto per fine 2026 - con pre-reservations aperte da novembre 2025. **Arsenale**, al via l'accordo con SIMEST per il primo ultra-luxury train cruise italiano in Arabia Saudita

EVENTI

A Paolo Barletta il Premio Colombo



Da sinistra: Alessandro D'Ilario (presidente Giovani Albergatori Roma), Fabio Raimondo (presidente CNGA), Paolo Barletta (CEO di Arsenale Group) e Giuseppe Roscioli (presidente Federalberghi Roma e vicepresidente vicario Federalberghi Nazionale)

Imprenditore filantropo, investitore e leader del turismo di lusso, mosso da una grande ambizione, quella di far tornare l'Italia protagonista nel settore: è a Paolo Barletta, CEO di Arsenale Group, che il Comitato Nazionale Giovani Albergatori di Federalberghi ha tributato il Premio Colombo 2025, importante riconoscimento del comparto che viene conferito a personalità che si sono distinte per il loro impegno a favore della cultura e del turismo italiano.

La cerimonia di premiazione si è svolta presso l'Hotel Orient Express La Minerva di Roma, alla presenza del presidente del CNGA Fabio Raimondo, del presidente di Federalberghi Roma Giuseppe Roscioli, del direttore generale Federalberghi Alessandro Massimo Nuca-

ra e di un nutrito pubblico di giovani albergatori.

“Siamo lieti di consegnare il Premio Colombo a un importante imprenditore del turismo, una persona che, come giovani albergatori, ci è di stimolo e di esempio”, ha dichiarato il presidente del CNGA Fabio Raimondo.

“Siamo molto onorati che un riconoscimento del valore del Premio Colombo sia stato assegnato a un imprenditore che ha investito nella nostra città – ha detto il presidente di Federalberghi Roma, Giuseppe Roscioli – coniugando visione strategica e innovazione con un legame profondo verso il territorio e la tradizione dell'ospitalità italiana. La sua esperienza rappresenta un esempio concreto di come i giovani imprenditori possano

contribuire a rinnovare il settore turistico nazionale, mantenendo saldo il valore della qualità dell'accoglienza che ci contraddistingue nel mondo”.

“Il turismo di lusso è oggi uno dei linguaggi più forti con cui l'Italia può raccontarsi al mondo – ha dichiarato Paolo Barletta – non solo come destinazione, ma come stile, cultura e modo di vivere. Ricevere questo premio è per me motivo di grande orgoglio e anche di responsabilità: significa rappresentare un settore che ha la forza di unire visione e autenticità, innovazione e tradizione. Il turismo italiano può e deve tornare a essere una guida nel panorama internazionale, continuando a valorizzare la bellezza, la creatività e il talento che rendono unico il nostro Paese”.

Arsenale, Simest e fondo saudita investono oltre 70 mln EUR per il luxury train

LINK: <https://hotellerie.pambianconews.com/2026/01/07/arsenale-simest-e-fondo-saudita-investono-oltre-70-mln-e-per-il-luxury-train/>



Arsenale, Simest e fondo saudita investono oltre 70 mln EUR per il luxury train by Redazione 7 Gennaio 2026 **Arsenale** ha siglato un accordo strategico con Simest (Gruppo Cassa Depositi e Prestiti) per 'Dream of the Desert', il primo ultra-luxury train cruise italiano in Arabia Saudita, che segna l'ingresso del gruppo nel mercato mediorientale. L'operazione prevede un investimento equity congiunto pari a 37 milioni di euro da parte di **Arsenale** e Simest e un finanziamento di 35 milioni di euro erogato dal Tourism Development Fund saudita. Il progetto, nato a seguito dell'accordo siglato da **Arsenale** con Saudi Arabia Railways (Sar) per l'utilizzo della rete ferroviaria nazionale, prevede l'intervento di Simest per 15 milioni di euro attraverso la Sezione Infrastrutture del Fondo 394/81, il plafond - gestito in convenzione con il ministero degli Affari Esteri

e della Cooperazione Internazionale - dedicato alle imprese italiane attive nelle grandi commesse estere che valorizzano la filiera nazionale. Interamente progettato, prodotto e allestito in Italia, il treno è stato sviluppato attraverso gli hub industriali di **Arsenale**, Cpl a Brindisi e Standgreen a Bergamo, con Cantieri Ferroviari Italiani (Cfi) come general contractor del **Gruppo Arsenale**, responsabile del coordinamento di una rete di Pmi italiane ad alta specializzazione nei settori del design, della meccanica avanzata, dell'ingegneria, del lusso e dell'hospitality. "Dream of the Desert è un progetto simbolo per il nostro gruppo e per l'industria ferroviaria internazionale. Valorizza le Pmi italiane e costituisce un caso apripista di partnership pubblico-privata nel settore ferroviario di lusso. L'accordo siglato con Simest e le istituzioni saudite conferma come la collaborazione tra imprese e

istituzioni possa creare valore duraturo e promuovere le eccellenze italiane nel mondo" commenta **Paolo Barletta**, CEO di **Arsenale**.

UN NUOVO UMANESIMO

Il turismo italiano punta su autenticità e persone: esperienze su misura, luoghi veri e relazioni genuine guidano il viaggio del futuro

di Mara Cella

Il turismo non è più un settore accessorio ma l'industria del futuro. I numeri lo confermano: tra gennaio e ottobre 2025 Roma ha registrato oltre 44 milioni di presenze con una crescita del 3,2% rispetto all'anno precedente e un aumento occupazionale del 5,5% nel comparto. Dati che rafforzano il ruolo della capitale come laboratorio economico e culturale e come simbolo di un'Italia che si ripensa anche attraverso il viaggio. Agli Stati Generali del turismo e al World travel & tourism council (Wttc) global summit, ospitati a Roma di recente, il tema centrale è stato l'alto di gamma, inteso non come lusso ostentato, bensì come lusso esperienziale, sostenibile e personalizzato.

In tale contesto Alessandro Onorato, assessore ai Grandi eventi, sport, turismo e moda di Roma Capitale, ha ribadito quanto il

**TRA GENNAIO
E OTTOBRE 2025 ROMA
HA REGISTRATO
OLTRE 44 MILIONI
DI PRESENZE CON UNA
CRESCITA DEL 3,2%
RISPETTO ALL'ANNO
PRECEDENTE E UN AUMENTO
OCCUPAZIONALE DEL 5,5%
NEL COMPARTO**

turismo debba essere "un'industria capace di generare valore, nuovi posti di lavoro ben retribuiti, significative ricadute economiche sul territorio e nuove opportunità collettive". I dati lo confermano, Roma è e sarà sempre più protagonista anche nel 2026: una piattaforma e palcoscenico naturale fra arte, cinema, moda, grandi eventi sportivi e musicali, infrastrutture d'eccellenza come l'aeroporto di Fiumicino - primo hub europeo per il settimo anno consecutivo - e nuove aperture di blasonati brand dell'alta ospitalità. Tutti elementi che si intrecciano in un racconto coerente e competitivo, mentre la sfida sarà attrarre flussi qualificati e consapevoli, viaggiatori sempre più iperconnessi ma desiderosi di esperienze di socialità, reali e trasformative.

Audrey Hendley, presidente di American Express Travel, ha definito questo cambio di paradigma come un passaggio

ITALIANO VERO



**NOBU HOTEL
ROMA INTRECCIA
AUTENTICITÀ
E DESIGN
CON UN LUSSO
ARTIGIANALE CAPACE
DI CONNETTERE
LUOGHI, PERSONE
E PASSIONI.
COME SUCCUDE
ALL'HOTEL
ARMANI MILANO**

dal 'dove' al 'perché': perché i viaggiatori cercano valore emotivo duraturo, esperienze che riflettano passioni e offrano un senso autentico di benessere. Gli hotel diventano sempre più 'casa lontano da casa'. Cresce la predilezione per mete meno affollate e più autentiche, e non a caso American Express Travel ha ampliato i programmi Fine hotels + resorts e The hotel collection con oltre 400 nuove strutture in 49 destinazioni, molte delle quali orientate a wellness, sostenibilità e servizi su misura. In questo scenario si inserisce anche la visione di **Orient Express**, emblema del lusso esperienziale fin dal 1883, che con il debutto del treno La Dolce Vita ha trasformato l'Italia in un salotto itinerante dove eleganza e scoperta si fondono. Inoltre, nel 2025 ha inaugurato a Roma il primo hotel **Orient Express** al mondo: La Minerva, un palazzo del XVII secolo restituito al suo splendore grazie al design contemporaneo di Hugo Toro e alla storica terrazza che affaccia sul

ITALIANO VERO



**A PALAZZO DONÀ
GIOVANNELLI,
A VENEZIA,
L'ORIENT EXPRESS
INAUGURERÀ
UN HOTEL
NEL 2026**

Pantheon con l'esperienza gourmet firmata Gigi Rigolatto. Nel 2026 sarà la volta di **Orient Express Venezia**, presso Palazzo Donà Giovannelli, e all'orizzonte si profila il debutto dello yacht a vela Corinthian, simbolo di un lusso che si muove tra heritage e innovazione.

Accanto al leisure cambia pelle anche il business travel: secondo Deloitte, il 74% dei travel manager ha aumentato il budget rispetto al presente anno ma per viaggi più brevi e mirati come i micro-trip di 12 ore, con soluzioni di intelligenza artificiale integrate che agiscono come veri e propri AI-butler capaci di gestire prenotazioni, policy e imprevisti. Dunque il filo rosso che unisce leisure e corporate travel nel 2026 è chiaro: viaggi intelligenti, sostenibili, personalizzati e supportati da tecnologia avanzata. Si profila un nuovo umanesimo del viaggio in cui il lusso coincide con tempo, significato e qualità dell'esperienza. Il viaggiatore contemporaneo cerca storie da vivere e raccontare, e Roma o Milano - con indirizzi iconici come Nobu Hotel Roma e Armani Hotel Milano - diventano scenari di un lifestyle che intreccia autenticità e design con un lusso artigianale capace di connettere luoghi, persone e passioni. In questo orizzonte il turismo italiano si conferma industria del futuro, non semplice spostamento ma esperienza trasformativa: si andrà in tale direzione, viaggiare significherà sempre più relazionarsi, immergersi in un racconto e vivere esperienze vere. ●

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Il Treno della Dolce Vita è l'Italia del futuro

LINK: <https://www.nicolaporro.it/il-treno-della-dolce-vita-e-litalia-del-futuro/>



Il Treno della Dolce Vita è l'Italia del futuro Luigi Bisignani; Nicola Porro I grandi investitori visionari non si misurano dalla quantità di capitale, ma dalla capacità di immaginare un'evoluzione industriale dove altri vedono solo inerzia. Nel Novecento italiano questa categoria aveva pochi nomi chiari: Adriano Olivetti che fece dell'impresa un progetto civile, e Piero Pirelli che seppe unire manifattura, ricerca e respiro internazionale. Oggi, se ne sta affacciando un altro: **Paolo Barletta**, classe 1986, in soli cinque anni, nell'Italia dei lacci e dei lacciuoli, in pieno Covid riesce a compiere un piccolo miracolo industriale: trasformare vecchi vagoni ferroviari dismessi in una piattaforma di lusso contemporaneo, senza nostalgia e senza assistenzialismo. Il Treno della Dolce Vita - **Orient Express** nasce così: carrozze FS, comodissime ma accantonate, acquistate al prezzo del ferro, poi

smontate e ricostruite integralmente. Oggi queste carrozze sono state rimesse in esercizio grazie a una filiera tutta italiana fatta di ingegneria, design, artigianato evoluto, tecnologia ferroviaria. Il progetto attraversa l'Italia lungo tragitti di binari iconici, dalla Puglia al Piemonte, e restituisce al viaggio una dimensione alta: il lusso come tempo, lentezza, qualità, non come ostentazione. Accanto a Barletta ci sono altri due grandi capitali privati che danno peso e profondità alla visione: Nicola Bulgari e Luca Rovati. Non manca il colpo di scena: a quattro giorni dal lancio **Orient Express** si sfilava, poi torna sui suoi passi. Delle Ferrovie il contributo fondamentale arriva soprattutto dall'ingegner Luigi Cantamessa, direttore della Fondazione FS, un giovane cantore delle rotaie e vero intenditore di cose ferroviarie, la benedizione di Monsignor Liberio Andreatta convinto che il turismo sia cultura e anche

Fede in movimento. E poi c'è la scena pubblica, che è anche un giudizio: un docufilm di un'ora, raccontato ieri sera all'Auditorium davanti a 1500 persone commosse. Un'Italia che si riconosce quando vede un'eccellenza vera. Proprio per questo, stride il vuoto istituzionale: dov'erano Salvini, Tajani, Urso, Santanchè, e quella folla di 40 sottosegretari sempre pronti a comparire? Assenti. A rappresentare 'la categoria', solo Alessandro Onorato il super assessore capitolino: il nuovo che avanza. Dopo l'Italia, il progetto guarda lontano: dall'Egitto agli Emirati, esportando non solo un treno, ma un modello industriale italiano. Il Treno della Dolce Vita che crea ricchezza per le aziende del Belpaese non celebra il passato. Dimostra che l'Italia può ancora inventare futuro, viaggiando sui propri binari. Luigi Bisignani per Il Tempo 22 gennaio 2026 Nicolaporro.it è anche su Whatsapp. È sufficiente cliccare qui per iscriversi al

canale ed essere sempre
aggiornati (gratis).

Al ristorante e in hotel con le nuove puntate di "Emily in Paris"

LINK: https://www.mangiaebevi.it/al-ristorante-e-in-hotel-con-le-nuove-puntate-di-emily-in-paris/?utm_source=rss&utm_medium=rss&utm_campaign=al-ri...



Al ristorante e in hotel con le nuove puntate di "Emily in Paris" Sabrina Quartieri Tra Roma e Venezia, gli indirizzi italiani da non perdere per gli amanti della V stagione della popolarissima serie Netflix. Esclusivi rooftop e giardini segreti di ristoranti e hotel, ma anche tappe enogastronomiche all'insegna della tipicità più verace, in trattoria e in osteria. Sono tanti i luoghi dei set seduti a tavola nelle nuove avventure di Emily Cooper (Lily Collins), l'attesissima quinta stagione di "Emily in Paris" girata tra la Ville Lumière, Roma e, stavolta, pure Venezia. Dieci puntate da guardare, per lasciarsi poi ispirare su quali indirizzi raggiungere, nella Città eterna e in quella lagunare, a colazione, a un brunch, a un aperitivo o a una cena in compagnia della frizzante nuova capa di Agence Gâteau Rome. I rooftop nella Città eterna Salotti en plein air con vista mozzafiato. Tra i luoghi dei

set più glamour, c'è il rooftop di Zuma Restaurant, scelto per le riprese della colazione tra Sylvie (Philippine Leroy-Beaulieu) e Giancarlo (Raoul Bova), la sua vecchia e ancora attuale fiamma romana. È protagonista di più situazioni invece l'hotel **Orient Express** La Minerva. La struttura è scelta sia per il soggiorno di Mindy (Ashley Park) in occasione del suo ingaggio nel programma "Ballando! Ballando! Ballando!", sia per il viaggio di lavoro a Roma di Alfie (Lucien Laviscount). Una coincidenza che si rivelerà galeotta, visto che proprio in una suite inizia la loro imprevista "avventura vacanziera". Ancora: sul tetto, al ristorante Gigi Rigolatto Roma, Sylvie convoca il suo team per comunicare che è giunto il tempo di dire addio alla Città eterna. Infine, il rooftop del ristorante Settimo, presso l'hotel Sofitel Roma Villa Borghese,

fa da cornice alle riprese in cui le fidanzate di Luc (Bruno Gouery) prendono coscienza di essere state tradite e lo lasciano e n t r a m b e i n contemporanea. Il giardino segreto a un passo da piazza del Popolo L'Hotel de Russie è la location dell'incontro di Emily e Sylvie con Marcello Muratori (Eugenio Franceschini), sua madre Antonia (Anna Galiena) e il titolare della Maison Lavaux Antoine Lambert (William Abadie). In particolare, nel giardino segreto in cui è ospitato il ristorante, si discute della nuova collaborazione per lanciare il profumo del brand di Solitano nato dal naso francese. L'osteria in centro storico Dopo averla incontrata per caso, Sylvie si siede con la principessa Jane (Minnie Driver), sua amica di vecchia data di cui aveva perso le tracce, per ricordare davanti a un drink il passato condiviso. I tavoli sono quelli dell'Osteria del Barbiere, a via Lancellotti, locale a un passo da piazza

Navona. L'hotel La Posta Vecchia sul litorale L'esclusivo hotel di Palo Laziale, La Posta Vecchia, è il luogo scelto sul litorale a nord di Roma, per girare le scene del party in cui Mindy interpreta "Espresso" il brano musicale di Sabrina Carpenter, in occasione di una collaborazione dell'Agence Gateau con Bavazza (azienda fittizia) per lanciare i Bavazzatini, bevande a base di caffè e vodka francese. Venezia tra ristoranti, bar e iconici hotel Quando Sylvie vede Gabriel (Lucas Bravo) durante un breve viaggio a Roma dello chef, dopo aver saputo che Emily si è trasferita lì, lo porta a pranzo fuori. Il ristorante, in realtà, si trova a Venezia e si chiama l'Osteria Alla Frasca. Un posticino riservato, a Corte de la Carità, zona della città lagunare poco turistica. Con un assaggio finale del dolce al cucchiaio per eccellenza, il tiramisù, la protagonista della serie cena invece romanticamente con Marcello al ristorante Moro. Sempre a Venezia, lei e Mindy fanno una sosta gelato al Bar Ai Miracoli. E se l'hotel del soggiorno per il debutto, nel corso della fashion week, del brand Marcello Muratori è il St. Regis Venice, che si rivede nel momento Aperol Spritz al ristorante dell'albergo Gio's con Mindy e per la colazione del giorno dopo, è

il rooftop dell'iconico e storico Hotel Danieli a ospitare l'evento che celebra il il successo della sfilata di Marcello.

Treni di lusso, nel 2026 il turismo su rotaia ridisegna l'idea di vacanza

LINK: <https://www.idealista.it/news/vacanze/mercato-turistico/2026/01/26/314407-treni-di-lusso-nel-2026-il-turismo-su-rotaia-ridisegna-l-idea-di-v...>



Treni di lusso, nel 2026 il turismo su rotaia ridisegna l'idea di vacanza [https://eltrenalandalus.com / Floriana Liuni 26 Gennaio 2026, 10:00](https://eltrenalandalus.com/Floriana Liuni 26 Gennaio 2026, 10:00) Nel 2026 il viaggio in treno di lusso si afferma come una delle esperienze più raffinate e ricercate del turismo internazionale. Lontano dalla velocità impersonale degli aeroporti, questi convogli riportano al centro il tempo, l'osservazione e il piacere della scoperta graduale dei paesaggi, in un ambiente esclusivo che quasi ti fa scordare la meta. Ecco alcuni dei più bei treni per un viaggio indimenticabile. Attraversare l'Europa - e non solo - su rotaia significa assistere al mutare dei paesaggi dal finestrino, immergersi in interni d'epoca, riscoprire la socialità delle carrozze e trasformare lo spostamento in parte essenziale dell'esperienza di viaggio. In un continente dove nel giro di poche ore si passa dal Mediterraneo alle grandi

capitali storiche, il treno diventa il mezzo più autentico per leggere il territorio. La lentezza non è un limite, ma un valore: pasti serviti come rituali, conversazioni che nascono nei salotti viaggianti, attese che diventano piacere. È in questo contesto che alcune delle più iconiche tratte ferroviarie si preparano a debuttare o a rinascere nel 2026. Ecco quali: Al-Andalus: un nuovo sguardo sulla Spagna da Siviglia a Madrid Tra le novità più attese spicca il rinnovato itinerario dell'Al-Andalus, storico treno di lusso spagnolo che dalla primavera 2026 collegherà Siviglia a Madrid con un viaggio di sette giorni. Un percorso di oltre 480 chilometri attraverso l'anima dell'Andalusia, tra città d'arte, siti Patrimonio UNESCO e scorci sul mare. Il tragitto toccherà località come Cadice, Cordova, Jerez, Mérida, Aranjuez e Alcázar de San Juan, alternando visite archeologiche e palazzi reali

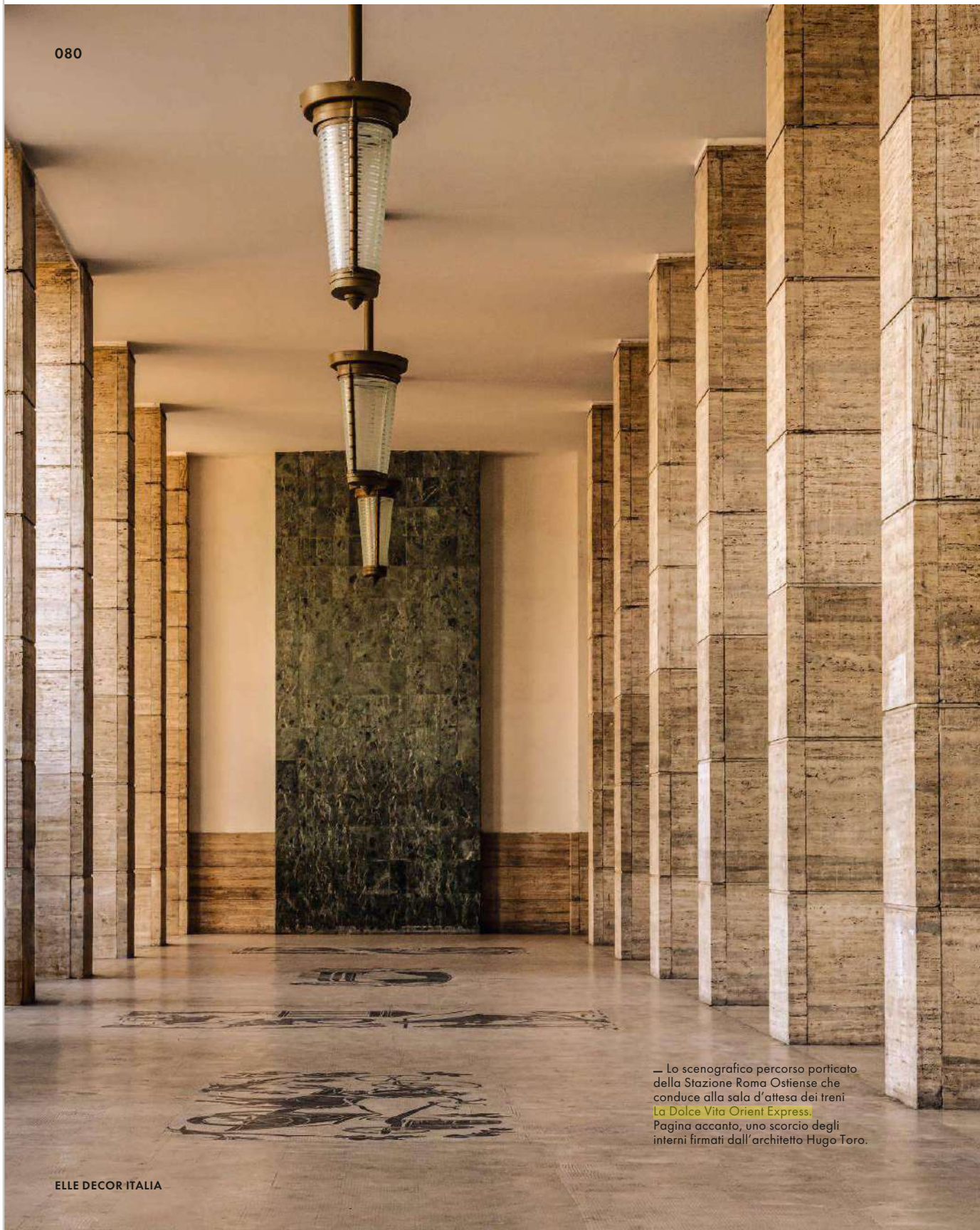
a esperienze gastronomiche, spettacoli equestri, serate di flamenco e momenti di relax sulla costa. Il viaggio si svolge a bordo di carrozze originali della Wagon-Lit Company del 1929, restaurate con estrema cura: un patrimonio storico che un tempo accompagnava la monarchia britannica attraverso la Francia. Con i suoi 14 vagoni e una lunghezza di 450 metri, l'Al-Andalus è oggi il treno più lungo della Spagna e accoglie un massimo di 64 passeggeri, garantendo un'atmosfera riservata ed esclusiva. Lounge in stile Anni Venti, servizio in cabina attivo 24 ore su 24 e una ristorazione firmata da chef di alto livello completano l'esperienza. Le sistemazioni spaziano dalle eleganti Grand Class Room alle più ampie Deluxe Suite, dotate di bagno con doccia idromassaggio. Le tariffe partono da oltre 11.000 euro a persona. [https://eltrenalandalus.com / Venice Simplon-Orient-](https://eltrenalandalus.com/Venice Simplon-Orient-)

Express Nel maggio 2026 anche il Venice Simplon-**Orient-Express** arricchisce la propria offerta con una rotta destinata a diventare iconica: da Parigi alla Costiera Amalfitana. Il viaggio inaugurale, in programma dal 4 al 7 maggio, promette un equilibrio perfetto tra scoperta e relax, attraversando alcuni dei paesaggi più suggestivi d'Europa. Le carrozze storiche degli Anni Venti e Trenta accolgono gli ospiti in un ambiente di eleganza senza tempo, con cabine, suite e Grand Suite che declinano il lusso in forme diverse ma sempre discrete. Una volta giunti in Italia, l'esperienza prosegue con un soggiorno al Caruso di Ravello, antico hotel affacciato sul mare, dove sono previste serate musicali private, cene di gala e attività dedicate alla cultura e alla gastronomia locale. Il programma include escursioni in barca lungo la Costiera, visite a Pompei, corsi di cucina e di pittura, oltre a esperienze riservate agli ospiti delle Grand Suite, come l'accesso a spazi solitamente chiusi al pubblico. Tutti gli spostamenti avvengono in auto di lusso, con la possibilità di personalizzare l'itinerario. Il grande ritorno dell'**Orient Express** Il 2026 segna anche la rinascita dell'**Orient Express**

originale, il leggendario 'palazzo su ruote' inaugurato nel 1883 e simbolo assoluto dell'età d'oro del viaggio ferroviario. Dopo la sospensione del servizio nel 1977, il progetto torna oggi in una veste completamente rinnovata, frutto del lavoro di trenta maestri artigiani che hanno restaurato e reinterpretato le cabine in stile art déco. Vetri, tessuti, legni pregiati e arredi su misura trasformano ogni carrozza in un'opera d'arte itinerante. La carrozza bar, con velluti, marmi e palissandro, si conferma il cuore sociale del convoglio, mentre il ristorante consente di osservare lo chef all'opera in un ambiente scenografico. Per chi cerca il massimo dell'esclusività, la suite presidenziale occupa un'intera carrozza privata. In attesa dell'annuncio ufficiale degli itinerari, il progetto è già visibile al pubblico in una mostra al Musée des Arts Décoratifs di Parigi, aperta fino ad a p r i l e 2 0 2 6 . <https://www.orient-express.com/> **Dream of the Desert**: lusso su rotaia nel cuore dell'Arabia Guardando oltre l'Europa, dalla fine del 2026 debutterà in Arabia Saudita il treno ultra-lusso **Dream of the Desert**. Un convoglio pensato per attraversare paesaggi desertici e siti archeologici

millenari, offrendo un'esperienza immersiva che unisce comfort contemporaneo, tecnologia e design italiano. Le 14 carrozze ospiteranno 31 suite e due royal suite per un totale di 66 passeggeri, mentre l'offerta di viaggio si articolerà in cinque itinerari tematici dedicati alla scoperta del territorio e dell'identità culturale s a u d i t a . <https://www.dreamofthedesert.com/> Seven Stars in Kyushu: l'anima del Giappone su rotaia In Giappone, infine, il Seven Stars in Kyushu tornerà a viaggiare da marzo 2026 con itinerari fino a quattro giorni sull'isola di Kyushu. Il treno, composto da sette carrozze, propone un'esperienza che fonde artigianato giapponese, comfort occidentale e attenzione ai dettagli tipica della cultura nipponica. Suite spaziose, lounge panoramiche, bar, ristoranti e una sala da tè accompagnano un viaggio dedicato alla scoperta di natura, storia, cucina e tradizioni locali. I posti risultano già prenotati fino al febbraio 2027, a conferma di un interesse crescente per un modo di viaggiare che privilegia profondità, lentezza e a u t e n t i c i t à . <https://www.cruisetrain-sevenstars.jp/>

080



— Lo scenografico percorso porticato della Stazione Roma Ostiense che conduce alla sala d'attesa dei treni **La Dolce Vita Orient Express**. Pagina accanto, uno scorcio degli interni firmati dall'architetto Hugo Toro.

ELLE DECOR ITALIA

DESIGN IN VIAGGIO

081



DOLCE ATTESA

A Roma Ostiense, una lounge
d'autore, firmata Hugo Toro,
accoglie i passeggeri del nuovo
La Dolce Vita Orient Express.
Pronti per la partenza

testo di **Laura Maggi** — foto di **Mr. Tripper**

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

ELLE DECOR ITALIA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



“La lounge fonde l’eredità dell’**Orient Express** con una forte influenza Anni 70, filtrata attraverso una lente contemporanea”

– Hugo Toro

PRELUDIO DI UN VIAGGIO CHE SFIDA IL TEMPO, La Dolce Vita Lounge accoglie i viaggiatori “delle ‘crociere su rotaia’ in uno spazio che è una soglia più che una destinazione. Solare, gioioso e cinematografico. Per questo motivo il soffitto è interamente rifinito in lacca gialla: definisce il tono fin dal primo istante”. Così l’architetto Hugo Toro descrive il suo progetto per la sala d’attesa all’interno della stazione di Roma Ostiense. Da qui partono i treni La Dolce Vita Orient Express verso destinazioni che si estendono da Venezia a Portofino, da Siena ai Sassi di Matera, dai vigneti di Montalcino alla via del tartufo verso Nizza Monferrato, fino alle tappe siciliane di Catania, Palermo e Taormina. Qui inizia l’esperienza del viaggio, già prima della partenza, all’interno di una lounge di circa 600 mq pensata come un salotto elegante dove i viaggiatori possono degustare piccoli assaggi locali e drink, rilassarsi tra sedute e tavoli conviviali e curiosare nella boutique interna, che propone una selezione raffinata di accessori, libri e oggetti per la casa. A seconda dell’orario di partenza, la cucina dello chef tedesco Heinz Beck firma lunch o cene servite, affiancate da un bar dedicato ai cocktail. Musica dal vivo con pianoforte accompagna l’attesa, favorendo un’atmosfera rilassata e di incontro. Completano l’esperienza servizi esclusivi come docce riservate e un concierge che si occupa dei bagagli, già sistemati nelle cabine prima dell’imbarco, mentre agli ospiti vengono consegnati biglietti cartacei con itinerario e assegnazione della cabina. “L’intervento ha richiesto un approccio estremamente accurato e rispettoso, guidato dalla volontà di valorizzare l’identità architettonica della stazione e il suo patrimonio artistico”, sottolinea Marco Girotto, General Manager La Dolce Vita **Orient Express**. “Sotto la direzione creativa di Hugo Toro, artigiani e artisti altamente specializzati hanno lavorato con grande precisione anche al restauro dei mosaici originali di Giulio Rosso e Maria Zaffuto, restituendo loro centralità all’interno dello spazio... Opere d’arte ispirate al tema del viaggio – tra vedute urbane, paesaggi lontani e suggestioni esotiche – completano l’esperienza, trasformando il luogo in uno spazio che coniuga monumentalità storica e raffinatezza attuale, catturando il romanticismo del viaggio all’italiana

nel pieno rispetto dei codici architettonici di Roma Ostiense”, spiega Girotto. “La lounge fonde l’eredità dell’iconico treno con una forte influenza Anni 70, filtrata attraverso una lente contemporanea”, conferma Hugo Toro, già autore degli interni dell’hotel **Orient Express** La Minerva di Roma. “L’architettura esistente, con la sua rigorosa struttura in travertino, offriva uno sfondo potente. Piuttosto che addolcirla, ho scelto di contrastarla con calore, colore e ritmo. Lo spazio si sviluppa attraverso una serie di sequenze, offrendo atmosfere diverse a seconda che ci si trovi da soli, in coppia o in gruppo, creando un ambiente intimo ma al tempo stesso dinamico”. Ogni elemento d’arredo è su disegno, dalle lampade alla banquette centrale, fino alle poltrone. “La lounge è concepita come un insieme coerente, in cui architettura, arredi e illuminazione creano un momento memorabile”, precisa l’architetto. I riferimenti all’Art Déco, “la sua geometria, il senso di simmetria, la spiccata artigianalità sono stati combinati per creare un patchwork nomade di ispirazioni. L’obiettivo non era la nostalgia ma la reinterpretazione in chiave moderna di una sala d’attesa d’altri tempi”, continua Toro. “La scelta di ospitare La Dolce Vita Lounge all’interno della stazione di Roma Ostiense è frutto di una decisione consapevole, legata al suo ruolo strategico e al suo importante patrimonio storico e architettonico. Desideravamo individuare un luogo che rappresentasse l’inizio naturale dell’esperienza: uno spazio accogliente e scenografico, in grado di evocare l’eleganza del viaggio fin dal primo momento e di intrecciare dimensione esperienziale e narrazione culturale”, riprende Girotto. “Con La Dolce Vita **Orient Express** abbiamo introdotto un nuovo modello nel panorama turistico mondiale, guidando un trend emergente: ‘le crociere su rotaia’, oggi sempre più rilevanti a livello globale”, chiosa **Paolo Barletta**, CEO di **Arsenale Group**, leader nel turismo di lusso, e di **Orient Express**. “Questi treni diventano così un simbolo dell’Italia che punta a valorizzare i territori, l’imprenditoria locale e la produzione ferroviaria nazionale contribuendo a un sistema turistico più integrato. Un aspetto molto importante per il rilancio del made in Italy anche e soprattutto in ambito industriale e turistico”. ■

Passato Futuro: in edicola il nuovo numero di Elle Decor Italia

LINK: <https://www.elledecor.com/it/design/a69805705/in-edicola-il-nuovo-numero-di-elle-decor-italia/>



Passato Futuro: in edicola il nuovo numero di Elle Decor Italia Elisa Mencarelli Riscoprire il fascino della memoria per progettare il domani, senza nostalgia ma con il desiderio di innovare. Ben più di una tendenza: una vera e propria corrente che influenza oggi non solo il mondo dell'abitare, ma tutti i territori della creatività, dalla moda all'arte. In questo numero la raccontiamo da più punti di vista e la analizziamo in profondità. Dal fiorire di progetti di ispirazione Neo déco, in una riscoperta della spinta innovativa che si faceva strada a partire dagli Anni 20 e 30 del Novecento. Spazio anche all'attualità, dal nuovo ristorante-club Chitón a Madrid, alla mostra-installazione Prison Times, curata da Dropcity in occasione della scorsa MDW, fino alla lounge d'autore, firmata Hugo Toro, che accoglie, a Roma Ostiense, i passeggeri de **La Dolce Vita Orient Express**. Uno slancio in avanti, tra razionalità e decorazione,

ricchezza formale ed essenzialità che caratterizza oggi gli interventi di interior design più attuali. Un fil rouge che ritroviamo nelle storie di interni del magazine, da Parigi a San Paolo del Brasile, dalla Renania al lago di Como. A partire dalla casa progettata da Danielle Siggerud a Place des Vosges, un progetto che mette in dialogo atmosfere d'altri tempi con un esprit contemporaneo. Fino alla residenza che l'architetto brasiliano Arthur Casas ha disegnato per sé all'insegna di una funzionalità poetica, a beneficio delle proprie passioni e in relazione continua con la città. Lo sguardo puntato al futuro è anche la cifra del nostro speciale NEXT 2026 dove sveliamo, nel reverso del magazine, le anteprime nei territori dell'architettura, dell'arte, della decorazione, del design e del lifestyle. In un gioco di 'back and forward', chiave di accesso per il domani. Toscana di nascita, milanese per

scelta. Ancora studentessa di arte, inizia a confrontarsi con i mille volti del design che presto diventano il suo mondo. Oggi si dedica con passione alla scrittura lavorando come giornalista nella redazione di Elle Decor Italia (ha collaborato con AD Italia e ha contribuito, tra gli altri, per magazine come Zero, World e Icon Design). Le parole sono il suo superpotere, attraverso le quali racconta persone e progetti, con un occhio sempre rivolto all'universo 2.0 e alle nuove frontiere digitali. Parla sempre al tempo presente perché il suo linguaggio è quello della contemporaneità.

Hospitality Digital Awards 2026: a Milano i vincitori della seconda edizione

LINK: <https://www.qualitytravel.it/hospitality-digital-awards-2026-a-milano-i-vincitori-della-seconda-edizione/182252>



Hospitality Digital Awards 2026: a Milano i vincitori della seconda edizione. Redazione Qualitytravel.it Si è chiusa il 28 gennaio, negli spazi del nhow di Milano, la seconda edizione degli Hospitality Digital Awards, riconoscimento dedicato alle migliori pratiche di innovazione digitale applicate al settore dell'ospitalità. L'evento, ideato e organizzato da Teamwork Hospitality e Hotelperformance, ha visto la partecipazione di operatori provenienti da tutta Italia e ha premiato otto realtà selezionate tra oltre 250 candidature. A condurre la serata è stata Eugenia Pronzati, host e founder di The Blue Corner Media. I premi hanno restituito una fotografia ampia e articolata dell'ospitalità italiana, mettendo a confronto modelli e posizionamenti diversi. Boutique hotel di lusso, resort di montagna, camping village e dimore storiche. Location distribuite lungo tutta la Penisola, dal

Lago di Garda alla costiera campana, dalle Dolomiti del Trentino fino alla Puglia. Il premio per la Miglior Gestione della Reputazione Online è stato assegnato a Capitolo Riviera di Genova Nervi, riconosciuto per la capacità di costruire un'immagine coerente e autorevole attraverso un monitoraggio costante delle recensioni e uno storytelling visivo orientato al segmento luxury. La Miglior Campagna Social è andata a **La Dolce Vita Orient Express**, che ha saputo creare una narrazione immersiva e sensoriale partendo da una presenza digitale inizialmente inesistente. Per il Miglior Utilizzo dell'Intelligenza Artificiale è stato premiato il Manna Resort di Montagna, in Trentino, grazie all'adozione di assistenti virtuali multilingue e a sistemi avanzati di profilazione degli ospiti. Nella stessa categoria è stata attribuita una Menzione Speciale all'i-SUITE Hotel di Rimini, per

l'integrazione trasversale dell'AI nei processi aziendali avviata già da due anni. Il riconoscimento per la Miglior Strategia Omnichannel è stato conferito allo Smart Hotel Napoli, apprezzato per un modello capace di ridurre la distanza tra canali diretti e O T A attraverso un'architettura digitale fluida. La Masseria Panareo di Otranto si è aggiudicata il premio per la Miglior Direct Booking Strategy, trasformando l'identità territoriale in un elemento centrale della strategia di disintermediazione. Sul fronte delle performance digitali, il Relais Rossàr di Costermano sul Garda ha vinto come Miglior Performance del Sito Web, grazie a un tasso di conversione del 5,6%. Il premio per il Miglior Web Design è stato assegnato a Casa Orti di Arco, in Trentino, per un progetto caratterizzato da un'estetica curata e dall'utilizzo integrato di video e contenuti audio immersivi.

Il Premio Originalità è andato infine all'Olympic SPA Hotel di San Giovanni di Fassa, per una proposta capace di coniugare architettura iconica e benessere legato al territorio. La serata è stata arricchita dall'intervento di **Simone Puerto**, tecnofilosofo" ed esperto di intelligenza artificiale, che ha offerto una lettura dei principali macrotrend destinati a ridisegnare il settore travel nei prossimi anni. Gli organizzatori hanno ribadito la visione alla base degli Hospitality Digital Awards. Secondo Mauro Santinato, presidente di Teamwork Hospitality, l'ospitalità non può essere ridotta a camere e numeri, ma è fatta di persone, valori e relazioni. In questo contesto, social media e strumenti digitali rappresentano oggi lo spazio in cui l'identità delle aziende prende forma e si manifesta l'attenzione verso ospiti e collaboratori. Emanuele Nardin, managing director di Hotelperformance, ha sottolineato come l'obiettivo del premio sia dare visibilità a chi utilizza il digitale in modo autentico e responsabile, dimostrando che la comunicazione può essere uno strumento strategico, umano ed etico, capace di contribuire alla crescita dell'intero comparto. I vincitori degli

Hospitality Digital Awards 2026 | Categoria | Vincitore | Motivazione sintetica | |---|---| | Miglior Gestione della Reputazione Online | Capitolo Riviera - Genova Nervi | Immagine autorevole costruita con monitoraggio continuo e storytelling visivo orientato al lusso | | Miglior Campagna Social | **La Dolce Vita Orient Express** | Narrazione immersiva e sensoriale sviluppata da una presenza digitale inizialmente assente | | Miglior Utilizzo dell'Intelligenza Artificiale | Manna Resort di Montagna (Trento) | Assistenti virtuali multilingue e profilazione avanzata degli ospiti | | Menzione Speciale - AI | i-SUITE Hotel - Rimini | Integrazione trasversale dell'AI nei processi aziendali avviata da due anni | | Miglior Strategia Omnichannel | Smart Hotel Napoli | Architettura digitale fluida che integra canali diretti e OTA | | Miglior Direct Booking Strategy | Masseria Panareo - Otranto | Utilizzo dell'identità territoriale come leva di disintermediazione | | Miglior Performance del Sito Web | Relais Rossàr - Costermano sul Garda | Tasso di conversione del 5,6% | | Miglior Web Design | Casa Orti - Arco (TN) | Estetica curata e utilizzo immersivo di video e contenuti audio | | Premio

Originalità | Olympic SPA Hotel - San Giovanni di Fassa | Format distintivo che unisce architettura iconica e benessere territoriale |

Hospitality Digital Awards 2026: i vincitori della seconda edizione.

LINK: <https://www.wellmagazine.it/information-technology/hospitality-digital-awards-2026-i-vincitori-della-seconda-edizione/>

Hospitality Digital Awards 2026: i vincitori della seconda edizione. by Elisa Cimatti 29 Gennaio 2026 Information Technology Tempo di lettura: 3 minuti. Annunciati a Milano i vincitori delle otto categorie in gara: riconosciuta l'eccellenza dell'ospitalità italiana tra intelligenza artificiale, strategia e visione umana. Si è conclusa il 28 gennaio, al nhow di Milano, la seconda edizione degli Hospitality Digital Awards, il riconoscimento nazionale nato per celebrare l'innovazione digitale nel settore turistico-alberghiero. La serata, condotta da Eugenia Pronzati - host & founder di The Blue Corner Media - ha visto trionfare realtà d'eccellenza selezionate tra 250 candidature provenienti da ogni angolo d'Italia: dai boutique hotel della Liguria ai resort alpini, dalle masserie pugliesi ai camping village più innovativi. L'evento, ideato e organizzato da Teamwork Hospitality e Hotelperformance, ha messo in luce una varietà straordinaria di strutture ricettive innovative. Mauro Santinato, presidente di Teamwork Hospitality, e

Eugenia Pronzati - host & founder di The Blue Corner Media. I protagonisti e le strategie vincenti. La cerimonia ha svelato i vincitori delle otto categorie in gara, partendo dal premio per la Miglior Gestione della Reputazione Online assegnato a Capitolo Riviera di Genova Nervi, lodato per aver costruito un'immagine autorevole attraverso uno storytelling visivo di lusso. Per la Miglior Campagna Social è stata premiata **La Dolce Vita Orient Express**, capace di creare una narrazione immersiva partendo da una totale assenza digitale. Il Manna Resort di Montagna (TN) si è aggiudicato il riconoscimento per il Miglior Utilizzo dell'Intelligenza Artificiale grazie all'impiego di assistenti virtuali multilingue. In questa stessa categoria, una Menzione Speciale è stata conferita all'i-SUITE Hotel di Rimini per aver integrato l'IA in modo trasversale nei processi aziendali già da due anni. Francesca Romagnoli, Senior Digital Marketing Manager di **La Dolce Vita Orient Express**, ritira il premio per la Miglior Campagna Social da Orazio Spoto. La serata è proseguita con il premio per

la Miglior Strategia Omnichannel, assegnato allo Smart Hotel Napoli per la sua architettura fluida capace di abbattere le barriere tra canali diretti e OTA. La Masseria Panareo di Otranto ha trionfato nella categoria Miglior Direct Booking Strategy per aver trasformato l'identità territoriale in un potente motore di disintermediazione. Per quanto riguarda le performance tecniche e l'estetica, il Relais Rossàr di Costermano sul Garda ha vinto come Miglior Performance del Sito Web registrando un tasso di conversione del 5,6%. Casa Orti di Arco (TN) ha ottenuto il premio per il Miglior Web Design grazie a un'estetica raffinata e un uso sapiente di contenuti immersivi. Infine, il Premio Originalità è stato consegnato all'Olympic SPA Hotel di San Giovanni di Fassa (TN) per la sua proposta capace di unire architettura iconica e benessere territoriale. Marta Carluccio, founder & CEO di Relais Rossar, ritira il premio come Miglior Performance del Sito Web da Andrea Delfini di Blastness. Oltre la tecnologia: il futuro del

travel. Ad arricchire l'evento è intervenuto il "tecnofilosofo" ed esperto di AI Simone Puerto, che ha illustrato i macrotrend che stanno riscrivendo il settore del travel. Il suo intervento ha sottolineato come la tecnologia non sia un fine, ma un mezzo per potenziare l'esperienza di viaggio. La visione degli organizzatori conferma questa direzione: "I social e il digital rappresentano il luogo in cui l'identità aziendale prende forma e si racconta la cura verso ospiti e collaboratori" - ha spiegato Mauro Santinato, presidente di Teamwork Hospitality. Emanuele Nardin, managing director di Hotelperformance, ha aggiunto: "L'obiettivo è dare visibilità a chi usa il digitale in modo autentico, dimostrando che la comunicazione può essere uno strumento strategico, umano ed etico". Lo speech di Simone Puerto. La giuria e i partner. Il successo dell'iniziativa è stato supportato da una giuria d'eccezione composta da: Edoardo Colombo (presidente di Turismi.AI), Alessandro Inversini (full professor in marketing all'École hôtelière de Lausanne), Orazio Spoto (presidente e founder di Instagramers Italia), Simone Puerto (tecnofilosofo, consulente e autore), Armando Travaglini

(consulente e formatore di Digital Marketing Turistico), Mirko Lalli (founder & CEO di The Data Appeal Company), Giancarlo Carniani (direttore di Hospitality Innovation Academy), Nicola Delvecchio (consulente di Teamwork) e Andrea Bascucci (marketing manager di Hotelperformance). Le aziende che hanno sostenuto l'iniziativa sono nomi di spicco del settore: Blastness, Heylight, Base Comunicazione, BWH Hotels Italy, Weforguest, Hoteldoor, Blinkup, Hotel Cube, MyForecast, Fairmas, Bemyguest, Brainy, Brandnamic, Globres e Slope.

Hospitality Digital Awards ha premiato l'innovazione alberghiera

LINK: <https://hotellerie.pambianconews.com/2026/02/02/hospitality-digital-awards-ha-premiato-linnovazione-alberghiera/>

Hospitality Digital Awards ha premiato l'innovazione alberghiera by Franca Rottola 2 Febbraio 2026 Mercoledì 28 gennaio al Nhow di Milano si è svolta la seconda edizione degli Hospitality Digital Awards, riconoscimento ideato da Mauro Santinato, presidente di Teamwork Hospitality, e da Emanuele Nardin, managing director di Hotelperformance, per valorizzare l'uso strategico, autentico e responsabile del digitale nel settore alberghiero. Durante l'evento sono state premiate otto realtà selezionate tra oltre 250 candidature provenienti da tutta Italia, rappresentative di posizionamenti e territori diversi, dai boutique hotel di lusso ai resort di montagna, dai camping village alle dimore storiche. Il premio per la Miglior Gestione della Reputazione Online è andato a Capitolo Riviera di Genova Nervi, distintosi per un monitoraggio costante dei feedback e per uno storytelling visivo coerente con il posizionamento luxury. **La Dolce Vita Orient Express** ha vinto come Miglior Campagna Social grazie a una narrazione immersiva e sensoriale

capace di costruire identità e desiderabilità partendo da una totale assenza digitale. Il Miglior Utilizzo dell'Intelligenza Artificiale è stato assegnato al Manna Resort di Montagna (Trento) per l'impiego avanzato di assistenti virtuali multilingue e sistemi di profilazione, mentre una menzione speciale è andata all'i-Suite Hotel di Rimini per l'integrazione trasversale dell'IA nei processi aziendali. Lo Smart Hotel Napoli ha ricevuto il riconoscimento per la Miglior Strategia Omnichannel, premiato per aver creato un ecosistema fluido tra canali diretti e Ota. La Miglior Direct Booking Strategy è stata attribuita alla Masseria Panareo di Otranto, per aver trasformato l'identità territoriale in un motore di disintermediazione. Il Relais Rossàr di Costermano sul Garda ha ottenuto il premio per la Miglior Performance del Sito Web registrando un tasso di conversione del 5,6%, mentre Casa Orti di Arco (TN) è stata premiata per il Miglior Web Design, grazie a un'estetica raffinata e a contenuti multimediali immersivi. Il Premio Originalità è infine andato all'Olympic Spa

Hotel di San Giovanni di Fassa per una proposta capace di unire architettura iconica e benessere radicato nel territorio.

La Dolce Vita Orient Express alla scoperta di Venezia e Verona

LINK: https://www.travelquotidiano.com/tour_operator/la-dolce-vita-orient-express-alla-scoperta-di-venezias-e-verona/tqid-506530

La Dolce Vita Orient Express alla scoperta di Venezia e Verona 4 febbraio 2026 11:35 **La Dolce Vita Orient Express** propone per il mese di febbraio due itinerari esclusivi alla scoperta del Carnevale a Venezia e e dell'intimità di Verona per San Valentino. "Valentine's Day - Love is on the rails" , in programma dal 13 al 15 febbraio, prevede un viaggio tra Roma e Verona, la leggendaria città di Romeo e Giulietta. La sera del 13 febbraio gli ospiti saliranno a bordo nella Capitale, accolti da un'atmosfera intima e raffinata. La partenza dà inizio a un'esperienza esclusiva: una cena firmata dallo chef tre stelle Michelin Heinz Beck, accompagnata da musica dal vivo, trasforma il treno in un luogo sospeso, lontano dal quotidiano. Il 14 febbraio, all'arrivo a Verona, la giornata è dedicata alla scoperta della città. Un momento musicale privato, pensato come una serenata contemporanea, aggiunge un tocco in più al soggiorno. La sera, di nuovo a bordo, una cena speciale di San Valentino accompagna il viaggio di rientro verso Roma, in un clima raccolto

e romantico. Il 15 febbraio il treno fa ritorno nella Capitale. Carnevale a Venezia "Carnevale a bordo - Carnival Party", in programma dal 16 al 17 febbraio, prevede l'itinerario da Roma a Venezia, dove la tradizione delle maschere affonda le sue radici nei secoli. La partenza di **La Dolce Vita Orient Express** è prevista da Roma, con un'accoglienza privata presso il lounge La Dolce Vita. A bordo, un pranzo gastronomico firmato da Heinz Beck accompagna il viaggio tra vigneti e uliveti, in un susseguirsi di paesaggi e sapori italiani. Il treno fa tappa a Siena, offrendo agli ospiti la possibilità di esplorare la città medievale o di partecipare a una selezione di esperienze culturali curate: dalla visita privata al Duomo all'accesso esclusivo a palazzi storici, fino all'immersione nelle tradizioni delle Contrade e del Palio o a un laboratorio dedicato all'antica arte della doratura artigianale. Con il calare della sera, il treno si trasforma in un autentico ballo in maschera. Musica dal vivo, piano bar e intrattenimento ispirato al Carnevale creano un'esperienza festosa e

sofisticata che prosegue lungo i binari. La mattina seguente, l'arrivo è previsto alla stazione di Venezia Santa Lucia. Nel pieno del Carnevale, la città accoglie gli ospiti tra calli, piazza San Marco e i celebri balli in maschera, prolungando la magia del viaggio anche una volta scesi dal treno.

La Dolce Vita Orient Express: San Valentino e Carnevale 2026 sui binari del lusso

LINK: <https://www.advtraining.it/article/notizie/la-dolce-vita-orient-express-san-valentino-e-carnevale-2026-sui-binari-del-lusso>

La Dolce Vita Orient Express: San Valentino e Carnevale 2026 sui binari del lusso A febbraio 2026 **La Dolce Vita Orient Express** celebra il viaggio con due itinerari iconici: San Valentino tra Roma e Verona e Carnevale verso Venezia. 04 febbraio 2026 A febbraio 2026, **La Dolce Vita Orient Express**, celebrerà l'arte del viaggio attraverso due itinerari tematici unici: l'esuberanza del Carnevale a Venezia e l'intimità romantica di San Valentino nella città degli innamorati, Verona. Valentine's Day - Love Is on the Rails 13 - 15 febbraio 2026 | 3 giorni - 2 notti | Roma - Verona - Roma Per San Valentino, **La Dolce Vita Orient Express** offre un viaggio romantico tra Roma e Verona, la leggendaria città di Romeo e Giulietta. La sera del 13 febbraio gli ospiti saliranno a bordo nella Capitale, accolti da un'atmosfera intima e raffinata. La partenza dà inizio a un'esperienza esclusiva: una cena firmata dallo chef tre stelle Michelin Heinz Beck, accompagnata da musica dal vivo, trasforma il treno in un luogo sospeso, lontano dal quotidiano. Il 14 febbraio, all'arrivo a Verona, la

giornata è dedicata alla scoperta della città: dal celebre balcone di Giulietta ai palazzi rinascimentali, fino alle piazze illuminate dalla luce invernale. Un momento musicale privato, pensato come una serenata contemporanea, aggiunge un tocco ancora più emozionante al soggiorno. La sera, di nuovo a bordo, una cena speciale di San Valentino accompagna il viaggio di rientro verso Roma, in un clima raccolto e romantico. Il 15 febbraio il treno fa ritorno nella Capitale, lasciando agli ospiti il ricordo di un viaggio pensato per due. Carnevale a bordo - Carnival Party 16 - 17 febbraio 2026 | 2 giorni - 1 notte | Roma - Siena - Venezia In occasione del Carnevale, **La Dolce Vita Orient Express** invita a vivere un viaggio elegante e festoso da Roma a Venezia, dove la tradizione delle maschere affonda le sue radici nei secoli. La partenza è prevista da Roma, con un'accoglienza privata presso il lounge La Dolce Vita. A bordo, un pranzo gastronomico firmato da Heinz Beck accompagna il viaggio tra vigneti e uliveti, in un susseguirsi di paesaggi e sapori italiani. Il

treno fa tappa a Siena, offrendo agli ospiti la possibilità di esplorare la città medievale o di partecipare a una selezione di esperienze culturali curate: dalla visita privata al Duomo all'accesso esclusivo a palazzi storici, fino all'immersione nelle tradizioni delle Contrade e del Palio o a un laboratorio dedicato all'antica arte della doratura artigianale. Con il calare della sera, l'atmosfera cambia: il treno si trasforma in un autentico ballo in maschera. Musica dal vivo, piano bar e intrattenimento ispirato al Carnevale creano un'esperienza festosa e sofisticata che prosegue lungo i binari. La mattina seguente, l'arrivo è previsto alla stazione di Venezia Santa Lucia. Nel pieno del Carnevale, la città accoglie gli ospiti tra calli, piazza San Marco e i celebri balli in maschera, prolungando la magia del viaggio anche una volta scesi dal treno.

San Valentino o Carnevale? Il viaggio ideale per festeggiarli è sul treno storico più bello del mondo

LINK: <https://siviaggia.it/luxury/san-valentino-carnevale-2026-treno-la-dolce-vita-orient-express/574598/>



San Valentino o Carnevale? Il viaggio ideale per festeggiarli è sul treno storico più bello del mondo. A bordo di uno dei treni storici più chic e belli del mondo per festeggiare le due ricorrenze più amate verso mete da sogno italiane. Francesca Pasini Content writer & Travel Expert Laureata in Gestione delle Arti e delle Attività Culturali, vive tra Italia e Spagna. Curiosa per natura, ama scrivere di storie che la appassionano. Pubblicato: 5 Febbraio 2026 07:30. Condividi Oliver Astrologo. Il treno **La Dolce Vita Orient Express** al tramonto. Quando a fare da cornice alla ricorrenza più romantica e alla festa più vivace dell'anno c'è il treno storico più bello del mondo, il viaggio non è più uno spostamento, ma una vera avventura esclusiva: si sale a bordo, si lascia alle spalle la quotidianità e si entra in un tempo sospeso fatto di eleganza, eccellenza enogastronomica, musica dal vivo e paesaggi che

scorrono lenti dal finestrino. Nel 2026, **La Dolce Vita Orient Express** trasforma il weekend di San Valentino e di Carnevale (che quest'anno cadono nelle stesse giornate) in esperienze da vivere sui binari: da Roma a Verona per un San Valentino che profuma di amore eterno, e da Roma a Venezia per un Carnevale in maschera che inizia ancor prima di arrivare in laguna. Indice San Valentino sul treno più bello: l'amore è sui binari. Carnevale a bordo della Dolce Vita **Orient Express**. San Valentino sul treno più bello: l'amore è sui binari. Volete sentirvi Romeo e Giulietta per un giorno, anzi 3? Durante il weekend più romantico dell'anno, dal 13 al 15 febbraio 2026, potete salire a bordo de **La Dolce Vita Orient Express** per vivere l'esperienza unica di un viaggio speciale andata e ritorno tra Roma e Verona, la città degli innamorati. Tre giorni e due notti di pura magia sulle carrozze storiche del treno

più bello del mondo. Sì, perché l'amore è sui binari, soprattutto se si viaggia sul Dolce Vita **Orient Express**: si parte la sera del 13 febbraio da Roma e, mentre il rumore della città si allontana, ci si gode una cena stellata con i piatti pregiati dello chef Heinz Beck, accompagnata da musica dal vivo. Il mattino seguente, dopo la colazione, si raggiunge Verona, sempre elegante, intima e senza tempo. Gli ospiti potranno prendere parte a visite private nel suo centro storico, con il celebre balcone di Giulietta e gli eleganti palazzi affrescati tra stradine e piazze illuminate. A rendere l'esperienza ancor più emozionante è un momento musicale privato, pensato come una serenata contemporanea. Mr.Tripper. Il vagone bar del Dolce Vita **Orient Express**. Nel pomeriggio, si ritorna sul treno che riaccompagna verso sud, mentre dal finestrino si susseguono gli splendidi paesaggi dello

Stivale. La sera, una cena speciale di San Valentino accompagna il viaggio di rientro verso la Capitale. La festa degli innamorati può essere molto più una ricorrenza di un giorno: diventa un ricordo di viaggio inciso per sempre nel cuore. Quanto costa e come prenotarlo Il viaggio esclusivo di tre giorni e due notti, andata e ritorno verso la romantica Verona, ha un costo di 7.000 euro a passeggero, prenotabile online accedendo direttamente dal sito ufficiale de **La Dolce Vita Orient Express**. Carnevale a bordo della Dolce Vita **Orient Express** Da Roma a Venezia, passando per Siena, in due giorni magici (il 16 e il 17 febbraio) a bordo del treno storico più elegante per festeggiare con classe il Carnevale 2026. Il viaggio memorabile sul Dolce Vita **Orient Express** inizia dalla Capitale, con un trasferimento privato alla lounge **La Dolce Vita Orient Express** della stazione di Roma Ostiense. Si parte alle 11:30 e si attraversano le colline della Toscana, mentre sul treno si degusta un pranzo stellato Michelin ideato dallo chef Heinz Beck. Mr.TripperIl ristorante de **La Dolce Vita Orient Express** La tappa intermedia di Siena permette ai viaggiatori di godersi la bellezza

medievale del suo centro storico, tra i vicoli e l'iconica Piazza del Campo. Chi vuole, può partecipare a una selezione di esperienze culturali speciali: dalla visita privata al Duomo all'accesso esclusivo a palazzi storici, fino all'immersione nelle tradizioni delle Contrade e del Palio o a un laboratorio dedicato all'antica arte della doratura artigianale. La sera li aspetta una cena esclusiva, mentre al calar della notte, il treno si trasforma in un ballo in maschera per un'esclusiva serata di Carnevale. Gli ospiti, accompagnati da musica dal vivo, possono vivere così la magia della festa più vivace dell'anno ancor prima di giungere a Venezia, con tanto di gioco di Carnevale a tema che mescola intrigo, giocosità e t r a d i z i o n e . Mr.TripperCamere eleganti sul treno **La Dolce Vita Orient Express** Si arriva il mattino seguente alla stazione di Venezia Santa Lucia, la porta d'accesso alla festa di Carnevale più bella del mondo: qui si respira tutto il fascino degli abiti più sontuosi, delle maschere più pittoresche e degli eventi che animano la laguna nel periodo più frizzante dell'anno. Quanto costa e come prenotare Il viaggio esclusivo di due giorni e una notte verso la festa di Carnevale più

celebre del mondo ha un costo di 3.720 euro a passeggero, prenotabile online accedendo direttamente dal sito ufficiale de **La Dolce Vita Orient Express**.

La Dolce Vita Orient Express: itinerari esclusivi per Carnevale e S.Valentino

LINK: <https://www.ferrovie.it/portale/articoli/17552>



da Brevi ferroviarie del 04 febbraio 2026 **La Dolce Vita Orient Express**: itinerari esclusivi per Carnevale e S.Valentino Comunicato stampa Dolce Vita **Orient Express** A febbraio 2026, **La Dolce Vita Orient Express**, celebrerà l'arte del viaggio attraverso due itinerari tematici unici: l'esuberanza del Carnevale a Venezia e l'intimità romantica di San Valentino nella città degli innamorati, Verona. Valentine's Day - Love Is on the Rails 13 - 15 febbraio 2026 | 3 giorni - 2 notti | Roma - Verona - Roma Per San Valentino, **La Dolce Vita Orient Express** offre un viaggio romantico tra Roma e Verona, la leggendaria città di Romeo e Giulietta. La sera del 13 febbraio gli ospiti saliranno a bordo nella Capitale, accolti da un'atmosfera intima e raffinata. La partenza dà inizio a un'esperienza esclusiva: una cena firmata dallo chef tre stelle Michelin Heinz Beck, accompagnata da musica dal vivo, trasforma il treno in un

luogo sospeso, lontano dal quotidiano. Il 14 febbraio, all'arrivo a Verona, la giornata è dedicata alla scoperta della città: dal celebre balcone di Giulietta ai palazzi rinascimentali, fino alle piazze illuminate dalla luce invernale. Un momento musicale privato, pensato come una serenata contemporanea, aggiunge un tocco ancora più emozionante al soggiorno. La sera, di nuovo a bordo, una cena speciale di San Valentino accompagna il viaggio di rientro verso Roma, in un clima raccolto e romantico. Il 15 febbraio il treno fa ritorno nella Capitale, lasciando agli ospiti il ricordo di un viaggio pensato per due. Scopri l'itinerario: <https://www.orient-express.com/la-dolce-vita/itinerary/love-is-on-the-rails/> 1 Carnevale a bordo - Carnival Party 16 - 17 febbraio 2026 | 2 giorni - 1 notte | Roma - Siena - Venezia In occasione del Carnevale, **La Dolce Vita Orient Express** invita a

vivere un viaggio elegante e festoso da Roma a Venezia, dove la tradizione delle maschere affonda le sue radici nei secoli. La partenza è prevista da Roma, con un'accoglienza privata presso il lounge La Dolce Vita. A bordo, un pranzo gastronomico firmato da Heinz Beck accompagna il viaggio tra vigneti e uliveti, in un susseguirsi di paesaggi e sapori italiani. Il treno fa tappa a Siena, offrendo agli ospiti la possibilità di esplorare la città medievale o di partecipare a una selezione di esperienze culturali curate: dalla visita privata al Duomo all'accesso esclusivo a palazzi storici, fino all'immersione nelle tradizioni delle Contrade e del Palio o a un laboratorio dedicato all'antica arte della doratura artigianale. Con il calare della sera, l'atmosfera cambia: il treno si trasforma in un autentico ballo in maschera. Musica dal vivo, piano bar e intrattenimento ispirato al

Carnevale creano un'esperienza festosa e sofisticata che prosegue lungo i binari. La mattina seguente, l'arrivo è previsto alla stazione di Venezia Santa Lucia. Nel pieno del Carnevale, la città accoglie gli ospiti tra calli, piazza San Marco e i celebri balli in maschera, prolungando la magia del viaggio anche una volta scesi dal treno. Scopri l'itinerario: <https://www.orient-express.com/la-dolce-vita/itinerary/the-carnival-party/> 2 Comunicato stampa Dolce Vita **Orient Express** - 04 febbraio 2026 ? Iscriviti alla newsletter quotidiana gratuita di FERROVIE.IT per ricevere tutte le mattine le ultime notizie. ? Unisciti al nostro canale WhatsApp per aggiornamenti in tempo reale.

La Dolce Vita Orient Express, a febbraio due viaggi esclusivi tra Verona e Venezia

LINK: <https://www.ferrovie.info/treni-reali/la-dolce-vita-orient-express-a-febbraio-due-viaggi-esclusivi-tra-verona-e-venezia.html>



La Dolce Vita Orient Express, a febbraio due viaggi esclusivi tra Verona e Venezia Lorenzo Pallotta A febbraio 2026, **La Dolce Vita Orient Express** celebrerà l'arte del viaggio con due itinerari tematici esclusivi: l'esuberanza del Carnevale di Venezia e l'atmosfera romantica di San Valentino nella città dell'amore, Verona. Due esperienze ferroviarie di lusso pensate per trasformare il treno in una vera destinazione, tra alta cucina, musica dal vivo e scenari iconici italiani. Valentine's Day - Love Is on the Rails 13 - 15 febbraio 2026 | 3 giorni - 2 notti | Roma - Verona - Roma Per San Valentino, **La Dolce Vita Orient Express** propone un viaggio romantico tra Roma e Verona, la leggendaria città di Romeo e Giulietta. La sera del 13 febbraio gli ospiti salgono a bordo nella Capitale, accolti da un'atmosfera intima ed elegante. La partenza segna l'inizio di un'esperienza esclusiva: una cena firmata

dallo chef tre stelle Michelin Heinz Beck, accompagnata da musica dal vivo, trasforma il treno in uno spazio sospeso, lontano dal quotidiano. Il 14 febbraio, all'arrivo a Verona, la giornata è dedicata alla scoperta della città: dal celebre balcone di Giulietta ai palazzi rinascimentali, fino alle piazze illuminate dalla luce invernale. Un momento musicale privato, pensato come una serenata contemporanea, aggiunge un tocco ancora più emozionante al soggiorno. La sera, di nuovo a bordo, una cena speciale di San Valentino accompagna il viaggio di rientro verso Roma, in un clima raccolto e romantico. Il 15 febbraio il treno rientra nella Capitale, lasciando agli ospiti il ricordo di un viaggio pensato per due. Scopri l'itinerario: <https://www.orient-express.com/la-dolce-vita/itinerary/love-is-on-the-rails/> Carnevale a bordo - Carnival Party 16 - 17 febbraio 2026 | 2 giorni - 1

notte | Roma - Siena - Venezia In occasione del Carnevale, **La Dolce Vita Orient Express** invita a vivere un viaggio elegante e festoso da Roma a Venezia, dove la tradizione delle maschere affonda le sue radici nei secoli. La partenza è prevista da Roma con un'accoglienza privata presso il lounge La Dolce Vita. A bordo, un pranzo gastronomico firmato da Heinz Beck accompagna il percorso tra vigneti e uliveti, in un susseguirsi di paesaggi e sapori italiani. Il treno effettua una sosta a Siena, offrendo agli ospiti la possibilità di esplorare la città medievale o partecipare a una selezione di esperienze culturali curate: dalla visita privata al Duomo all'accesso esclusivo a palazzi storici, fino all'immersione nelle tradizioni delle Contrade e del Palio o a un laboratorio dedicato all'antica arte della doratura artigianale. Con il calare della sera l'atmosfera cambia: il convoglio si

trasforma in un autentico ballo in maschera su rotaia. Musica dal vivo, piano bar e intrattenimento a tema Carnevale creano un'esperienza festosa e sofisticata che prosegue lungo i binari. La mattina seguente l'arrivo è previsto alla stazione di Venezia Santa Lucia. Nel pieno del Carnevale, la città accoglie gli ospiti tra calli, Piazza San Marco e i celebri balli in maschera, prolungando la magia del viaggio anche una volta scesi dal treno. Scopri l'itinerario: <https://www.orient-express.com/la-dolce-vita/itinerary/the-carnival-party/>

La Dolce Vita Orient Express: quanto costa il romantico itinerario per San Valentino

LINK: <https://www.fanpage.it/stile-e-trend/viaggi/la-dolce-vita-orient-express-quanto-costa-il-romantico-itinerario-per-san-valentino/>



La Dolce Vita Orient Express: quanto costa il romantico itinerario per San Valentino L'**Orient Express** evoca immediatamente atmosfere lussuose e ricercate: è un treno esclusivo dove fare un'esperienza unica. È il più famoso al mondo in fondo, un vero e proprio treno da sogno unico nel suo genere. Nato nel 1883, ha cessato definitivamente la sua attività nel 1977 a causa della crescente concorrenza dei trasporti aerei, per poi tornare in auge grazie alla Belmond Management Limited. Oggi i convogli sono stati ripristinati, organizzando tratte che fanno itinerari di grande bellezza. Nel 2025 per esempio è stato inaugurato **La Dolce Vita Orient Express**. Il treno turistico di lusso made in Italy attraversa il Paese da nord a sud con focus sulle località di maggiore interesse culturale, storico ed enogastronomico. È caratterizzato da arredi sontuosi che celebrano il

genio dei maestri del design italiano del XX secolo e lo stile di Giò Ponti, Nanda Vigo, Gae Aulenti e Osvaldo Borsani. Dietro c'è la visione degli architetti di Dimorestudio, studio di architettura e design fondato da Emiliano Salci e Britt Moran. In occasione dell'imminente San Valentino, **La Dolce Vita Orient Express** ha pensato a un romantico viaggio esclusivo tra Roma e Verona: dalla Capitale alla leggendaria città di Romeo e Giulietta, dal Colosseo al celeberrimo balcone dei Capuleti. Si parte il 13 febbraio: a bordo è prevista una cena con specialità italiane firmata dallo chef stellato Michelin Heinz Beck, accompagnata da musica dal vivo. Il giorno successivo, dunque il 14 febbraio, è previsto l'arrivo, con tour alla scoperta del capoluogo veneto, per poi concludere la giornata a bordo con una cena speciale di San Valentino preparata nuovamente dallo chef stellato Michelin Heinz

Beck, per tornare verso Roma. L'arrivo in città è previsto il 15 febbraio. Love is on the Rails è il nome di questo itinerario speciale da 3 giorni e 2 notti, andata e ritorno: il prezzo è di 7000 euro a persona. Ma non c'è solo San Valentino da festeggiare a febbraio: c'è anche il Carnevale. Ecco perché è nato anche Carnival Party, questo il nome del viaggio speciale organizzato dal 16 al 17 febbraio (2 giorni e 1 notte). Si parte da Roma alla volta di Venezia, con tappa intermedia a Siena. Ovviamente si tratta di un itinerario molto più colorato e festoso rispetto al precedente, che era il tripudio del romanticismo, del relax, dell'eleganza. Stavolta tutto è pensato in una chiave più giocosa. Si comincia nella Capitale con accoglienza privata presso il lounge La Dolce Vita. Si prosegue a bordo con un pranzo gastronomico firmato da Heinz Beck per poi arrivare a Siena dove è possibile esplorare la città o

partecipare a una selezione di esperienze culturali. Si entra poi nel vivo dell'esperienza a bordo del convoglio, con il ballo in maschera a bordo: maschere, musica dal vivo, piano bar, spettacoli e intrattenimento, tutto ispirato al Carnevale. La mattina seguente si arriva a Venezia, città pronta ad accogliere i passeggeri con la sua magia nel pieno dei festeggiamenti carnevaleschi.

S.Valentino e Carnevale, itinerari a tema di **La Dolce Vita Orient Express**

LINK: https://travelnostop.com/news/turismo/s-valentino-e-carnevale-itinerari-a-tema-di-la-dolce-vita-orient-express_665200

S.Valentino e Carnevale, itinerari a tema di **La Dolce Vita Orient Express** 05 Febbraio 2026, 12:44 A febbraio **La Dolce Vita Orient Express** celebrerà l'arte del viaggio attraverso due itinerari tematici unici: l'esuberanza del Carnevale a Venezia e l'intimità romantica di San Valentino nella città degli innamorati, Verona. Valentine's Day - Love Is on the Rails 13 - 15 febbraio 2026 | 3 giorni - 2 notti | Roma - Verona - Roma Per San Valentino, **La Dolce Vita Orient Express** offre un viaggio romantico tra Roma e Verona, la leggendaria città di Romeo e Giulietta. La sera del 13 febbraio gli ospiti saliranno a bordo nella Capitale, accolti da un'atmosfera intima e raffinata. La partenza dà inizio a un'esperienza esclusiva: una cena firmata dallo chef tre stelle Michelin Heinz Beck, accompagnata da musica dal vivo, trasforma il treno in un luogo sospeso, lontano dal quotidiano. Il 14 febbraio, all'arrivo a Verona, la giornata è dedicata alla scoperta della città: dal celebre balcone di Giulietta ai palazzi rinascimentali, fino alle piazze illuminate dalla luce invernale. Un momento

musicale privato, pensato come una serenata contemporanea, aggiunge un tocco ancora più emozionante al soggiorno. La sera, di nuovo a bordo, una cena speciale di San Valentino accompagna il viaggio di rientro verso Roma, in un clima raccolto e romantico. Il 15 febbraio il treno fa ritorno nella Capitale, lasciando agli ospiti il ricordo di un viaggio pensato per due. Scopri l'itinerario: <https://www.orient-express.com/la-dolce-vita/itinerary/love-is-on-the-rails/> Carnevale a bordo - Carnival Party 16 - 17 febbraio 2026 | 2 giorni - 1 notte | Roma - Siena - Venezia In occasione del Carnevale, **La Dolce Vita Orient Express** invita a vivere un viaggio elegante e festoso da Roma a Venezia, dove la tradizione delle maschere affonda le sue radici nei secoli. La partenza è prevista da Roma, con un'accoglienza privata presso il lounge La Dolce Vita. A bordo, un pranzo gastronomico firmato da Heinz Beck accompagna il viaggio tra vigneti e uliveti, in un susseguirsi di paesaggi e sapori italiani. Il treno fa tappa a Siena, offrendo agli

ospiti la possibilità di esplorare la città medievale o di partecipare a una selezione di esperienze culturali curate: dalla visita privata al Duomo all'accesso esclusivo a palazzi storici, fino all'immersione nelle tradizioni delle Contrade e del Palio o a un laboratorio dedicato all'antica arte della doratura artigianale. Con il calare della sera, l'atmosfera cambia: il treno si trasforma in un autentico ballo in maschera. Musica dal vivo, piano bar e intrattenimento ispirato al Carnevale creano un'esperienza festosa e sofisticata che prosegue lungo i binari. La mattina seguente, l'arrivo è previsto alla stazione di Venezia Santa Lucia. Nel pieno del Carnevale, la città accoglie gli ospiti tra calli, piazza San Marco e i celebri balli in maschera, prolungando la magia del viaggio anche una volta scesi dal treno. Scopri l'itinerario: <https://www.orient-express.com/la-dolce-vita/itinerary/the-carnival-party/>

Paolino Capri sale sull'**Orient Express**

LINK: <https://www.ilgiornale.it/news/cucina/paolino-capri-sale-sull-orient-express-2605843.html>



Dal 5 febbraio al 26 aprile 2026, nel pieno centro di Roma, a pochi passi dal Pantheon, **Orient Express** La Minerva apre le porte a una collaborazione con Paolino Capri, uno dei ristoranti simbolo dell'isola azzurra che condivide la stessa idea di ospitalità del primo hotel al mondo della collezione **Orient Express**. Il progetto prende forma negli spazi di La Minerva Bar, nella lobby dell'albergo, trasformata per l'occasione in un omaggio dichiarato all'immaginario caprese. Alberi di limone, tonalità giallo e verde, richiami visivi diretti al celebre ristorante immerso nel limoneto di Capri: l'allestimento non cerca reinterpretazioni, ma una trasposizione fedele di atmosfera. Paolino Capri nasce negli anni Settanta per volontà della famiglia De Martino ed è oggi guidato dalla seconda generazione, con Lino, Michela e Arianna a portare avanti una storia costruita sulla continuità più che sull'innovazione forzata. La

cucina resta un fatto di tradizione e riconoscibilità, così come l'ospitalità, intesa come gesto quotidiano e non come esercizio di stile. È questa identità che arriva a Roma, senza adattamenti evidenti al contesto. Il dialogo tra Capri e la Città Eterna passa anche dalla tavola. La mise en place è arricchita da ceramiche artistiche nate dalla collaborazione tra Lino di Paolino e il ceramista caprese Sergio Rubino, con decori che richiamano la natura e l'estetica mediterranea, senza concessioni al folklore. Il menù ricalca i piatti iconici del ristorante isolano, proposti nel rispetto delle ricette originarie e delle materie prime. Tra gli antipasti compaiono la mozzarella grigliata su foglia di limone e la Bomba Paolino con pomodori freschi e basilico. I primi piatti spaziano dai ravioli capresi, declinati al pomodorino o al limone, ai m e z z i p a c c h e r i "Chiummenzana", fino alle fettuccine al limone su

carpaccio di gambero siciliano. Nei secondi trovano spazio preparazioni consolidate come totani e patate alla vecchia maniera, mezzo pollo al limone e costine d'agnello alla griglia con olio di Anacapri. La parte dolce resta saldamente ancorata alla tradizione partenopea: torta caprese, delizia al limone con fragoline di bosco, pastiera napoletana con crema chantilly, accompagnate dal limoncello firmato Paolino. A completare l'offerta, una carta di cinque signature cocktail pensati per l'occasione, che riprendono aromi e profumi dell'isola. Tra questi Essenza di Capri, a base di limoncello, vodka Altamura, agrumi, cetriolo e bollicine italiane, e La Dolce Isola, costruito su basilico, cedro, Tanqueray Ten e Venturo Aperitivo Mediterraneo. La collaborazione tra Paolino Capri e **Orient Express** La Minerva si inserisce in una strategia che punta su identità riconoscibili e format temporanei, capaci di

parlare a un pubblico internazionale senza rinunciare alla matrice italiana. Un'operazione che privilegia la coerenza rispetto all'effetto sorpresa e che trova nel contesto romano una vetrina ad alta visibilità.

Paolino Capri approda a Roma, dalla bomba alla pastiera i sapori dell'isola azzurra

LINK: https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/in_breve/2026/02/05/paolino-capri-approda-a-roma-dalla-bomba-alla-pastiera-i-sapori-dellisola...



Paolino Capri approda a Roma, dalla bomba alla pastiera i sapori dell'isola azzurra Agenzia ANSA; Redazione ANSA - ROMA - I faraglioni incontrano il Pantheon, portando nella Capitale colori, musica e sapori di Capri. Da giovedì 5 febbraio a domenica 26 aprile, il ristorante isolano Paolino Capri approda a Roma portando con sé l'atmosfera mediterranea del suo limoneto. Presso La Minerva Bar, nella lobby di **Orient Express** La Minerva, i colori giallo e verde tipici dell'isola e del ristorante diventano protagonisti, trasformando lo spazio decorato per l'occasione da alberi di limone con porcellane e ceramiche a tema sulla tavola. Prende così vita un'esperienza gastronomica che unisce il gusto e l'atmosfera dell'isola più famosa al mondo, Capri, e la Città Eterna, Roma. Fondato negli anni '70 dalla famiglia De Martino, dopo due generazioni è ora guidato da Lino, Michela e Arianna,

nipoti dei fondatori che continuano a tessere una storia autentica di tradizione. Paolino è ancora oggi un luogo dedicato alla convivialità. Tra le proposte degli antipasti la Mozzarella grigliata su foglia di limone di Paolino e la celebre Bomba Paolino con sugo di pomodori freschi e basilico. I primi piatti spaziano da Ravioli capresi al pomodorino fresco o al limone, agli intramontabili **M e z z i p a c c h e r i** 'Chiummenzana' di Paolino e le Fettuccine al limone su carpaccio di Gambero Siciliano; mentre, i secondi piatti celebrano grandi classici come i Totani e patate alla vecchia maniera, il Mezzo pollo al limone e le Costine d'agnello alla griglia con olio di Anacapri. In chiusura, i dolci simbolo della tradizione partenopea: Torta caprese, Delizia al limone con fragoline di bosco e la Pastiera napoletana con crema chantilly, accompagnati dal Limoncello di Paolino. Ad arricchire la proposta

gastronomica, La Minerva Bar accoglie anche una selezione di signature cocktail per un aperitivo in pieno stile mediterraneo. Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Paolino Capri porta il gusto dell'isola a Roma

LINK: <https://www.foodmakers.it/paolino-capri-orient-express-roma/>



Paolino Capri porta il gusto dell'isola a Roma by Redazione Foodmakers 6 Febbraio 2026 6 Febbraio 2026 Immagina di camminare nel cuore di Roma, a due passi dal Pantheon, e di ritrovarti improvvisamente immerso nel profumo dei limoni di Capri. Non è un sogno, ma la nuova realtà che puoi vivere all'**Orient Express La Minerva**. Da giovedì 5 febbraio fino a domenica 26 aprile 2026, l'atmosfera magica dell'Isola Azzurra si trasferisce nella Città Eterna per un evento gastronomico unico. Questa collaborazione speciale, chiamata Paolino Capri x **Orient Express La Minerva**, nasce per celebrare il meglio dell'accoglienza italiana. Due eccellenze si uniscono per regalarti un'esperienza che va oltre il semplice pasto: è un viaggio fatto di ricordi, tradizioni e sapori genuini. Se ami la buona cucina e i luoghi che sanno raccontare una storia, questo è l'appuntamento che non puoi perdere. Un limoneto

incantato nel centro di Roma Entrando nella lobby dell'hotel, noterai subito qualcosa di diverso. Il Minerva Bar è stato trasformato in un vero e proprio angolo di Capri. Gli spazi sono ora decorati con suggestivi alberi di limone, portando quel tocco di giallo e verde che ha reso celebre il ristorante Paolino in tutto il mondo. Il ristorante Paolino Capri è una vera istituzione. Fondato negli anni '70 dalla famiglia De Martino, è oggi gestito con passione dai nipoti dei fondatori: Lino, Michela e Arianna. La loro filosofia è semplice: offrire un'ospitalità autentica ed elegante, dove ogni ospite si sente a casa. Ora, quella stessa convivialità la puoi trovare a Roma, circondato da ceramiche artistiche create appositamente per l'occasione dall'artista caprese Sergio Rubino. Il menù: i grandi classici di Paolino Il cibo è il vero protagonista di questo viaggio. Il menù è una celebrazione della tradizione campana,

preparato seguendo le ricette originali e usando solo materie prime di altissima qualità. Ecco cosa puoi gustare durante questa speciale collaborazione: Antipasti e Primi Piatti Mozzarella grigliata: Servita su foglie di limone, un classico profumatissimo di Paolino. Bomba Paolino: Una specialità con sugo di pomodori freschi e basilico. Ravioli Capresi: Disponibili sia con pomodorino fresco che nella versione al limone. Mezzi Paccheri 'Chiummenzana': Un piatto iconico che racchiude i sapori dell'isola. Fettuccine al limone: Accompagnate da carpaccio di Gambero Siciliano per un tocco di freschezza marina. Secondi e Dolci Totani e patate: Cucinate "alla vecchia maniera", proprio come vuole la tradizione. Mezzo pollo al limone: Tenero e profumato, perfetto per chi ama i sapori agrumati. Costine d'agnello: Grigliate e condite con il pregiato olio di Anacapri. I Dolci: Non puoi finire il pasto senza la Torta Caprese, la Delizia al

limone o la Pastiera napoletana. Tutto viene servito con l'immane Limoncello di Paolino, il modo perfetto per concludere questa esperienza sensoriale. Cocktail d'autore ispirati a Capri Se preferisci un aperitivo o un drink dopo cena, il Minerva Bar propone cinque signature cocktail creati appositamente per l'evento. Questi drink sono pensati per richiamare i profumi e i colori dell'isola. Cocktail Ingredienti Principali Caratteristiche Essenza di Capri Limoncello, Altamura Vodka, agrumi, cetriolo, bollicine Fresco e frizzante, celebra il limone La Dolce Isola Tanqueray Ten, basilico, cedro, Venturo Aperitivo Un'ode alle erbe mediterranee L'ambiente: **Orient Express La Minerva** L'hotel che ospita questa collaborazione non è un posto qualunque. **Orient Express La Minerva**, inaugurato ad aprile 2025, è il primo hotel al mondo della leggendaria collezione **Orient Express**. Si trova all'interno di Palazzo Fonseca, un edificio storico del 1620 che profuma di storia. Con 93 camere e una vista mozzafiato sul Pantheon, l'hotel unisce il lusso del passato a un comfort moderno. Oltre al Minerva Bar nella lobby, l'hotel vanta la terrazza Gigi Rigolatto, che offre una

vista a 360 gradi su Roma, rendendola una delle location più iconiche della città. Perché visitare questa collaborazione? Partecipare a "Paolino Capri x **Orient Express La Minerva**" significa regalarsi un momento di pura bellezza italiana. È l'occasione perfetta per scoprire come due mondi apparentemente diversi -- il fascino cosmopolita di un hotel di lusso a Roma e la semplicità raffinata di un ristorante caprese -- possano fondersi in un'unica, indimenticabile esperienza. Che tu sia un appassionato di cucina campana o semplicemente alla ricerca di un posto speciale dove trascorrere una serata, questo evento saprà stupirti con la sua eleganza naturale e il calore della sua accoglienza.

28

FORTUNE ITALIA • THE WORLD IN BRIEF



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

THE CONVERSATION

DALLE ROTAIE DEL MITO ALLA SFIDA DEL LUSO SOSTENIBILE: **PAOLO BARLETTA** RACCONTA LA NASCITA DI 'LA DOLCE VITA **ORIENT EXPRESS**'

DI BIAGIO PICARDI

► **L'ORIENT EXPRESS** nacque nel 1883 per collegare Parigi a Costantinopoli. Negli anni Trenta del Novecento, invece, sbuffando sulle rotaie di Budapest e Bucarest, Belgrado, Vienna, Atene e così via, divenne sinonimo di viaggio lussuoso, reso immortale da Agatha Christie e poi da mill'altra letteratura e tanti film. In seguito la modernità l'ha messo un po' tra i sogni del passato, nonostante suggestive e più recenti corse che nel ventesimo secolo hanno sfidato perfino le guerre jugoslave. Da aprile 2025, però, grazie ad **Arsenale Group**, azienda multi-brand nel settore dell'ospitalità, lungo lo Stivale

corre 'La Dolce Vita **Orient Express**', che fa rivivere il mitico treno con 31 cabine tra suite e deluxe, uno starting price di 4.500 euro a persona e soprattutto accoglienza e servizi made in Italy. Come ci racconta Paolo Barletta, 39enne amministratore delegato di **Arsenale**.

Perché portare l'Orient Express in Italia?

Perché mancava un treno di questo tipo che parlasse italiano e rappresentasse il made in Italy a livello estetico ma anche di servizi a bordo. Viaggiare col nostro treno ti permette, in due o tre giorni, di visitare posti che altrimenti non potresti scoprire, attra-

versando regioni come Molise, Umbria, Abruzzo o Basilicata che un turista straniero difficilmente visiterebbe se non al quarto o quinto viaggio nel nostro Paese. Inoltre è rilassante e sostenibile, integrandosi perfettamente con l'offerta turistica italiana, che ha 16mila chilometri di linee ferroviarie che arrivano ovunque.

Quanto tempo è trascorso dall'idea al primo viaggio?

L'idea è nata nel 2019, l'anno dopo abbiamo iniziato a parlare con Ferrovie Italiane per poi firmare il contratto a giugno del 2021. Da lì abbiamo dovuto realizzare il treno e ad aprile del 2025 il primo 'La Dolce

◀
PAOLO BARLETTA
Amministratore delegato di **Arsenale Group**, ideatore e realizzatore del progetto 'La Dolce Vita **Orient Express**'

Vita Orient Express' è entrato in servizio. Siamo stati particolarmente veloci perché questo è un settore che richiede dai sette ai dieci anni per fare qualcosa: un primato di **Arsenale** ottenuto grazie a persone straordinarie che hanno voluto vincere questa sfida e realizzare qualcosa di unico.

A proposito di sfide: qual è stata la più complicata? Abbiamo dovuto affrontarne tante: tecnologiche, economiche e ingegneristiche. Inizialmente pensavamo che la più complessa sarebbe stata trovare l'accordo con Ferrovie Italiane, ma in seguito ci siamo resi conto che nessuno nel mondo era in grado di realizzare un treno come lo volevamo noi e quindi, da gruppo di hospitality, abbiamo dovuto creare appositamente una società ingegneristica e di produzione ferroviaria. Una terza sfida, infine, che racchiude tutte le altre, è stata convincere il mercato del turismo, italiano, europeo e mondiale, che questo è un settore su cui converrà investire per i prossimi cinquant'anni, perché se adesso ci sono 18 treni di lusso, da qui a cinque decenni ce ne saranno 150.

Perché si chiama La Dolce Vita?

Volevamo adattare l'Orient Express al made in Italy, all'ospitalità e alla cucina italiana. Siamo in Italia e quelle parole fanno subito pensare a quell'epoca



◀
Gli interni di 'La Dolce Vita Orient Express'

giare un compleanno, un anniversario, prenotare il treno per un matrimonio. Ci hanno scelto anche molti personaggi famosi per delle occasioni speciali. Ad esempio Alicia Keys ha affittato una parte del treno per festeggiare il compleanno del marito, partendo da Palermo, passando per Taormina e celebrando l'evento nel nostro albergo di Maratea, in Basilicata.

Dal punto di vista imprenditoriale quali aspettative e rischi comporta il mercato del lusso?

Le aspettative sono quelle del mercato turistico, che continuerà a crescere perché le persone preferiscono sempre più le esperienze all'acquisto di oggetti. Per quanto riguarda invece i rischi, in generale e non soltanto per il turismo, ce ne sono di molto grandi, problemi burocratici e di regolamentazione. All'inizio non siamo stati sostenuti da banche o investitori perché in Italia è difficile che si scommetta su qualcosa prima di vederla realizzata. Mentre negli anni '60 e '70 era possibile creare aziende basandosi su idee vincenti, oggi non è più così. E se sei giovane c'è ancora più pregiudizio. Su questo l'Italia è molto indietro rispetto a Stati Uniti o Asia ed è un peccato perché così si disperde talento. ■

storica in cui nel nostro Paese le persone sapevano godersi la vita.

Chi sono i vostri viaggiatori?

Per fortuna il mondo intero. Parlando di treni di lusso ci si aspetterebbe soltanto persone ricche e invece sono uno spaccato dei clienti che ha l'Italia: 47% americani, 20% europei, tra l'11 e il 14% australiani, quindi Medio Oriente e resto del mondo. E tra questi ci sono anche tanti che magari mai nella vita avrebbero pensato di andare in un albergo iper lussuoso e che invece mettono da parte i soldi per fare con noi un'esperienza iconica. Certo è richiesto un budget alto perché offriamo un servizio di lusso, che però dà molto e rivive tantissime volte negli anni successivi, nei ricordi e nei racconti. E così i soldi spesi vanno divisi per la durata del viaggio ma anche per

tutti quei momenti che ricordandolo danno felicità. Inoltre le persone sanno che oggi il lusso più grande è poter vedere cose in modo unico e avere il tempo per farlo. E grazie al 'lusso del tempo' si stanno riscoprendo esperienze uniche come quelle ad esempio dei treni notte e che sono state trascurate quando tutto è diventato più veloce.

Mi fa un esempio di itinerario?

Un esempio è la caccia al tartufo, alla quale io stesso ho partecipato: siamo partiti da Roma, abbiamo fatto una prima degustazione a bordo mentre attraversavamo la Toscana e l'Umbria. La mattina colazione nelle campagne piemontesi per arrivare poi a Nizza Monferrato, dove abbiamo fatto la tartufata. E infine siamo ripartiti al tramonto, cenato e dormito sul treno e la mattina dopo eravamo di nuovo a Roma. Inoltre si può festeg-

La Dolce Vita Orient Express: due itinerari esclusivi per Carnevale e San Valentino 2026

LINK: <https://www.viaggiarenews.com/la-dolce-vita-orient-express-due-itinerari-esclusivi-per-carnevale-e-san-valentino-2026/>

La Dolce Vita Orient Express: due itinerari esclusivi per Carnevale e San Valentino 2026 Anna Rubinetto **La Dolce Vita Orient Express** celebra l'arte del viaggio lento e raffinato con due itinerari tematici esclusivi a febbraio 2026, pensati per vivere in modo unico San Valentino e Carnevale. Due esperienze di lusso su rotaia che uniscono alta gastronomia, destinazioni iconiche e atmosfere senza tempo: la Verona dell'amore e la Venezia del Carnevale, attraversando il cuore dell'Italia. **La Dolce Vita Orient Express** per San Valentino 2026: Love Is on the Rails 13 - 15 febbraio 2026 | 3 giorni - 2 notti | Roma - Verona - Roma Per chi cerca un'idea originale su come festeggiare San Valentino 2026, **La Dolce Vita Orient Express** propone un viaggio romantico in treno di lusso tra Roma e Verona, la città simbolo dell'amore eterno di Romeo e Giulietta. La sera del 13 febbraio, l'imbarco avviene nella Capitale, dove gli ospiti vengono accolti in un'atmosfera elegante e raccolta. La partenza segna l'inizio di un'esperienza esclusiva: una cena gourmet firmata dallo chef

tre stelle Michelin Heinz Beck, accompagnata da musica dal vivo, trasforma il viaggio in un momento sospeso tra charme e intimità. Il 14 febbraio, giorno di San Valentino, il treno arriva a Verona, regalando una giornata dedicata alla scoperta della città degli innamorati: dal celebre balcone di Giulietta ai palazzi rinascimentali, fino alle piazze illuminate dalla luce invernale. Un momento musicale privato, pensato come una serenata contemporanea, rende l'esperienza ancora più emozionante. La sera, a bordo, una cena speciale di San Valentino accompagna il viaggio di rientro verso Roma, in un clima romantico e raffinato. Il 15 febbraio, il rientro nella Capitale conclude un viaggio pensato per essere condiviso in due. Scopri l'itinerario: <https://www.orient-express.com/la-dolce-vita/itinerary/love-is-on-the-rails/> **La Dolce Vita Orient Express** per il Carnevale 2026: Carnival Party 16 - 17 febbraio 2026 | 2 giorni - 1 notte | Roma - Siena - Venezia Per chi desidera vivere il Carnevale 2026 in modo esclusivo, **La Dolce Vita Orient Express**

invita a salire a bordo di un viaggio elegante e festoso da Roma a Venezia, culla storica delle maschere e dei balli più iconici. La partenza è prevista da Roma con un'accoglienza privata presso il Lounge La Dolce Vita. A bordo, un pranzo gastronomico firmato Heinz Beck accompagna il viaggio attraverso vigneti, colline e uliveti, offrendo una narrazione autentica del paesaggio italiano. Il treno fa tappa a Siena, dove gli ospiti possono scegliere tra esperienze culturali curate nei minimi dettagli: dalla visita privata al Duomo, all'accesso esclusivo a palazzi storici, fino all'immersione nelle tradizioni delle Contrade e del Palio, o a un laboratorio dedicato all'antica arte della doratura artigianale. Con il calare della sera, l'atmosfera cambia: il treno si trasforma in un raffinato ballo in maschera a bordo, con musica dal vivo, piano bar e intrattenimento ispirato al Carnevale veneziano. Un'esperienza festosa e sofisticata che prosegue lungo i binari. La mattina successiva, l'arrivo è previsto alla stazione di Venezia Santa Lucia. Nel pieno del Carnevale, la città accoglie gli ospiti tra calli,

Piazza San Marco e i celebri balli in maschera, prolungando la magia del viaggio anche una volta scesi dal treno. Scopri l'itinerario: <https://www.orient-express.com/la-dolce-vita/itinerary/the-carnival-party/>

Viaggi romantici, 6 mete da vivere o regalare a San Valentino (e oltre)

LINK: <https://www.iodonna.it/lifestyle/viaggi/foto-racconto/viaggi-romantici-6-mete-da-vivere-o-regalare-a-san-valentino-e-oltre/?img=1>



Viaggi romantici, 6 mete da vivere o regalare a San Valentino (e oltre) Redazione online; Justine Bellavita Valentine's Day - Love Is on the Rails - 13 - 15 febbraio 2026 | 3 giorni - 2 notti | Roma - Verona - Roma Per San Valentino, **La Dolce Vita Orient Express** offre un viaggio romantico tra Roma e Verona, la leggendaria città di Romeo e Giulietta. La sera del 13 febbraio gli ospiti saliranno a bordo nella Capitale, accolti da un'atmosfera intima e raffinata. La partenza dà inizio a un'esperienza esclusiva: una cena firmata dallo chef tre stelle Michelin Heinz Beck, accompagnata da musica dal vivo, trasforma il treno in un luogo sospeso, lontano dal quotidiano. Il 14 febbraio, all'arrivo a Verona, la giornata è dedicata alla scoperta della città: dal celebre balcone di Giulietta ai palazzi rinascimentali, fino alle piazze illuminate dalla luce invernale. Un momento musicale privato, pensato

come una serenata contemporanea, aggiunge un tocco ancora più emozionante al soggiorno. La sera, di nuovo a bordo, una cena speciale di San Valentino accompagna il viaggio di rientro verso Roma, in un clima raccolto e romantico. Il 15 febbraio il treno fa ritorno nella Capitale, lasciando agli ospiti il ricordo di un viaggio pensato per due. Info: <https://www.orient-express.com/la-dolce-vita/itinerary/love-is-on-the-rails/>

Il Dolce Vita **Orient Express** fa tappa a Siena per il Palio

LINK: <https://www.ferrovie.info/treni-reali/il-dolce-vita-orient-express-fa-tappa-a-siena-per-il-palio.html>



Il Dolce Vita **Orient Express** fa tappa a Siena per il Palio Lorenzo Pallotta Il treno di lusso italiano **la Dolce Vita Orient Express** ha deciso di celebrare il Palio di Siena inaugurando un itinerario esclusivo per vivere la celebrazione attraverso un'esperienza unica che accompagnerà i visitatori in un viaggio all'insegna della cultura, ospitalità e alta gastronomia. Il viaggio, dalla durata di tre giorni, prevedrà due itinerari in occasione del Palio di luglio (dal 1 al 3 luglio) e per la celebrazione del 16 agosto (dal 15 al 17 agosto). Con partenza da Roma Ostiense, nella La Dolce Vita Lounge, il viaggio inizierà al tramonto quando il convoglio lascerà la Capitale per dirigersi verso la Toscana. A bordo, la cena sarà firmata dallo chef tre stelle Michelin Heinz Beck e, a seguire, nella Carrozza Bar, musica dal vivo e repertorio italiano intratterranno i viaggiatori durante la serata. Il secondo giorno, un trasferimento privato

accompagnerà gli ospiti nel centro di Siena. A Palazzo Chigi Zondadari, affacciato direttamente su Piazza del Campo, sarà servito un aperitivo esclusivo con vista riservata dai balconi del Palazzo. Da qui, lo sguardo domina la piazza e consente di cogliere ogni fase della **m a n i f e s t a z i o n e** : dall'ingresso dei cavalli sino alla cerimonia finale della contrada vincitrice. La giornata si conclude con una cena ispirata alla tradizione toscana negli ambienti storici del Palazzo, prima del rientro a bordo. La notte continua nella Carrozza Bar, tra conversazioni e musica. Il terzo giorno, al mattino, **La Dolce Vita Orient Express** rientra a Roma, chiudendo un'esperienza che unisce viaggio, cultura e uno dei riti più emblematici dell'identità italiana.

In carrozza verso la storia: **L'Orient Express** sposa la magia del Palio

LINK: <https://corrieredisiena.it/news/palio/428230/in-carrozza-verso-la-storia-lorient-express-sposa-la-magia-del-palio.html>



In carrozza verso la storia: **L'Orient Express** sposa la magia del Palio Caterina Iannaci Siena **La Dolce vita Orient Express**, al via l'itinerario per il Palio di Siena Il treno di lusso italiano **La Dolce Vita Orient Express** ha deciso di celebrare il Palio di Siena inaugurando un itinerario esclusivo per vivere la celebrazione attraverso un'esperienza unica che accompagnerà i visitatori in un viaggio all'insegna della cultura, ospitalità e alta gastronomia. Il viaggio, dalla durata di tre giorni, prevedrà due itinerari in occasione del Palio di luglio (dal 1 al 3 luglio) e per la celebrazione del 16 agosto (dal 15 al 17 agosto). Con partenza da Roma Ostiense, nella La Dolce Vita Lounge, il viaggio inizierà al tramonto quando il convoglio lascerà la Capitale per dirigersi verso la Toscana. A bordo, la cena sarà firmata dallo chef tre stelle Michelin Heinz Beck e, a seguire, nella Carrozza Bar, musica dal vivo e

repertorio italiano intratterranno i viaggiatori durante la serata. Il secondo giorno, un trasferimento privato accompagnerà gli ospiti nel centro di Siena. A Palazzo Chigi Zondadari, affacciato direttamente su Piazza del Campo, sarà servito un aperitivo esclusivo con vista riservata dai balconi del Palazzo. Da qui, lo sguardo domina la piazza e consente di cogliere ogni fase della **m a n i f e s t a z i o n e**: dall'ingresso dei cavalli sino alla cerimonia finale della contrada vincitrice. La giornata si conclude con una cena ispirata alla tradizione toscana negli ambienti storici del Palazzo, prima del rientro a bordo. La notte continua nella Carrozza Bar, tra conversazioni e musica. Il terzo giorno, al mattino, **La Dolce Vita Orient Express** rientra a Roma, chiudendo un'esperienza che unisce viaggio, cultura e uno dei riti più emblematici dell'identità italiana.

La Dolce Vita Orient Express per il Palio di Siena

LINK: <https://www.ferrovie.it/portale/articoli/17577>



da Brevi ferroviarie del 13 febbraio 2026 **La Dolce Vita Orient Express** per il Palio di Siena **Comunicato stampa Arsenale** Il treno di lusso italiano **la Dolce Vita Orient Express** ha deciso di celebrare il Palio di Siena inaugurando un itinerario esclusivo per vivere la celebrazione attraverso un'esperienza unica che accompagnerà i visitatori in un viaggio all'insegna della cultura, ospitalità e alta gastronomia. Il viaggio, dalla durata di tre giorni, prevedrà due itinerari in occasione del Palio di luglio (dal 1 al 3 luglio) e per la celebrazione del 16 agosto (dal 15 al 17 agosto). Con partenza da Roma Ostiense, nella La Dolce Vita Lounge, il viaggio inizierà al tramonto quando il convoglio lascerà la Capitale per dirigersi verso la Toscana. A bordo, la cena sarà firmata dallo chef tre stelle Michelin Heinz Beck e, a seguire, nella Carrozza Bar, musica dal vivo e repertorio italiano intratterranno i viaggiatori durante la serata. Il

secondo giorno, un trasferimento privato accompagnerà gli ospiti nel centro di Siena. A Palazzo Chigi Zondadari, affacciato direttamente su Piazza del Campo, sarà servito un aperitivo esclusivo con vista riservata dai balconi del Palazzo. Da qui, lo sguardo domina la piazza e consente di cogliere ogni fase della **m a n i f e s t a z i o n e**: dall'ingresso dei cavalli sino alla cerimonia finale della contrada vincitrice. La giornata si conclude con una cena ispirata alla tradizione toscana negli ambienti storici del Palazzo, prima del rientro a bordo. La notte continua nella Carrozza Bar, tra conversazioni e musica. Il terzo giorno, al mattino, **La Dolce Vita Orient Express** rientra a Roma, chiudendo un'esperienza che unisce viaggio, cultura e uno dei riti più emblematici dell'identità italiana. Per informazioni e prenotazioni: www.orient-express.com **Comunicato stampa Arsenale** - 13 febbraio 2026 ? Iscriviti alla newsletter

quotidiana gratuita di FERROVIE.IT per ricevere tutte le mattine le ultime notizie. ? Unisciti al nostro canale WhatsApp per aggiornamenti in tempo reale.

La Dolce Vita Orient Express al Palio di Siena

LINK: <https://www.ttgitalia.com/ttg-luxury/la-dolce-vita-orient-express-al-palio-di-siena-HD25622647>



Il commento del direttore Remo Vangelista Un itinerario esclusivo nel cuore di uno degli eventi più iconici d'Italia. **La Dolce Vita Orient Express** ha deciso di celebrare il Palio di Siena con un'esperienza unica che accompagnerà i visitatori in un viaggio all'insegna della cultura, ospitalità e alta gastronomia. Il viaggio, dalla durata di tre giorni, prevedrà due itinerari in occasione del Palio di luglio (dal 1 al 3 luglio) e per la celebrazione del 16 agosto (dal 15 al 17 agosto). Con partenza da Roma Ostiense, il viaggio inizierà al tramonto quando il convoglio lascerà la Capitale per dirigersi verso la Toscana. A bordo, la cena sarà firmata dallo chef tre stelle Michelin Heinz Beck e, a seguire, nella carrozza bar, musica dal vivo e repertorio italiano intratterranno i viaggiatori durante la serata. Il secondo giorno, un trasferimento privato accompagnerà gli ospiti nel centro di Siena. A Palazzo

Chigi Zondadari, affacciato direttamente su Piazza del Campo, sarà servito un aperitivo esclusivo con vista riservata dai balconi del Palazzo. La giornata si conclude con una cena ispirata alla tradizione toscana negli ambienti storici del Palazzo, prima del rientro a bordo. Il terzo giorno, al mattino, **La Dolce Vita Orient Express** rientra a Roma.

La Dolce Vita Orient Express Il treno di lusso farà tappa a Siena nei giorni dei due Palii



Il treno di lusso italiano la Dolce Vita Orient Express farà tappa anche a Siena in coincidenza con i giorni del Palio. Il viaggio, dalla durata di tre giorni, prevedrà due itinerari, dal 1 al 3 luglio e dal 15 al 17 agosto. Con partenza da Roma Ostiense, nella La Dolce Vita Lounge, il viaggio inizierà al tramonto: a bordo, la cena sarà firmata dallo chef tre stelle Michelin Heinz Beck. A Siena, gli ospiti saranno accolti a palazzo Chigi Zondadari per seguire le fasi del Palio. Al termine si terrà la cena ispirata alla tradizione toscana negli ambienti storici del palazzo. Il terzo giorno il rientro a Roma.



Roma Capitale del lusso

Gli hotel di alta gamma nel 2025 hanno registrato il maggior numero di camere occupate. Investimenti per un miliardo

IL DOSSIER

ROMA Una Capitale sempre più a cinque stelle: tra hotel extralusso e tour operator internazionali, a Roma l'offerta del turismo di altissima qualità è in continua crescita. Dal 2021 ad oggi hanno aperto nella Città eterna ben 27 alberghi a 5 stelle e 79 alberghi a 4 stelle, facendo aumentare gli arrivi nelle strutture più prestigiose del 5,9 per cento solo nell'ultimo anno.

LE CIFRE

Nel 2025, gli hotel di alta gamma sono quelli che hanno registrato il maggior numero di camere occupate. Nel dettaglio, lo scorso anno è stato occupato il 76 per cento delle stanze negli alberghi a 5 stelle, e l'80 per cento in quelli a 4 stelle (bene anche i 3 stelle, con il 77 per cento di stanze occupate, mentre il da-

to scende al 69 per cento per quelli a 2 stelle). Ma gli hotel a 5 stelle sono quelli che hanno fatto registrare l'incremento maggiore di visitatori, con 1,4 milioni di arrivi (+5,9 per cento) e quasi 3 milioni di presenze (+5,6 per cento). Nel 2025, quindi, il 67 per cento delle camere vendute ha riguardato hotel di alta gamma (4 e 5 stelle). Un dato salito del 2 per cento rispetto al 2019.

LE APERTURE

Insomma, Roma sta diventan-

do una meta sempre più ambita da una clientela che sceglie soprattutto strutture di prestigio. E non è un caso se negli ultimi anni diverse catene extralusso hanno scelto proprio la Capitale come sede in cui aprire nuove strutture. Dal Nobu in via Veneto inaugurato solo pochi mesi fa da Robert De Niro, al Romeo Hotel in via Ripetta dove lo chef d'eccezione è il pluristellato Alain Ducasse. E poi ancora l'Orient Express La Minerva, con la sua terrazza panoramica con vista sul Pantheon, e il Bulgari Hotel che si affaccia sulla rinnovata Piazza Augusto Imperatore. A questi si aggiungono Palaz-

zo Talia, in via del Nazareno, a pochi passi dalla Fontana di Trevi, e Palazzo Roma in via del Corso. Considerando il 2024, solo Parigi ha visto più aperture di hotel extralusso. Ma il trend dell'hôtellerie di altissima qualità a Roma, è destinato a crescere ancora: nel 2026 è attesa l'apertura del Mandarin Oriental Roma, presso i Villini Sallustiani, mentre aprirà a breve il Corinthia Rome in Piazza del Parlamento, con la cucina di Carlo Cracco. In totale, entro il 2027,

apriranno nella Capitale 14 strutture di fascia alta per circa 1500 nuove camere.

E a conferma dell'interesse per Roma come meta di un turismo di alto livello, la Capitale ha ospitato la seconda edizione di Rise: "Rome Insights Style Experience", che si è chiusa ieri. Una tre giorni pensata per far incon-

L'Excelsior, tra gli hotel di lusso di Via Veneto a Roma. Recente l'inaugurazione del Nobu (alla presenza di Robert De Niro). Nel 2026, poco distante, aprirà il Mandarin

trare i più importanti operatori del settore e rafforzare il posizionamento di Roma come destinazione di riferimento nel luxury travel internazionale. L'ap-

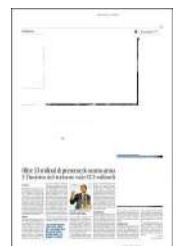
puntamento della Fondazione per l'Attrazione Roma & Partners, è organizzato da Convention Bureau Roma e Lazio e promosso dall'Assessorato ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda di Roma Capitale.

L'EVENTO

Circa 70 tra operatori e stakeholders, insieme a rappresentanti delle istituzioni, giornalisti e content creator, si sono ritrovati a Roma per favorire relazioni commerciali e partner-

**INCONTRO IN CITTÀ
TRA GLI OPERATORI
DEL SETTORE PER
RAFFORZARE SEMPRE
DI PIÙ IL BRAND DI
DESTINAZIONE "LUXURY"**

**DAL 2021 A OGGI APERTI
27 ALBERGHI TOP
E PER QUEST'ANNO
SI ATTENDONO
IL MANDARIN
E IL CORINTHIA**



ship strategiche. Il tutto, con la "regia" dell'amministrazione capitolina.

«Con noi, per la prima volta, il tessuto imprenditoriale della città ha capito che, facendo sistema e investendo sulla città, i benefici sono di tutti - ha commentato Alessandro Onorato, assessore ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda - Per troppi anni a Roma il turismo è stato gestito in modo casuale. Noi invece abbiamo adottato un approccio scientifico con una costante attività di comunicazione e marketing. Rise rientra in questa strategia, per rafforzare il posizionamento di Roma come meta per il turismo di lusso».

E l'assessore Onorato spiega anche le ragioni che hanno portato alla crescita del settore: «Abbiamo dato agli imprenditori tempi e norme certe per investire qui, creando un nuovo cli-

ma di fiducia - ha spiegato - Non è frutto del caso questi primati che aggiorniamo ogni anno, ma è merito della nostra strategia di valorizzare la città grazie ai grandi eventi sportivi, musicali e di moda, che creano indotto economico, occupazione e veicolano all'estero un'immagine moderna di Roma». Gli investimenti internazionali nel segmento luxury e ultra-luxury, infatti, secondo gli organizzatori di "Rise" avrebbero superato il miliardo di euro, soprattutto grazie all'ingresso dei grandi gruppi alberghieri globali che hanno rilanciato Roma come meta di una Dolce Vita che continua a far sognare i viaggiatori di tutto il mondo.

Chiara Adinolfi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Via
Condotti,
una delle
più
rinomate
strade
del centro
di Roma
con molte
boutique
di lusso



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Nella Città Eterna investimenti per un miliardo In cinque anni 27 nuovi alberghi a cinque stelle

LINK: https://www.ilmessaggero.it/roma/centro_storico/roma_lusso_nuovi_hotel_5_stelle-9360071.html



Roma capitale del lusso, un miliardo di investimenti: in cinque anni 27 alberghi a cinque stelle nuovi Gli hotel di alta gamma nel 2025 hanno registrato il maggior numero di camere occupate di Chiara Adinolfi 4 Minuti di Lettura domenica 15 febbraio 2026, 00:54 - Ultimo aggiornamento: 00:56 Articolo riservato agli abbonati premium Una Capitale sempre più a cinque stelle: tra hotel extralusso e tour operator internazionali, a Roma l'offerta del turismo di altissima qualità è in continua crescita. Dal 2021 ad oggi hanno aperto nella Città eterna ben 27 alberghi a 5 stelle e 79 alberghi a 4 stelle, facendo aumentare gli arrivi nelle strutture più prestigiose del 5,9 per cento solo nell'ultimo anno. Le cifre Nel 2025, gli hotel di alta gamma sono quelli che hanno registrato il maggior numero di camere occupate. Nel dettaglio, lo scorso anno è stato occupato il 76 per cento delle stanze negli alberghi a

5 stelle, e l'80 per cento in quelli a 4 stelle (bene anche i 3 stelle, con il 77 per cento di stanze occupate, mentre il dato scende al 69 per cento per quelli a 2 stelle). Ma gli hotel a 5 stelle sono quelli che hanno fatto registrare l'incremento maggiore di visitatori, con 1,4 milioni di arrivi (+5,9 per cento) e quasi 3 milioni di presenze (+5,6 per cento). Nel 2025, quindi, il 67 per cento delle camere vendute ha riguardato hotel di alta gamma (4 e 5 stelle). Un dato salito del 2 per cento rispetto al 2019. Le aperture Insomma, Roma sta diventando una meta sempre più ambita da una clientela che sceglie soprattutto strutture di prestigio. E non è un caso se negli ultimi anni diverse catene extralusso hanno scelto proprio la Capitale come sede in cui aprire nuove strutture. Dal Nobu in via Veneto inaugurato solo pochi mesi fa da Robert De Niro, al Romeo Hotel in via Ripetta dove lo chef d'eccezione è il

pluristellato Alain Ducasse. E poi ancora l'**Orient Express** La Minerva, con la sua terrazza panoramica con vista sul Pantheon, e il Bulgari Hotel che si affaccia sulla rinnovata Piazza Augusto Imperatore. A questi si aggiungono Palazzo Talia, in via del Nazareno, a pochi passi dalla Fontana di Trevi, e Palazzo Roma in via del Corso. Considerando il 2024, solo Parigi ha visto più aperture di hotel extralusso. Ma il trend dell'hôtellerie di altissima qualità a Roma, è destinato a crescere ancora: nel 2026 è attesa l'apertura del Mandarin Oriental Roma, presso i Villini Sallustiani, mentre aprirà a breve il Corinthia Rome in Piazza del Parlamento, con la cucina di Carlo Cracco. In totale, entro il 2027, apriranno nella Capitale 14 strutture di fascia alta per circa 1500 nuove camere. E a conferma dell'interesse per Roma come meta di un turismo di alto livello, la Capitale ha ospitato la

seconda edizione di Rise: "Rome Insights Style Experience", che si è chiusa ieri. Una tre giorni pensata per far incontrare i più importanti operatori del settore e rafforzare il posizionamento di Roma come destinazione di riferimento nel luxury travel internazionale. L'appuntamento della Fondazione per l'Attrazione Roma & Partners, è organizzato da Convention Bureau Roma e Lazio e promosso dall'Assessorato ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda di Roma Capitale. L'evento Circa 70 tra operatori e stakeholders, insieme a rappresentanti delle istituzioni, giornalisti e content creator, si sono ritrovati a Roma per favorire relazioni commerciali e partnership strategiche. Il tutto, con la "regia" dell'amministrazione capitolina. «Con noi, per la prima volta, il tessuto imprenditoriale della città ha capito che, facendo sistema e investendo sulla città, i benefici sono di tutti - ha commentato Alessandro Onorato, assessore ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda - Per troppi anni a Roma il turismo è stato gestito in modo casuale. Noi invece abbiamo adottato un approccio scientifico con una costante attività di comunicazione e marketing.

Rise rientra in questa strategia, per rafforzare il posizionamento di Roma come meta per il turismo di lusso». E l'assessore Onorato spiega anche le ragioni che hanno portato alla crescita del settore: «Abbiamo dato agli imprenditori tempi e norme certe per investire qui, creando un nuovo clima di fiducia - ha spiegato - Non è frutto del caso questi primati che aggiorniamo ogni anno, ma è merito della nostra strategia di valorizzare la città grazie ai grandi eventi sportivi, musicali e di moda, che creano indotto economico, occupazione e veicolano all'estero un'immagine moderna di Roma». Gli investimenti internazionali nel segmento luxury e ultra-luxury, infatti, secondo gli organizzatori di "Rise" avrebbero superato il miliardo di euro, soprattutto grazie all'ingresso dei grandi gruppi alberghieri globali che hanno rilanciato Roma come meta di una Dolce Vita che continua a far sognare i viaggiatori di tutto il mondo. © RIPRODUZIONE RISERVATA

Verso il Palio di Siena a bordo del treno di lusso italiano più esclusivo

LINK: <https://siviaggia.it/luxury/palio-di-siena-viaggio-treno-la-dolce-vita-orient-express/575922/>



Verso il Palio di Siena a bordo del treno di lusso italiano più esclusivo Francesca Pasini Salire a bordo di uno dei treni storici più belli del mondo per viaggiare attraverso il cuore della Toscana fino ad assistere al celebre Palio di Siena è un'esperienza che regala emozioni uniche e irripetibili. **La Dolce Vita Orient Express**, elegante treno di lusso italiano, ha deciso di celebrare la storica giostra equestre di origine medievale inaugurando un itinerario esclusivo all'insegna della cultura, dell'ospitalità e dell'alta gastronomia. Indice Quando parte il treno Il viaggio a bordo delle meravigliose carrozze del Dolce Vita **Orient Express** dura tre giorni e due notti e prevede due date che coincidono con i due appuntamenti con il Palio di Siena, come da tradizione secolare, ovvero quello del 2 luglio (Madonna di Provenzano) e del 16 agosto (Madonna Assunta). I due itinerari andata e

ritorno sono quindi programmati nelle seguenti date: dall'1 al 3 luglio 2026 e dal 15 al 17 agosto 2026. L'itinerario da Roma a Siena Si parte da Roma Ostiense al tramonto, dopo essere stati accolti nella Dolce Vita Lounge, e si procede verso la Toscana. A bordo, la cena è firmata dallo chef tre stelle Michelin Heinz Beck e in seguito, la serata prosegue con musica dal vivo italiana accompagnata al pianoforte nella Carrozza Bar. La carrozza prosegue il suo viaggio attraverso le dolci colline della Toscana, fino a raggiungere Siena. Qui, la mattina successiva, si vive il Palio da una prospettiva speciale ed esclusiva: dai balconi privati di Palazzo Chigi Zondadari, una splendida residenza nobiliare che si affaccia sulla celebre Piazza del Campo. Una volta terminata la gara, al calar del sole, si viene coccolati da una raffinata cena toscana nel cortile del palazzo, assaporando squisiti vini regionali e piatti di

stagione. Più tardi, si risale a bordo del **La Dolce Vita Orient Express**, ma il divertimento non finisce qui: ad attendere gli ospiti è un elegante after-party che continua nel Carrozza Bar, con melodie di pianoforte, cocktail e conversazioni piacevoli. Il mattino seguente si rientra nella stazione di Roma Ostiense, dopo aver fatto colazione a bordo mentre i paesaggi scorrono lenti oltre i finestrini. È un risveglio dolce, fatto di luci soffuse, servizio impeccabile e quell'atmosfera sospesa che solo un viaggio in un treno di lusso sa regalare. Le ultime ore diventano così il momento perfetto per rivivere le emozioni della sera precedente, tra il fragore della corsa in Piazza del Campo e la magia di una notte trascorsa su uno dei convogli più affascinanti d'Europa e del mondo. Un viaggio che non è solo uno spostamento, ma una celebrazione del saper vivere italiano, tra eleganza, design e bellezza

che si uniscono alle tradizioni culturali senza tempo del Belpaese. Come prenotare il viaggio Per partecipare a questa esclusiva esperienza toscana è necessario contattare direttamente l'ufficio prenotazioni de **La Dolce Vita Orient Express**, che fornirà tutte le informazioni su disponibilità, tipologie di cabine, prezzi e servizi inclusi in questo speciale pacchetto. Vi consigliamo dunque di accedere al sito ufficiale **Orient-express.com** per ogni ulteriore dettaglio.

Real Estate 24

Hotel, volumi
in crescita
a 2,5 miliardi

Paola Dezza — a pag. 12

Hotel, riconversioni e progetti di lusso guidano il mercato

Il trend. L'hospitality in Italia vale 2,5 miliardi di euro, in crescita del 35% sulla media a dieci anni. Capitali esteri da Europa, Usa e Sud America - Roma la più ambita, Venezia la più cara per camera

Pagina a cura di
Paola Dezza

Il 2026 si è aperto all'insegna di una ulteriore accelerata nell'interesse per il mercato dell'ospitalità. E ancora la pipeline di progetti resta diversificata per asset prime, luxury e riconversione di strutture da valorizzare in un trend inaugurato da tempo.

La crescita è sostenuta da una combinazione di fattori, dalla solidità operativa alla disponibilità di investimenti, dal forte interesse per strategie value-add alla crescita dei flussi turistici.

Nel 2025 record di investimenti

Lo scorso anno il volume di investimenti nel comparto ha raggiunto 2,5 miliardi di euro, con una crescita significativa sul 2024 (+19%) e livelli ben superiori alla media storica (+35% sulla media a dieci anni). Secondo una ricerca di EY sul settore, che Il Sole 24 Ore può anticipare in esclusiva, le operazioni value-add hanno rappresentato ben il 62% delle transazioni complessive. EY stima un ulteriore aumento dei volumi nel 2026. Così commenta Fabio Braidotti, a capo dell'hospitality per EY in Italia.

Le strategie hanno riguardato tanto nuove costruzioni quanto riqualificazioni e conversioni di asset esistenti, con particolare attenzione agli hotel di

fascia alta e ai trophy asset. È questo segmento a catalizzare l'attenzione degli investitori internazionali che competono per gli asset di maggior pregio nelle località dove si presuppone una ulteriore crescita dei flussi turistici, una

tenuta delle tariffe - in molti casi ormai alle stelle - e una buona occupazione. Alcune catene italiane di piccole e medie dimensioni prendono il via (si veda articolo a lato) o consolidano la posizione, mentre i brand di gestione cercano posizioni nuove in cui approdare. A Roma si attendono le aperture, alcune in ritardo, di Mandarin Oriental, Four Seasons e Rosewood, a Venezia di realtà nuove per l'Italia come la francese Airelles alla Giudecca e ancora **Orient Express Venezia** dopo l'inaugurazione a Roma.

«Molti investitori oggi guardano non solo gli asset ma le società operative ed entrano così nella compagine sociale. A cascata è un moltiplicatore, una iniezione di finanza nel sistema alberghiero italiano», spiega Braidotti.

Le prime destinazioni in città

Roma, Milano, Venezia e Firenze hanno concentrato oltre metà dei volumi. Roma si è confermata il principale polo di attrazione catalizzando un quarto delle risorse investite (630 milioni di euro) grazie a operazioni di rilievo e a progetti di conversione nel centro storico. Una lieve diminuzione però rispetto al 29%

del capitale totale investito nel primo semestre 2025. Milano ha intercettato una quota significativa dei flussi (16% del totale), sostenuta dal ruolo di hub finanziario e corporate, mentre Venezia ha mantenuto attrattività nel segmento luxury. Firenze resta strategica per investimenti selettivi. Ma è proprio qui che sono arrivati nuovi alberghi per i giovani, come l'Hoxton, e grandi progetti come Auberge ex Collegio alla Querce. Sul territorio il tasso di occupazione medio è del 70%, un ADR (tariffa

media giornaliera) pari a 228 euro e un RevPar (ricavo per camera disponibile) di 158 euro, in crescita del 3% sul 2024.

Venezia continua a guidare l'Italia con un RevPar di 284 euro, mentre Firenze conferma un RevPar di 180 euro, anch'esso in una fase di normalizzazione. Roma e Milano seguono, entrambe con una crescita positiva (rispettivamente +4% e +5% di RevPar), sostenuta da una forte domanda internazionale e da una solida attività corporate e legata agli eventi.

Le destinazioni resort hanno contribuito a un terzo dei volumi, 822 milioni.

Dopo la crescita del 2024, il comparto leisure ha mantenuto livelli di attività stabili nel 2025, con una concentrazione nelle location di fascia alta.

Focus lusso e riposizionamento

Tra le operazioni più rilevanti del periodo figurano le acquisizioni di Hotel Caesar Augustus ad Anacapri e Hotel Villa San Felice a Capri, oltre a diversi asset sul Lago di Como, tra cui Hotel Regina Olga, Residence La Cava e gli hotel Terminus e Vista Palace. Anche Hotel Hermitage a Forte dei Marmi ha contribuito a rafforzare il segmento leisure di alta gamma.

Il profilo degli investitori



Nel 2025 gli operatori alberghieri si sono confermati la categoria più attiva, guidando il mercato per volumi investiti. I family office hanno rafforzato la presenza come secondo gruppo di investitori, mentre gli istituzionali hanno registrato una crescita marcata. La componente internazionale resta centrale. Gli acquirenti europei hanno la quota principale del capitale, il 35% (+57% sul 2024), gli Stati Uniti l'8% (+143% rispetto al 2024) e il Sud America il 6% (partendo da zero del 2024). Il capitale proveniente dal Medio Oriente ha subito una forte contrazione, passando dal 22% nel 2024 ad appena il 3% nel 2025.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Venezia.
L'edificio che ospita il Daniele, hotel che dal 2026 diventa parte della catena Four Seasons. A due passi da piazza San Marco l'albergo sarà oggetto di una profonda ristrutturazione



Milano catalizza l'attenzione per business e turismo. Il ricavo a stanza è salito del 5% nel 2025



Gli istituzionali puntano sul settore in ottica di gestione di medio-lungo periodo con ritorni certi

Myllennium Award 2026: al via il bando della 12° edizione

LINK: <https://startupitalia.eu/bandi/myllennium-award-2026-al-via-il-bando-della-12-edizione/>

Myllennium Award 2026: al via il bando della 12° edizione CANDIDATURE ENTRO 4 Maggio 2026 È aperto il bando della dodicesima edizione del **Myllennium Award**, il primo premio multidisciplinare dedicato ai giovani under 30 che sostiene e valorizza le nuove generazioni ponendosi come laboratorio permanente del talento e ponte tra formazione e mondo del lavoro. Promosso dal Gruppo Barletta e dalla Fondazione omonima, il Premio ha coinvolto nel corso delle undici edizioni passate oltre 5.500 partecipanti, premiando più di 350 progetti vincitori e distribuendo complessivamente 1,8 milioni di euro in premi erogati, diventando una delle principali piattaforme italiane dedicate alle nuove generazioni. Nel corso degli anni, il **Myllennium Award** ha ottenuto importanti riconoscimenti istituzionali, tra cui la Medaglia di Bronzo del Senato della Repubblica e, nel 2024, il Premio Campidoglio, a testimonianza del valore culturale e sociale dell'iniziativa. L'edizione 2026 conferma le sue dieci aree tematiche: dalla narrativa, saggistica e

graphic novel di MyBOOK, al giornalismo e al digital content di MyREPORTAGE, fino alle opportunità imprenditoriali di M y S T A R T U P e MySOCIALIMPACT e alle borse di studio e stage di MyJOB. Spazio anche alle arti visive e alla rigenerazione urbana, alla musica, al cinema e alla dual career, con MyCITY, MyMUSIC, MyFRAME, MySPORT, e MyBRICKS, sezioni che offrono premi in denaro, percorsi concreti di crescita professionale e collaborazioni con partner nazionali di primo piano. Si rafforza inoltre la dimensione giornalistica del premio grazie alla collaborazione con Linkiesta nella sezione MyREPORTAGE. Il vincitore della categoria Giornalismo riceverà un premio in denaro e la pubblicazione del proprio lavoro su Linkiesta Magazine e su Linkiesta.it. La categoria Podcast offrirà invece al vincitore la possibilità di realizzare una serie originale in cinque puntate, sviluppata con il supporto editoriale della factory multimediale della testata e diffusa sui canali ufficiali. La valutazione dei progetti candidati è affidata ad un Comitato Tecnico Scientifico

composto da autorevoli esponenti del mondo accademico, professionale e culturale, che garantisce qualità, trasparenza e rigore nella selezione dei vincitori. Le candidature sono aperte fino al 4 maggio 2026 mentre l'8 luglio 2026, nella prestigiosa cornice di Villa Medici a Roma, si terrà la Cerimonia di Premiazione dove saranno annunciati i nomi e i progetti vincitori. Tutte le informazioni, il regolamento e le modalità di candidatura sono disponibili sul sito ufficiale del **Myllennium Award** all'indirizzo www.myllenniumaward.org.

"Myllennium Award 2026", al via il bando della XII edizione

LINK: https://www.avvenire.it/economia/lavoro/myllennium-award-2026-al-via-il-bando-della-xii-edizione_104658



"Myllennium Award 2026", al via il bando della XII edizione di Redazione Nuovi premi e opportunità per giovani under 30. Candidature aperte fino al 4 maggio. Premiazione l'8 luglio a Villa Medici a Roma. È aperto il bando della XII edizione del Myllennium Award, il primo premio multidisciplinare dedicato ai giovani under 30 che sostiene e valorizza le nuove generazioni ponendosi come laboratorio permanente del talento e ponte tra formazione e mondo del lavoro. Promosso dal Gruppo Barletta e dalla Fondazione omonima, il premio ha coinvolto nel corso delle undici edizioni passate oltre 5.500 partecipanti, premiando più di 350 progetti vincitori e distribuendo complessivamente 1,8 milioni di euro in premi erogati, diventando una delle principali piattaforme italiane dedicate alle nuove generazioni. Nel corso degli anni, il Myllennium Award

ha ottenuto importanti riconoscimenti istituzionali, tra cui la Medaglia di Bronzo del Senato della Repubblica e, nel 2024, il Premio Campidoglio, a testimonianza del valore culturale e sociale dell'iniziativa. L'edizione 2026 conferma le sue dieci aree tematiche: dalla narrativa, saggistica e graphic novel di MyBOOK, al giornalismo e al digital content di MyREPORTAGE, fino alle opportunità imprenditoriali di MySTARTUP e MySOCIALIMPACT e alle borse di studio e stage di MyJOB. Spazio anche alle arti visive e alla rigenerazione urbana, alla musica, al cinema e alla dual career, con MyCITY, MyMUSIC, MyFRAME, MySPORT, e MyBRICKS, sezioni che offrono premi in denaro, percorsi concreti di crescita professionale e collaborazioni con partner nazionali di primo piano. Tra le novità dell'edizione 2026 vi è l'ingresso di Exibart e Marcello Geppetti

Media Company nella sezione MyCITY, dedicata al tema della rigenerazione urbana attraverso l'arte. Grazie al premio Fotografia, al vincitore saranno assegnati un riconoscimento in denaro, la pubblicazione editoriale dell'opera e la visibilità sui principali canali di comunicazione. Si rafforza inoltre la dimensione giornalistica del premio grazie alla collaborazione con Linkiesta nella sezione MyREPORTAGE. Il vincitore della categoria Giornalismo riceverà un premio in denaro e la pubblicazione del proprio lavoro su Linkiesta Magazine e su Linkiesta.it. La categoria Podcast offrirà invece al vincitore la possibilità di realizzare una serie originale in cinque puntate, sviluppata con il supporto editoriale della factory multimediale della testata e diffusa sui canali ufficiali. La valutazione dei progetti candidati è affidata ad un Comitato Tecnico Scientifico composto da autorevoli

esponenti del mondo accademico, professionale e culturale, che garantisce qualità, trasparenza e rigore nella selezione dei vincitori. Le candidature sono aperte fino al 4 maggio 2026, mentre l'8 luglio 2026 a Villa Medici a Roma si terrà la cerimonia di premiazione, dove saranno annunciati i nomi e i progetti vincitori. Tutte le informazioni, il regolamento e le modalità di candidatura sono disponibili sul sito: www.mylle millenniumaward.org.
© RIPRODUZIONE
RISERVATA

Speciali pacchetti proposti con l'Orient Express per le Carriere di luglio e di agosto

Il treno del lusso arriva per il Palio

SIENA

Il treno del lusso La Dolce Vita Orient Express arriva a Siena per il Palio e propone speciali pacchetti per le Carriere di luglio e di agosto. Una tre giorni esclusiva per una sessantina di ospiti nella città toscana.

→ a pagina 6 **Gennaro Groppa**

Il Dolce Vita Orient Express accompagnerà una sessantina di visitatori internazionali nella Festa senese

Per il Palio arriva il treno di lusso

Uno speciale pacchetto offre cene con chef stellati e un posto a Palazzo Chigi Zondadari

di **Gennaro Groppa**

SIENA

Il treno del lusso La Dolce Vita Orient Express arriva a Siena per il Palio e propone speciali pacchetti per vivere le Carriere di luglio e di agosto.

Il favoloso treno partirà da Roma e raggiungerà la città toscana per far vivere a una sessantina di ospiti una tre giorni esclusiva nella Festa senese, arricchita da cene con chef stellati e esperienze di alta qualità.

Il treno La Dolce Vita Orient Express propone già alcuni speciali pacchetti su e giù per lo Stivale, ciascuno dei quali al costo di varie migliaia di euro. Sono esperienze di classe e di lusso, alle quali prendono solitamente parte turisti stranieri, soprattutto statunitensi e del nord Europa. Vari sono gli itinerari pensati e realizzati, dal nord al sud del Belpaese, e alcuni di questi già adesso toccano Siena e la sua provincia. Sono esperienze di lusso, pensate per chi vuole vivere un turismo lento ma al contempo ha la possibilità di spendere cifre certamente rilevanti: e buona parte della clientela del Dolce Vita è internazionale.

Adesso nasce questa nuova speciale iniziativa, pensata appositamente per i giorni del Palio. Il cui richiamo, come noto, è internazionale. "Il treno di lusso italiano La Dolce Vita Orient Express ha deciso di celebrare il Palio di Siena inaugurando un

itinerario esclusivo per vivere la celebrazione attraverso un'esperienza unica che accompagnerà i

visitatori in un viaggio all'insegna della cultura, ospitalità e alta gastronomia", si legge sul sito internet.

Le prenotazioni sono da poco aperte, ma già alcuni turisti internazionali si sono interessati per poter salire a bordo del treno di

lusso.

Il Dolce Vita partirà da Roma la sera del primo luglio. I passeggeri entreranno nelle lussuose vetture, e qui consumeranno la cena preparata dallo chef stellato Heinz Beck. A seguire, nella carrozza bar, potranno passare la

serata con musica dal vivo. La notte verrà trascorsa nelle suite del treno.

La mattina del 2 luglio i passeggeri si sveglieranno a Siena. Saranno poi trasportati nel centro cittadino e potranno assistere alla Carriera da Palazzo Chigi Zondadari, dove dopo il Palio consumeranno una cena con piatti tipici toscani. La notte, poi, torneranno a bordo delle lussuose cuccette del treno che la mattina seguente ripartirà in direzione di Roma.

Sono 62 i posti messi a disposizione per vivere questa esperienza. Trentuno le cabine: 18 suite, 12 deluxe e poi la suite La Dolce Vita, la più ambita e sicu-

ramente anche la più bella e costosa. "E' un'esperienza che unisce viaggio, cultura e uno dei riti più emblematici dell'identità italiana", si legge nella promozione dell'iniziativa che sarà poi ripetuta anche per la Carriera di agosto.



**Un'esperienza
nel lusso**
Il treno
**La Dolce Vita
Orient Express**
raggiungerà
Siena
sia per il Palio
di luglio
che di agosto
Le prenotazioni
sono aperte



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Paolo Barletta (Arsenale Group) racconta 'La Dolce Vita Orient Express'

LINK: <https://www.fortuneita.com/2026/02/17/paolo-barletta-arsenale-group-racconta-la-dolce-vita-orient-express/>

Paolo Barletta (Arsenale Group) racconta 'La Dolce Vita Orient Express' By Biagio Picardi Febbraio 17, 2026 L'iconico Orient Express arriva in Italia e si prepara a percorrere lo stivale con 31 cabine, tra suite e deluxe, con un starting price di 4.500 euro a persona. L'Orient Express nacque nel 1883 per collegare Parigi a Costantinopoli. Negli anni Trenta del Novecento, invece, sbuffando sulle rotaie di Budapest e Bucarest, Belgrado, Vienna, Atene e così via, divenne sinonimo di viaggio lussuoso, reso immortale da Agatha Christie e poi da mill'altra letteratura e tanti film. In seguito la modernità l'ha messo un po' tra i sogni del passato, nonostante suggestive e più recenti corse che nel ventesimo secolo hanno sfidato perfino le guerre jugoslave. Da aprile 2025, però, grazie ad Arsenale Group, azienda multibrand nel settore dell'ospitalità, lungo lo Stivale corre 'La Dolce Vita Orient Express', che fa rivivere il mitico treno con 31 cabine tra suite e deluxe, uno starting price di 4.500 euro a persona e soprattutto accoglienza e servizi made

in Italy. Come ci racconta Paolo Barletta, 39enne amministratore delegato di Arsenale. Perché portare l'Orient Express in Italia? Perché mancava un treno di questo tipo che parlasse italiano e rappresentasse il made in Italy a livello estetico ma anche di servizi a bordo. Viaggiare col nostro treno ti permette, in due o tre giorni, di visitare posti che altrimenti non potresti scoprire, attraversando regioni come Molise, Umbria, Abruzzo o Basilicata che un turista straniero difficilmente visiterebbe se non al quarto o quinto viaggio nel nostro Paese. Inoltre è rilassante e sostenibile, integrandosi perfettamente con l'offerta turistica italiana, che ha 16mila chilometri di linee ferroviarie che arrivano ovunque. Quanto tempo è trascorso dall'idea al primo viaggio? L'idea è nata nel 2019, l'anno dopo abbiamo iniziato a parlare con Ferrovie Italiane per poi firmare il contratto a giugno del 2021. Da lì abbiamo dovuto realizzare il treno e ad aprile del 2025 il primo 'La Dolce Vita Orient Express' è entrato in servizio. Siamo stati particolarmente veloci perché questo è un settore

che richiede dai sette ai dieci anni per fare qualcosa: un primato di Arsenale ottenuto grazie a persone straordinarie che hanno voluto vincere questa sfida e realizzare qualcosa di unico. A proposito di sfide: qual è stata la più complicata? Abbiamo dovuto affrontarne tante: tecnologiche, economiche e ingegneristiche. Inizialmente pensavamo che la più complessa sarebbe stata trovare l'accordo con Ferrovie Italiane, ma in seguito ci siamo resi conto che nessuno nel mondo era in grado di realizzare un treno come lo volevamo noi e quindi, da gruppo di hospitality, abbiamo dovuto creare appositamente una società ingegneristica e di produzione ferroviaria. Una terza sfida, infine, che racchiude tutte le altre, è stata convincere il mercato del turismo, italiano, europeo e mondiale, che questo è un settore su cui converrà investire per i prossimi cinquant'anni, perché se adesso ci sono 18 treni di lusso, da qui a cinque decenni ce ne saranno 150. Perché si chiama La Dolce Vita? Volevamo adattare l'Orient Express al made in Italy,

all'ospitalità e alla cucina italiana. Siamo in Italia e quelle parole fanno subito pensare a quell'epoca storica in cui nel nostro Paese le persone sapevano godersi la vita. Chi sono i vostri viaggiatori? Per fortuna il mondo intero. Parlando di treni di lusso ci si aspetterebbe soltanto persone ricche e invece sono uno spaccato dei clienti che ha l'Italia: 47% americani, 20% europei, tra l'11 e il 14% australiani, quindi Medio Oriente e resto del mondo. E tra questi ci sono anche tanti che magari mai nella vita avrebbero pensato di andare in un albergo iper lussuoso e che invece mettono da parte i soldi per fare con noi un'esperienza iconica. Certo è richiesto un budget alto perché offriamo un servizio di lusso, che però dà molto e rivive tantissime volte negli anni successivi, nei ricordi e nei racconti. E così i soldi spesi vanno divisi per la durata del viaggio ma anche per tutti quei momenti che ricordandolo danno felicità. Inoltre le persone sanno che oggi il lusso più grande è poter vedere cose in modo unico e avere il tempo per farlo. E grazie al 'lusso del tempo' si stanno riscoprendo esperienze uniche come quelle ad esempio dei treni notte e che sono state trascurate quando tutto è diventato

più veloce. Mi fa un esempio di itinerario? Un esempio è la caccia al tartufo, alla quale io stesso ho partecipato: siamo partiti da Roma, abbiamo fatto una prima degustazione a bordo mentre attraversavamo la Toscana e l'Umbria. La mattina colazione nelle campagne piemontesi per arrivare poi a Nizza Monferrato, dove abbiamo fatto la tartufata. E infine siamo ripartiti al tramonto, cenato e dormito sul treno e la mattina dopo eravamo di nuovo a Roma. Inoltre si può festeggiare un compleanno, un anniversario, prenotare il treno per un matrimonio. Ci hanno scelto anche molti personaggi famosi per delle occasioni speciali. Ad esempio Alicia Keys ha affittato una parte del treno per festeggiare il compleanno del marito, partendo da Palermo, passando per Taormina e celebrando l'evento nel nostro albergo di Maratea, in Basilicata. Dal punto di vista imprenditoriale quali aspettative e rischi comporta il mercato del lusso? Le aspettative sono quelle del mercato turistico, che continuerà a crescere perché le persone preferiscono sempre più le esperienze all'acquisto di oggetti. Per quanto riguarda invece i rischi, in generale e non soltanto per il turismo,

ce ne sono di molto grandi, problemi burocratici e di regolamentazione. All'inizio non siamo stati sostenuti da banche o investitori perché in Italia è difficile che si scommetta su qualcosa prima di vederla realizzata. Mentre negli anni '60 e '70 era possibile creare aziende basandosi su idee vincenti, oggi non è più così. E se sei giovane c'è ancora più pregiudizio. Su questo l'Italia è molto indietro rispetto a Stati Uniti o Asia ed è un peccato perché così si disperde talento. L'articolo originale è stato pubblicato sul numero di Fortune Italia di febbraio 2026 (numero 1, anno 9) **ABBONATI ORA E LEGGI CONTENUTI ESCLUSIVI**

Da Capri a Roma nuove suggestioni nella limonaia

62

Cronaca di Roma

Giovedì 19 Febbraio 2026
www.ilmessaggero.it



ROMA DI GUSTO

“Paolino per Orient Express La Minerva”, ecco il progetto che unisce due icone del made in Italy

Da Capri a Roma nuove suggestioni nella limonaia

PAOLINO CAPRI
All'interno dell'Orient Express La Minerva a piazza della Minerva 69

L'ECCELLENZA

C'è una dolce vita all'ombra dei Faraglioni che si porta ancora dietro storie, leggende, emozioni sottili e irripetibili. Non è quindi stravagante che sia proprio il rinnovato Orient Express Minerva, raffinata operazione di lusso e di edonismo dal gusto antico, a far viaggiare idealmente i suoi clienti fino a Capri. Il treno del mito non attraversa le acque del Golfo di Napoli, ma ne riproduce in questo periodo (fino al 26 aprile) le atmosfere nella sua lobby, ospitando i sapori e sapori di Paolino, luogo iconico dell'isola di

Al centro, Arianna e Michela De Martino nella lobby dell'hotel trasformata in una suggestiva limonaia. Accanto, un'altra parte della lobby con divani e tavoli



NUMERI

1620

È l'anno di fondazione del Palazzo Fonseca che accoglie l'hotel Orient Express La Minerva

26 aprile

Paolino (luogo iconico di Capri) sarà presente all'Orient Express La Minerva fino al 26 aprile

MAGIA A TAVOLA: DALLA MOZZARELLA APPENA GRIGLIATA ALLA BOMBA FRITTA BAGNATA CON LA "CHIUMMENZANA" AI TOTANI E PATATE CROCCANTI

Capri: eleganza senza tempo, amore per la tradizione, una capacità naturale di parlare al cuore. D'altra parte, fin dalla sua nascita nei primi anni '70, il limoneto a Marina Grande di Paolino e Michela De Martino, campo da bocce con uso di cucina, divenne rapidamente un luogo imperdibile per una clientela colta e cosmopolita, stregata dalla seduzio-

ne di una cucina profumata di orti e di mare. Da quel successo, da quei 'limon trees' diventati un autentico brand, nasce il locale di oggi, con le nuove generazioni - Lino, con Arianna e Michela - al timone, un indirizzo gourmet che resta un luogo ancora intatto nella sua capacità di parlare al cuore, di sedurre e di divertire con una delle più stregate cucine del Sud.

Capri è vicina e lontana, ma qui, piccola magia Orient Express, lasciato alle spalle l'Elefantino del Bernini alla Minerva, superato il gentilissimo barrage di portieri galionati, ci si smarrisce in una lobby tra-

sformata in limonaia. Il sottofondo musicale, tutto napoletano, gioca bene sulla suggestione: manca solo la Grotta Azzurra e poi c'è tutto. Quasi tutto, perché la magia la completa, anzi la fa la cucina con una carellata dei classici attraverso i quali Paolino ha reso Capri celebre nel mondo anche per i suoi sapori. L'esordio non potrebbe essere più festoso al palato. Si spazia dal languore della mozzarella appena grigliata, associata all'asprezza lieve di una foglia di limone, a una parmigiana di melanzane gentile, sottratta a ogni unto furore o ancora, la bomba fritta, esemplare e succinta,

bagnata al momento in sala da una salsa eronusta del più caprese di tutti i sughi, la gioiosa 'chiummenzana': pomodoro, aglio, olio e un pizzico di origano. Soffici, i ravioli capresi al pomodoro precedono due piatti di impatto sicuro: la sinfonia mediterranea delle fettucce al limone su un lieve Carpaccio di gamberi siciliani e l'omaggio agli orti dell'isola col tonnellato fresco alle zucchine. Il limone, un vero leitmo-

tiv di questa cucina, si manifesta a regalare emozioni anche con un mezzo pollo con verdure ma riesce anche a creare un riuscito contrappunto, in una mousse di patate, con un trancio di spigola con asparagi. La Capri non marina si affaccia imperiosa con costine di agnello alla griglia e rosmarino fresco (più incisivo), aglio, olio di Anacapri e patate salate. Ma il vero capolavoro arriva con un piatto che più caprese non si può: l'abbraccio tra totani e patate croccanti, una delizia che arrivava sulle tavole di Marina Grande dopo che la statua della Madonna della Libera era stata portata in processione dai pescatori, un piatto di salutare con le sirene, al pari di quello che facevano le barche in festa. In questa atmosfera la chiusura dolce è tutta un fuoco d'artificio. Caprese e delizia al limone sono vera bontà, mentre riesce a sorprendere la pastiera della casa, umorista e fragrante di fiori di arancio.

Giacomo A. Dente

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PIATTO ROMANO
In via Bodoni 62

“Piatto romano”, la cucina di casa che conquista il palato con creatività



Sopra, una delle sale interne

L'ESPERIENZA

Non ci sono 'caprai, pastori di bufale, bütteri, navicellai' (lo stile della cucina romana, secondo Paolo Monelli nel suo Ghiottono Errante del 1935) ai tavoli di questa colta osteria di Testaccio. Al contrario, la romanissima clientela che si affaccia ogni giorno alle tovaglie di carta che ornano tavoli di schietta essenzialità, sono professionisti, dame della ztl, intellettuali, tutti a contenere, a una popolazione di quartiere, la cucina densa, intensa, provocatoria di Andrea D'Alfonsi, figlio d'arte, entrato come un tornado sulla scena testaccina. Nel regno

del 'quinto quarto' ci voleva tanta follia per voler introdurre una cultura delle verdure, non meno che per sforzarsi di trovare un difficile punto di incontro tra paja e salute. Una scommessa difficile, certo, ma che sta dimostrando a tutti gli effetti, complice la cura maniacale che Andrea dedica alla selezione di ogni cosa che arriva sulla tavola dei suoi clienti.

Già gli antipasti sono un manifesto inequivocabile. C'è il radicchio tardivo appena scottato con le animelle fritte, e fritti e di amarostica personalità sono anche i cardi fritti, mentre la misticanza, quella vera, da passeggiata nella campagna romana, si im-

prime subito alla memoria golosa, anche grazie allo sprint dato al piatto da un sentore di acciuga e dalla misurata acidità della polvere di sommacco siciliano. I peperoni cruschi di Senise abbracciano di aromatici richiami i classici tagliolini, mentre una pajata selezionata da animali che ne garantiscono una qualità senza cadute troppo grasse, incorona letteralmente un piatto di rigatoni, giusti di cottura e compattati da una nuvola di pecorino 'come una volta'. Ed è lo stesso pecorino, insieme a un guanciale di giu-



TANTE LE PROPOSTE, DAL RADICCHIO SCOTTATO E ANIMELLE FRITTE AI PEPERONI CRUSCHI DI SENISE CON TAGLIOLINI, AL BACCALÀ AL FORNO CON FRUTTA SECCA

Sopra, Andrea D'Alfonsi, anima e voce del ristorante a cui dedica tutto il suo sapere

sta stagionatura con i suoi vaghi sentori di cannella a dare un sapore concentrato, unico a una amatriciana, autentico, fiero omaggio alle radici di Andrea. A seguire, il maiale nero casertano fornisce fegatelli e braciole, il baccalà al forno con frutta secca fa onore alla tradizione più antica, al pari di trippa, abbacchio e di una coda alla vaccinara che indossa la sua salsa come una bella donna un vestito da sera. Capito lo da non perdere le verdure selvatiche ripassate, autentica antologia delle campagne romane: cicoria, crispigno, ortica, borraggine, broccolotti, senape. Tanti e tutti buonissimi i dolci dove compaiono riusciti mix di frutta e spezie, come l'esemplare crema pasticciera al cardamomo con purea di susine goce d'oro.

G. A. D.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tramortita dai figli davanti all'edicola

Scopre di essere unica quando legge i loro auguri su Notizie Liete del Messaggero.



Notizie Liete è il modo più originale per fare gli auguri, ricordare le date importanti, congratularsi, mettere in evidenza i momenti che fanno più bella vita.

Quando vuoi fare una bella sorpresa chiama lo 06/377083
segreteria.annunci@piemmesonline.it

MAX MANNA NUMISMATICA

ACQUISTA MONETE - MEDAGLIE



PAGAMENTO IMMEDIATO

Via Orazio dello Sbirro, 7 - ROMA
Tel. 06 5672821 - 360 244610
www.maxmannanumismatica.com

DIAMOND CENTRE LUDOVISI



ACQUISTA

DIAMANTI GIOIELLI E OROLOGI
PAGAMENTO IMMEDIATO
STIME E CONSULENZE GRATUITE

Negozi: Via Ludovisi 31 Roma (lun.-ven. ore 10-18)
Tel: 06.42016995 3317279755

I sapori di Capri a Roma

LINK: <https://www.thetravelnews.it/paolino-capri-per-orient-express/>



I sapori di Capri a Roma Un'esperienza gastronomica che celebra l'ospitalità e i sapori dell'isola di Capri, fino al 26 aprile nella lobby di **Orient Express La Minerva** 18 Feb, 2026 | Teresa Cremona Da giovedì 5 febbraio a domenica 26 aprile 2026 'Paolino Capri per **Orient Express La Minerva**" è a Roma presso La Minerva Bar, nella lobby di **Orient Express La Minerva**, per un'esperienza gastronomica che celebra l'ospitalità e i sapori dell'isola di Capri. In questa occasione La Minerva Bar propone una selezione dei signature cocktail con cinque proposte che richiamano i profumi, gli aromi e i colori dell'isola. La collaborazione tra Paolino Capri e **Orient Express La Minerva**, è un invito a vivere un'esperienza di ospitalità italiana, intesa come arte dell'accoglienza e piacere della condivisione. Paolino di Capri, è una storia di tradizione caprese e campana. Il ristorante fondato negli anni '70 dalla famiglia De Martino, è

ora guidato dai nipoti dei fondatori. ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER!

Un treno extralusso per percorrere la Via della Seta

LINK: <https://www.donnamoderna.com/lifestyle/viaggi/un-treno-extralusso-per-percorrere-la-via-della-seta>

Un treno extralusso per percorrere la Via della Seta
Redazione 2026-02-26T07:59:28+00:00 Dalla Cina all'Uzbekistan a bordo del Golden Eagle Silk Road Express, venti giorni tra deserti sconfinati, città leggendarie e un'idea di lusso che sa di tempo ritrovato La Via della Seta non è solo una rotta antica: è un racconto lungo secoli che unisce la Cina al Mediterraneo, attraversa l'Asia Centrale, sfiora deserti immensi e città che sembrano miraggi. Per millenni qui sono passate carovane cariche di sete, spezie e segreti. E insieme alle merci viaggiavano idee, culture, visioni del mondo. Oggi puoi immaginare di ripercorrere quella stessa traiettoria seduta accanto a una grande vetrata, con un paesaggio che scorre lento davanti agli occhi. Un treno extralusso che collega Pechino a Tashkent, quasi 4mila chilometri in venti giorni, trasformando lo spostamento in un'esperienza da assaporare a bordo del Golden Eagle Silk Road Express. È il viaggio che faresti se volessi sentirti un'esplosiva contemporanea. Con la curiosità di Marco Polo, ma senza rinunciare al piacere

di una suite privata e di una cena servita con eleganza mentre fuori si accende il tramonto sul deserto. Dalla Grande Muraglia alle cupole azzurre di Samarcanda Si parte da Pechino, dopo una visita alla Città Proibita, tra cortili silenziosi e tetti dorati dove ti sembra di sfiorare la storia con le dita. Poi Xi'an, con i Guerrieri di Terracotta che ti osservano immobili da oltre duemila anni. Sali a bordo del treno e vedi il mondo cambiare in fretta. Lungo la Via della Seta le metropoli lasciano spazio alle distese del Deserto del Gobi, dove l'orizzonte è una linea sottile. Dopo una tappa ad Almaty, il viaggio continua tra Kazakistan, Kirghizistan e Tagikistan, fino ad arrivare in Uzbekistan. E quando finalmente si raggiungono Bukhara, Khiva e soprattutto Samarcanda, è come entrare in una cartolina. Mosaici blu, madrase maestose, piazze monumentali che sembrano disegnate per stupire. Sono città che hanno visto nascere e cadere imperi, e che oggi si svelano con una grazia quasi teatrale. Un hotel a cinque stelle su rotaia Nel treno le cabine, tutte con bagno privato, sono pensate per farti sentire a casa anche a

migliaia di chilometri di distanza. Le Suite hanno persino un piccolo soggiorno separato e una vasca in cui concederti una pausa dopo una giornata intensa. Visualizza questo post su Instagram Un post condiviso da **Golden Eagle Luxury Trains** (@goldeneagleluxurytrains) Negli spazi comuni si crea quella complicità tipica dei viaggi lenti. Un pianoforte nella Bar Lounge Car, un cocktail sorseggiato mentre fuori scivolano steppe e montagne, la Observation Car con le sue vetrate panoramiche dove resti in silenzio a guardare il mondo scorrere lungo la Via della Seta. Alta cucina e dettagli che fanno la differenza Anche a tavola il viaggio continua. Ci sono due carrozze ristorante, una con un'impronta più occidentale e una ispirata all'estetica cinese, dove i piatti raccontano i territori attraversati. I menù alternano sapori europei e specialità locali, con ingredienti scelti lungo il percorso. Ceni con argenteria d'epoca e cristalli raffinati, ma senza quella rigidità che a volte accompagna il lusso. Tutto è organizzato perché tu possa pensare solo a goderti l'esperienza: visti,

trasferimenti, guide esperte, perfino auto private in alcune tappe. Un'esperienza unica che, va detto, non è a buon mercato: si parte da 16mila e si arriva a circa 43mila euro a persona. Scegliere un treno extralusso lungo la Via della Seta ti permette di attraversare il mondo con lentezza, di fermarti a guardare davvero, di lasciarti sorprendere.

Paolino Capri a Roma: l'anima caprese incontra **Orient Express La Minerva**

LINK: <https://robbreport.it/paolino-capri-a-roma-pop-up-orient-express-la-minerva/>



Paolino Capri a Roma: l'anima caprese incontra **Orient Express La Minerva**. La Minerva Bar di **Orient Express La Minerva** accoglie una collaborazione che mette in dialogo Paolino Capri e la capitale. Ester Sorani 6 Marzo 2026 Dall'Isola Azzurra alla Città Eterna, il viaggio nel gusto firmato Paolino Capri arriva all'**Orient Express La Minerva**. Paolino Capri approda a Roma e porta con sé il profumo degli agrumi, la memoria di una tavola condivisa e la calorosa accoglienza dell'isola, a pochi passi dal Pantheon. Fino al 26 aprile 2026, La Minerva Bar di **Orient Express La Minerva** accoglie una collaborazione che mette in dialogo Capri e la capitale attraverso un percorso gastronomico costruito sui piatti storici del ristorante fondato dalla famiglia De Martino negli anni Settanta. Entrando nella lobby lounge, sotto il lucernario in vetro e ferro, lo spazio si trasforma: il giallo e il verde dominano la

scena, alberi di limone decorano l'ambiente e restituiscono l'atmosfera del celebre limoneto caprese. Il progetto nasce dall'incontro tra due realtà che condividono una visione comune dell'ospitalità, intesa come esperienza da vivere e ricordare. Paolino Capri x **Orient Express La Minerva**, primo albergo al mondo della collezione **Orient Express**, si trova nel cuore di Roma, con vista sul Pantheon. Qui prende forma Paolino Capri x **Orient Express La Minerva**, un'iniziativa che trasferisce nel centro della capitale l'identità gastronomica dell'isola. Paolino Capri rappresenta da sempre l'anima caprese nel mondo. Oggi è guidato da Lino, Michela e Arianna, nipoti dei fondatori, che proseguono il percorso avviato negli anni Settanta. La loro cucina si esprime attraverso ricette consolidate e un'idea di convivialità costruita attorno alla tavola. La mise en place tra ceramiche e

agrumi L'allestimento della sala diventa parte integrante dell'esperienza. Le ceramiche artistiche utilizzate per la mise en place nascono da una visione condivisa tra Lino di Paolino e l'artista e ceramista caprese Sergio Rubino. Le decorazioni evocano la natura mediterranea e dialogano con i colori del limoneto ricreato negli spazi del bar. La Minerva Bar, definita come sofisticato spazio all-day-dining, accoglie gli ospiti sotto il grande lucernario, accanto alla statua originale della dea Minerva scolpita da Rinaldo Rinaldi. In questo scenario, l'intervento di Paolino Capri assume una dimensione immersiva: tavoli, ceramiche, piante e cocktail concorrono a costruire un racconto coerente. Il menu: i piatti storici di Paolino Capri Il cuore del progetto resta il menu, che celebra la cucina caprese e campana attraverso i piatti simbolo del ristorante. Le ricette vengono proposte

nel rispetto della loro formulazione originaria e della qualità delle materie prime. Tra gli antipasti compaiono la Mozzarella grigliata su foglia di limone di Paolino e la Bomba Paolino con sugo di pomodori freschi e basilico. I primi piatti includono i Ravioli capresi al pomodorino fresco o al limone, i Mezzi paccheri "Chiummenzana" di Paolino e le Fettuccine al limone su carpaccio di Gambero Siciliano. La sezione dei secondi valorizza preparazioni consolidate come i Totani e patate alla vecchia maniera, il Mezzo pollo al limone e le Costine d'agnello alla griglia con olio di Anacapri. In chiusura arrivano i dolci della tradizione partenopea: Torta caprese, Delizia al limone con fragoline di bosco e Pastiera napoletana con crema chantilly, accompagnati dal Limoncello di Paolino. I signature cocktail tra Capri e Roma Alla proposta gastronomica si affianca una selezione di cinque signature cocktail ideati per celebrare l'incontro tra Paolino Capri e **Orient Express La Minerva**. Le ricette richiamano i profumi e i colori dell'isola. Essenza di Capri combina limoncello, Altamura Vodka, cordiale di agrumi e cetriolo con bollicine italiane. La Dolce Isola valorizza basilico,

essenza al Cedro, Tanqueray Ten e Venturo Aperitivo Mediterraneo. Ogni proposta traduce in forma liquida gli elementi distintivi del ristorante caprese. Immagini courtesy Per altri contenuti iscriviti alla newsletter di Robb Report [Iscriviti](#) [Share](#)

SUI BINARI DEL MITO

AL MUSÉE DES ARTS DÉCORATIFS DI PARIGI VA IN MOSTRA L'ORIENT EXPRESS CHE, DAL 2027, FARÀ LA MITICA TRATTA PARIGI ISTANBUL. MA IL TRENO È SOLO IL PRIMO DI UN AMBIZIOSO PROGETTO DEL GRUPPO FRANCESE DELL'HOSPITALITY ACCOR PARTITO ALLA CONQUISTA DEL LUXURY TRAVEL

DI GIOIA CAROZZI



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Viaggiare



Qui a fianco, l'architetto parigino Maxime d'Angeac, direttore artistico di **Orient Express** (1883), brand del gruppo francese Accor. È sua la firma sul nuovo convoglio (nelle foto) in mostra al Musée des Arts Décoratifs di Parigi fino al 26 aprile; dal 2027 il treno percorrerà la mitica tratta Parigi-Istanbul.



Patrick Jarry




Alina Liu/52



UN PROGETTO IMPONENTE, ambizioso, scenografico. È questa la narrazione sottesa alle sale della mostra *1925-2025: un secolo di Art Déco*, ospitata al Musée des Arts Décoratifs, a Parigi e visitabile fino al 26 aprile. Oltre mille opere tra design, moda, gioielli e arte raccontano i ruggenti anni Venti anche se l'indiscusso protagonista è un treno entrato nell'immaginario collettivo degli amanti della magnificenza e della letteratura di **Agatha Christie** e del cinema di **James Bond**: il leggendario **Orient Express**. Il mito è tornato sui binari grazie all'incredibile lavoro di **Maxime d'Angeac**, architetto parigino e direttore creativo del marchio **Orient Express (1883)**, brand, acquisito dal gruppo **Accor** (uno dei principali gruppi alberghieri francese a livello mondiale) nel 2022, che sta rivoluzionando il mondo del luxury travel grazie a una partnership strategica con il colosso del lusso LVMH, siglata nel 2024.

La sfida di d'Angeac, magistralmente documentata nel percorso espositivo, è stata quella di ridisegnare e reinterpretare gli arredi e i complementi di due vagoni originali del 1925, ritrovati al confine tra Polonia e Bielorussia. Con l'ausilio di trenta maestri artigiani, tra i migliori vetrai, ebanisti e tappezzieri, è stato

forgiato il nuovo convoglio che, dal 2027, tornerà a collegare Parigi a Istanbul. Il segreto? Aver rivoluzionato un'icona nell'assoluto rispetto di una storia iniziata quasi un secolo e mezzo fa. Una filosofia che si è rivelata vincente non solo per la rassegna parigina (che «val bene una messa»), ma anche come visione d'impresa. **Orient Express (1883)**, infatti, oltre ai due hotel extra-luxury La Minerva a Roma e Palazzo Donà Giovannelli a Venezia, ha già in programma l'atteso varo di due velieri: l'**Orient Express Corinthian** e l'**Orient Express Olympian**. Tutto molto... orient-expressizzante. 

Laguna sempre più stellata: Heinz Beck arriva all'**Orient Express Venezia**

LINK: <https://www.italiaatavola.net/check-in/2026/3/6/laguna-sempre-piu-stellata-heinz-beck-orient-express-venezia/117852/>



Laguna sempre più stellata: Heinz Beck arriva all'**Orient Express Venezia**. L'**Orient Express Venezia** affida allo chef Heinz Beck la guida dell'intera proposta gastronomica dell'hotel. Il progetto comprende il ristorante fine dining Heinz Beck Venezia, La Casati, il Wagon Bar e il Salone Vittoria di Redazione. CHECK-IN 06 marzo 2026 | 18:53 Laguna sempre più stellata: Heinz Beck arriva all'**Orient Express Venezia**. L'**Orient Express Venezia** affida allo chef Heinz Beck la guida dell'intera proposta gastronomica dell'hotel. Il progetto comprende il ristorante fine dining Heinz Beck Venezia, La Casati, il Wagon Bar e il Salone Vittoria di Redazione. CHECK-IN 06 marzo 2026 | 18:53 L'**Orient Express Venezia** affida la direzione dell'offerta gastronomica allo chef Heinz Beck, tra le figure più riconosciute dell'alta cucina europea e titolare di tre stelle nella Guida Michelin. Il progetto coinvolge l'intero impianto

culinario dell'hotel veneziano e nasce in collaborazione con il Beck and Maltese Consulting Team, chiamato a definire il concept gastronomico dei diversi spazi del palazzo. L'apertura è prevista il 1° aprile 2026. **Orient Express Venezia** affida la guida gastronomica a Heinz Beck a Venezia: intervento a 360 gradi. L'intervento non riguarda soltanto il ristorante fine dining, ma l'insieme delle esperienze gastronomiche proposte agli ospiti. L'idea è costruire un filo conduttore capace di attraversare ambienti e momenti diversi della giornata, mantenendo una linea coerente con l'approccio che ha reso noto lo chef: precisione tecnica, nitidezza dei sapori e attenzione all'equilibrio nutrizionale. La cucina pensata per il palazzo veneziano guarda alla laguna e al Mediterraneo come principali riferimenti gastronomici. Ingredienti locali e stagionali diventano la base di una proposta che

unisce ricerca contemporanea e tradizione italiana. Il ristorante Heinz Beck Venezia Cuore dell'offerta sarà Heinz Beck Venezia, ristorante fine dining con venti coperti aperto esclusivamente la sera. Qui lo chef propone una cucina costruita sull'equilibrio tra gusto e leggerezza, elemento centrale della sua filosofia culinaria. Tra i piatti che rappresentano questo approccio compaiono la ricciola accompagnata da latticello affumicato, piselli freschi e limone in conserva, oppure il gambero rosso servito con carote e alghe della laguna. Preparazioni che partono da prodotti del territorio e vengono interpretate con tecniche contemporanee. L'ambiente è stato progettato dall'architetta e interior designer Aline Asmar d'Amman. Il ristorante trova spazio nell'antica Orangerie del palazzo. L'ambiente è stato progettato dall'architetta e interior designer Aline

Italia a Tavola

Asmar d'Amman, che dal 2018 segue il restauro dell'edificio. Le installazioni luminose in vetro, ispirate al mondo marino, riflettono nello spazio richiami alla laguna, un dettaglio nato - racconta l'architetta - «dalle conversazioni con Heinz Beck sui fiori edibili che crescono nelle acque veneziane». La cucina quotidiana de La Casati Accanto al fine dining, l'hotel propone La Casati, ristorante aperto a pranzo e cena che interpreta la cucina veneziana in chiave più informale. Il progetto mantiene la stessa filosofia gastronomica ma si concentra su ricette della tradizione locale e su ingredienti stagionali. La facciata dell'**Orient Express Venezia** Gli spazi sono ispirati alla figura della marchesa Luisa Casati, personaggio eccentrico della vita culturale veneziana del primo Novecento, che ha guidato l'immaginario creativo dell'interior design. Nei mesi estivi il ristorante si estende all'esterno con un giardino di circa trecento metri quadrati, uno degli spazi verdi privati nel centro storico della città. Il Wagon Bar e il Salone Vittoria L'offerta gastronomica del palazzo comprende anche il Wagon Bar, che richiama l'atmosfera delle carrozze dell'**Orient Express**.

L'ambiente riprende elementi dell'estetica Art Déco e propone durante il giorno piatti leggeri e cocktail classici, oltre a creazioni signature. Al piano nobile si trova invece il Salone Vittoria, storica sala da ballo della nobiltà veneziana oggi destinata a colazioni, cene di gala e occasioni private. I lampadari del XVIII secolo accompagnano un servizio che riprende le tradizioni dell'ospitalità veneziana, con menu sviluppati dallo chef e dal suo team. Un'anteprima degli ambienti del nuovo **Orient Express Venezia** La realizzazione operativa della visione gastronomica di Beck è affidata allo chef in residence Pasquale Rivetti, chiamato a tradurre quotidianamente il progetto culinario nelle cucine del palazzo. Con questo incarico l'hotel veneziano colloca la gastronomia tra gli elementi centrali dell'esperienza degli ospiti, integrando ristorazione, architettura e storia del luogo in un unico percorso. Laguna gourmet: tra stelle Michelin e grandi chef Con l'arrivo di Beck, Venezia amplia ulteriormente il proprio panorama culinario di alto livello. Accanto a realtà consolidate, emergono nuovi progetti e grandi firme internazionali che contribuiscono a ridefinire il panorama

culinario della Laguna. Tra i protagonisti resta la famiglia Alajmo con Quadri, una stella Michelin in Piazza San Marco, affiancato dalla proposta più informale di Amo Bistrot, citato in guida Michelin. Sempre nel cuore della città si distingue Glam, il ristorante veneziano di Enrico Bartolini (due stelle Michelin), mentre sull'isola di Mazzorbo Venissa continua il suo percorso identitario con una stella Michelin grazie al lavoro di Francesco Brutto e Chiara Pavan, fortemente legato ai prodotti e alla biodiversità della Laguna. Lo chef Gennaro Esposito è sbarcato a Venezia al La Bauta del Nani Nel panorama stellato si inserisce anche Oro Restaurant al Belmond Hotel Cipriani (1 Stella), dove la cucina è guidata dalla head chef Vania Ghedini, forte di una lunga esperienza con i fratelli Alajmo al ristorante Sesamo di Marrakesh, oggi alla guida della brigata sotto la direzione creativa di Massimo Bottura. La guida Michelin segnala inoltre (ma senza macarons) anche il ristorante di Alessandro Borghese all'interno del Casinò di Venezia, nello storico Palazzo Ca' Vendramin Calergi. Nel frattempo la città continua ad attrarre nuovi protagonisti della

Italia a Tavola

ristorazione: sono arrivati recentemente lo chef campano Gennaro Esposito, cura la cucina del ristorante La Bauta del Nani Mocenigo Palace, e l'argentino pluristellato Alfonso Airaud, che supervisiona il ristorante Da Lorenzo al Giardino Segreto all'interno dell'NH Collection Grand Hotel Palazzo dei Dogi. Anche Norbert Niederkofler nel poker di grandi nomi che firmeranno la proposta gastronomica dell'exHotel Palladio alla Giudecca Un progetto particolarmente ambizioso è quello dell'Hotel Palladio alla Giudecca, ex proprietà Bauer acquisita dal gruppo francese Airelles, che aprirà ad aprile e che vedrà tra i protagonisti il tre stelle Michelin altoatesino Norbert Niederkofler con Villa Frolo by Norbert Niederkofler, dove presenterà il menu "Cook the Lagoon", declinazione veneziana della sua filosofia "Cook the Mountain", pensata per valorizzare prodotti e produttori della Laguna. La cucina operativa sarà guidata da Nicolò Rubinato, trevigiano classe 1995 e già suo stretto collaboratore. Nel progetto sono coinvolti anche altri grandi nomi della gastronomia mondiale come il pasticciere Cedric Grolet, lo chef Jean-Georges Vongerichten e la leggenda dell'alta cucina giapponese Nobu

Matsuhisa, confermando come Venezia stia diventando sempre più un punto di riferimento internazionale per la ristorazione d'eccellenza. © Riproduzione riservata

Heinz Beck debutta a Venezia: lo chef da tre stelle Michelin apre un ristorante dentro il nuovo hotel **Orient Express**

LINK: https://www.corriere.it/cook/ristoranti/26_marzo_06/heinz-beck-venezia-hotel-orient-express-899d4568-2308-48f0-913f-91219be8exlk.shtml



Heinz Beck debutta a Venezia: lo chef da tre stelle Michelin apre quattro insegne all'interno del nuovo hotel **Orient Express**. Heinz Beck debutta a Venezia dal primo aprile: lo chef de "La Pergola" di Roma, tre stelle Michelin, seguirà tutta l'offerta food del nuovo hotel **Orient Express**. All'interno vi saranno un ristorante gastronomico, un bistrot e un cocktail bar. Heinz Beck debutta a Venezia dal primo aprile. Lo chef del ristorante tre stelle Michelin "La Pergola" seguirà tutta l'offerta food del nuovo cinque stelle lusso **Orient Express**, insieme alla società Beck and Maltese Consulting: secondo hotel del gruppo -- attivo nel settore dell'ospitalità dal 1883, con treni di lusso, hotel e yacht a vela, e parte della collezione Accor -- dopo La Minerva a Roma. La struttura -- con 47 camere e suite nel cuore del sestiere di Cannaregio --, occupa uno storico palazzo del XV secolo

sapientemente restaurato dall'architetta e interior designer Aline Asmar d'Amman, che dal 2018 guida il progetto. All'interno, oltre ad un bistrot e a un cocktail bar, vi sarà anche un ristorante gastronomico da soli venti coperti dedicato alla cucina e agli ingredienti della Laguna. Beck e l'insegna di fine dining a Venezia Classe 1963, tedesco di Friedrichshafen, chef di fama internazionale, Beck è in Italia dalla fine del 1993 ed oggi, dalla casa madre tristellata all'interno dell'hotel Rome Cavalieri di Roma, segue una galassia di locali, fra cui il bistrellato "St. George Restaurant" a Taormina. A Venezia -- dove ha scelto come resident chef Pasquale Rivetti -- proporrà una carta ispirata alla laguna veneziana ed agli ingredienti del territorio circostante letti attraverso i principi che caratterizzano ovunque il suo approccio: precisione tecnica, chiarezza dei sapori e una

costante ricerca di equilibrio e leggerezza. Qualche esempio? Ci sarà la Ricciola con laticello affumicato, piselli freschi e limone in conserva, o il Gambero rosso servito con carote e alghe della laguna. Il ristorante si troverà nell'antica orangerie del palazzo, riprogettata anche attraverso un'illuminazione eclettica, che passa da forme in vetro scolpite ispirate alla vita sottomarina che proiettano riflessi fluidi nello spazio. Un dettaglio nato dalle conversazioni dell'architetta con Beck sui fiori edibili della Laguna. "La Casati", il bistrot dedicato alla tradizione Altra insegna della struttura sarà "La Casati". Qui ad essere al centro sarà un'interpretazione più informale e tradizionale della cucina veneziana, in un ambiente con superfici arricchite da texture vive e materiali artigianali, ispirati agli ambienti eccentrici dei palazzi dell'aristocrazia. E, durante i mesi estivi, lo

spazio crescerà allargandosi su un magnifico giardino di 300 metri quadrati. Il "Wagon Bar": lo spazio dedicato alla mixology Il "Wagon Bar", invece, è stato progettato per richiamare l'epoca d'oro dei viaggi, come omaggio ai lounge bar delle carrozze originali dell'**Orient Express**, reinterpretate, per l'hotel, in stile Art Déco. Il locale è aperto dal mattino presto fino a tarda sera. L'offerta si concentra in una selezione di piatti salati leggeri, cocktail classici e signature. Il "Salone Vittoria": fra colazioni suggestive e cene di gala Un tempo celebre sala da ballo della nobiltà veneziana, il "Salone Vittoria", situato sul piano nobile del palazzo, con i suoi scenografici lampadari del XVIII secolo è lo spazio dedicato a colazioni suggestive, cene di gala e celebrazioni private.

Chef Heinz Beck alla guida proposta gastronomica dell'hotel **Orient Express** Venezia

LINK: https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/in_breve/2026/03/06/chef-heinz-beck-alla-guida-proposta-gastronomica-dellhotel-orient-express...



Chef Heinz Beck alla guida proposta gastronomica dell'hotel **Orient Express** Venezia Ingredienti della laguna e tipicità locali nei menu, dal fine dining al bar ROMA, 06 marzo 2026, 20:02 Redazione ANSA Condividi Link copiato - RIPRODUZIONE RISERVATA **Orient Express** Venezia annuncia, in una nota, la nomina dello chef Heinz Beck alla guida dell'intera proposta gastronomica dell'hotel nel cuore della Serenissima. Figura di riferimento dell'alta cucina europea e insignito di 3 Stelle Michelin a La Pergola a Roma, lo chef, insieme a Beck and Maltese Consulting Team, curerà e firmerà tutte le esperienze culinarie all'interno dello storico palazzo veneziano, dal ristorante fine dining con 20 coperti per il servizio serale agli spazi di accoglienza più informali come La Casati e il Wagon Bar. Ispirata alla laguna veneziana e al territorio circostante, la sua cucina rifletterà, fa sapere

l'insegna alberghiera veneziana, chiarezza dei sapori e una costante ricerca di equilibrio e leggerezza. La visione culinaria di Heinz Beck sarà realizzata da Pasquale Rivetti, Chef in Residence.

Nel menu del ristorante, situato nell'antica Orangerie del Palazzo e progettato dall'architetta Aline Asmar d'Amman, piatti d'impronta mediterranea come la ricciola con laticello affumicato, piselli freschi e limone in conserva, o il gambero rosso servito con carote e alghe della laguna, valorizzano i prodotti locali attraverso precise tecniche contemporanee.

Riproduzione riservata ©
Copyright ANSA

Heinz Beck sbarca a Venezia: firma la cucina dell'**Orient Express**

LINK: <https://www.foodandwineitalia.com/heinz-beck-orient-express-venezia-ristorante/>



Heinz Beck sbarca a Venezia: firma la cucina dell'**Orient Express**. Ciccarelli Leonardo La cucina diventa uno degli elementi centrali dell'offerta dell'**Orient Express** Venezia, che ha annunciato la collaborazione con lo chef Heinz Beck. Il cuoco tedesco, tre stelle Michelin al ristorante La Pergola, coordinerà l'intera proposta della struttura. Il progetto prevede una visione che coinvolge tutti gli spazi dell'hotel, dal ristorante fine dining agli ambienti più informali. L'obiettivo è costruire un'offerta coerente con il contesto della laguna e con la tradizione culinaria del territorio, attraverso ingredienti locali e una cucina che mette al centro equilibrio nutrizionale e precisione tecnica. Un ristorante fine dining dedicato alla laguna Il cuore della proposta gastronomica sarà Heinz Beck Venezia, ristorante fine dining con circa venti coperti. Lo spazio è situato nell'antica Orangerie del palazzo e

propone una cucina che per l'appunto combina materie prime della laguna e del Mediterraneo con tecniche di fine dining in pieno stile Beck. Nel menu ci saranno piatti molto interessanti come la ricciola con laticello affumicato, piselli freschi e limone in conserva oppure gambero rosso con carote e alghe provenienti dalla laguna veneziana. La cucina ideata da Beck viene realizzata quotidianamente dallo chef resident Pasquale Rivetti, incaricato di tradurre la visione gastronomica del progetto in un'esperienza concreta per gli ospiti. Gli interni del ristorante sono stati progettati dall'architetta Aline Asmar d'Amman, che guida il restauro dell'edificio dal 2018. Il progetto unisce elementi storici del palazzo a dettagli moderni, tra cui installazioni in vetro ispirate alla vita marina della laguna. La Casati e la cucina di tutti i giorni. Accanto al ristorante gastronomico, l'hotel ospiterà anche La Casati,

un luogo più informale. Il locale sarà aperto sia a pranzo sia a cena e proporrà una lettura contemporanea dei piatti veneziani, con ingredienti stagionali e ricette legate alla tradizione locale. Il ristorante prende il nome da Luisa Casati, figura indelebile della vita mondana veneziana del primo Novecento, e gli ambienti riflettono questa **i s p i r a z i o n e c o n u n ' i m p o s t a z i o n e** scenografica e materiali artigianali. Durante i mesi più caldi gli ospiti potranno utilizzare anche un giardino interno di circa trecento metri quadrati, uno spazio raro nel centro storico della città. Il Wagon Bar e il richiamo ai viaggi All'interno dell'hotel è previsto anche il Wagon Bar, che richiama l'immaginario delle carrozze storiche dell'**Orient Express**. L'ambiente riprende lo stile Art Déco dei celebri vagoni ferroviari e propone una selezione di cocktail classici e signature, insieme a piatti

salati leggeri serviti durante la giornata. Il bar si inserisce in un progetto più ampio che intende evocare la tradizione del viaggio di lusso associata al marchio **Orient Express**, mantenendo un legame con la storia dell'ospitalità europea. Il Salone Vittoria e l'ospitalità veneziana Un altro spazio centrale dell'hotel sarà il Salone Vittoria, antica sala da ballo del palazzo situata al piano nobile. Qui verranno servite colazioni e organizzate cene private, eventi e celebrazioni. Anche in questo caso i menu saranno pensati da Heinz Beck e dal suo team, con un'attenzione particolare alla tradizione dell'ospitalità veneziana. Lampadari del XVIII secolo e decorazioni storiche fanno da cornice a uno spazio pensato per accogliere momenti sociali e occasioni speciali.

Heinz Beck in partenza sull'**Orient Express** di Venezia

LINK: https://www.repubblica.it/il-gusto/2026/03/08/news/heinz_beck_venezia_orient_express_ristorante-425207571/



Heinz Beck in partenza sull'**Orient Express** di Venezia di Luisa Mosello Tutte le strade (stellate) portano e partono da Roma, si potrebbe dire. Perché in questo momento la Capitale sembra essere insieme punto di approdo e di imbarco di varie avventure d'alta cucina. E così accade che se Carlo Cracco dal Nord, da Milano, è appena arrivato nella Città Eterna al "Viride" dell'hotel Corinthia, dall'Urbe Heinz Beck è pronto a salire su per lo stivale e sbarcare a Venezia ad aprile. Lui, chef nato in Germania e romano d'adozione da più di vent'anni, anima de "La Pergola", l'unico tre stelle romano all'interno del Rome Cavalieri, seguirà l'intera proposta culinaria del nuovo hotel **Orient Express** veneziano. E lo farà con il suo tocco condito di perfezionismo, precisione e attenzione all'equilibrio nutrizionale a ogni portata. Così nel ristorante fine dining "Heinz Beck Venezia", con soli venti coperti nell'antica orangerie

de l p a l a z z o quattrocentesco, oggetto di un attento restauro di Aline Asmar d'Amman. "Qui abbiamo una cucina molto leggera, salutare, dai profumi mediterranei - spiega lo chef - Una cucina creata proprio per Venezia invece nel bistrot 'La Casati'". Poi c'è il 'Salone Vittoria' per eventi e ricevimenti. E il cocktail bar 'Wagon Bar' che richiama l'epoca d'oro dei viaggi, omaggio ai lounge bar delle carrozze originali del mitico treno carico di suggestioni. Fra i piatti in menu, da provare la ricciola con laticello affumicato, piselli freschi e limone in conserva e il gambero rosso con carote e alghe della laguna. Come resident chef è stato scelto Pasquale Rivetti che lavora da tempo con Beck. Il cinque stelle lusso in laguna è il secondo in Italia del gruppo che ha aperto anche 'La Minerva' a Roma, a un passo dal Pantheon. In Italia, oltre al ristorante trisstellato di Roma, lo chef lega la sua firma al 2 stelle 'St. George Restaurant' a

Taormina. E sempre in Sicilia, a Palermo, è stata annunciata una nuova apertura. Poi ci sono i locali di alta ristorazione veloce come 'Attimi by Heinz Beck' a Fiumicino, a Milano 'City Life', il ristorante a Santa Margherita di Pula in Sardegna 'Beachcomber' e il 'Café Les Pailotes', una stella Michelin in Abruzzo, a Pescara. In Europa la sua cucina si ritrova nel ristorante stellato 'Gusto' in Algarve, in Portogallo, e a Londra al 'Beck at Brown's' nel Brown's Hotel. Nel resto del mondo, a Dubai all'interno del Waldorf Astoria Dubai Palm Jumeirah e in Giappone all'Heinz Beck Tokyo.

Heinz Beck in partenza sull'**Orient Express** di Venezia

LINK: https://www.lastampa.it/il-gusto/2026/03/08/news/heinz_beck_venezia_orient_express_ristorante-425207571/



Slow Wine Fair 2026 I Piaceri del Gusto Ingredienti di Gusto Vini e Spiriti Chi siamo La novità Heinz Beck in partenza sull'**Orient Express** di Venezia di Luisa Mosello Heinz Beck (@**Orient Express**) 08 Marzo 2026 alle 11:12 1 minuti di lettura Tutte le strade (stellate) portano e partono da Roma, si potrebbe dire. Perché in questo momento la Capitale sembra essere insieme punto di approdo e di imbarco di varie avventure d'alta cucina. E così accade che se Carlo Cracco dal Nord, da Milano, è appena arrivato nella Città Eterna al "Viride" dell'hotel Corinthia, dall'Urbe Heinz Beck è pronto a salire su per lo stivale e sbarcare a Venezia ad aprile. (@**Orient Express**) Lui, chef nato in Germania e romano d'adozione da più di vent'anni, anima de "La Pergola", l'unico tre stelle romano all'interno del Rome Cavalieri, seguirà l'intera proposta culinaria del nuovo hotel **Orient Express** veneziano. E lo farà con il

suo tocco condito di perfezionismo, precisione e attenzione all'equilibrio nutrizionale a ogni portata. Così nel ristorante fine dining "Heinz Beck Venezia", con soli venti coperti nell'antica orangerie del palazzo quattrocentesco, oggetto di un attento restauro di Aline Asmar d'Amman. "Qui abbiamo una cucina molto leggera, salutare, dai profumi mediterranei - spiega lo chef - Una cucina creata proprio per Venezia invece nel bistrot 'La Casati'. Poi c'è il 'Salone Vittoria' per eventi e ricevimenti. E il cocktail bar 'Wagon Bar' che richiama l'epoca d'oro dei viaggi, omaggio ai lounge bar delle carrozze originali del mitico treno carico di suggestioni. (@**Orient Express**) Fra i piatti in menu, da provare la ricciola con laticello affumicato, piselli freschi e limone in conserva e il gambero rosso con carote e alghe della laguna. Come resident chef è stato scelto Pasquale Rivetti che lavora da tempo con Beck. Il

cinque stelle lusso in laguna è il secondo in Italia del gruppo che ha aperto anche 'La Minerva' a Roma, a un passo dal Pantheon. Michelin, Heinz Beck 'mentor' 2026: "Un grande maestro è nulla senza allievi fortissimi" In Italia, oltre al ristorante trisstellato di Roma, lo chef lega la sua firma al 2 stelle 'St. George Restaurant' a Taormina. E sempre in Sicilia, a Palermo, è stata annunciata una nuova apertura. Poi ci sono i locali di alta ristorazione veloce come 'Attimi by Heinz Beck' a Fiumicino, a Milano 'City Life', il ristorante a Santa Margherita di Pula in Sardegna 'Beachcomber' e il 'Café Les Paillotes', una stella Michelin in Abruzzo, a Pescara. In Europa la sua cucina si ritrova nel ristorante stellato 'Gusto' in Algarve, in Portogallo, e a Londra al 'Beck at Brown's' nel Brown's Hotel. Nel resto del mondo, a Dubai all'interno del Waldorf Astoria Dubai Palm Jumeirah e in Giappone all'Heinz Beck Tokyo. Il

Gusto La cucina delle
donne: cura, memoria e
potere oltre il mito e i
pregiudizi domestici di Dora
Iannuzzi Heinz Beck in
partenza sull'**Orient Express**
di Venezia di Luisa Mosello
Le conquiste golose delle
donne che hanno cambiato
la storia della cucina di
Giulia Mancini A tavola con
George Sand, scrittrice
rivoluzionaria tra ravioli
all'italiana, bouillabaisse e
curry di Dora iannuzzi leggi
tutte le notizie di Il Gusto >
© Riproduzione riservata

Uno chef tristellato in Laguna: Heinz Beck alla guida della proposta food dell'**Orient Express** Venezia

LINK: <https://www.hoteldomani.it/heinz-beck-orient-express-venezia/>



Uno chef tristellato in Laguna: Heinz Beck alla guida della proposta food dell'**Orient Express** Venezia Gianluca Miserendino Un viaggio da Roma alla Laguna. E' quello compiuto da Heinz Beck, storico chef tristellato del ristorante La Pergola del Rome Cavalieri Waldorf Astoria e da oggi alla guida dell'intera proposta gastronomica dell'**Orient Express** Venezia, hotel con opening fissato al mese prossimo e che ha da poco annunciato anche il suo general manager. Figura di riferimento dell'alta cucina europea lo chef, insieme a Beck and Maltese Consulting Team, curerà e firmerà tutte le esperienze all'interno dello storico palazzo veneziano. Questa collaborazione vede Beck autore di un concept gastronomico distintivo per l'intero hotel, dal ristorante fine dining agli spazi di accoglienza fino agli ambienti più informali. Ispirata alla laguna veneziana e al territorio circostante, la sua cucina

rifletterà i principi che caratterizzano il suo approccio riconosciuto a livello internazionale: precisione tecnica, chiarezza dei sapori e una costante ricerca di equilibrio e leggerezza. La visione culinaria di Heinz Beck sarà realizzata da Pasquale Rivetti, Chef in Residence. Questa visione gastronomica prende forma all'interno dello scenario architettonico concepito dall'architetta e interior designer Aline Asmar d'Amman, che dal 2018 guida il progetto di restauro di **Orient Express** Venezia. Situato in uno dei palazzi leggendari della città, gli spazi risvegliano la sua eredità storica, introducendo al contempo una sensibilità poetica, precisione formale e un forte legame con la scena artistica e culturale della Serenissima. Heinz Beck Venezia, il ristorante fine dining dell'hotel accoglie venti coperti. L'approccio dello Chef riflette la filosofia che ne ha costruito la

reputazione: una cucina fondata sull'equilibrio, capace di unire sapore, leggerezza e attenzione all'equilibrio nutrizionale. Alla base della proposta gourmet vi sono ingredienti provenienti dalla laguna veneziana e dal Mediterraneo. Piatti come la Ricciola con laticello affumicato, piselli freschi e limone in conserva, o il Gambero rosso servito con carote e alghe della laguna, valorizzano i prodotti locali attraverso precise tecniche contemporanee e un'interpretazione raffinata della tradizione culinaria italiana. L'elegante ristorante, situato nell'antica Orangerie del Palazzo e progettato da Aline Asmar d'Amman, è illuminato da forme in vetro scolpite, ispirate alla vita marina, che proiettano riflessi fluidi nello spazio: un dettaglio nato dalle conversazioni dell'architetta con Heinz Beck sui fiori edibili della laguna. Heinz Beck Venezia sarà aperto per il servizio serale. Oltre

al ristorante fine dining, La Casati propone un'interpretazione più informale della cucina veneziana, mantenendo la stessa filosofia gastronomica. Aperto a pranzo e cena, il ristorante celebra i sapori locali della città con ingredienti stagionali e ricette della tradizione veneziana. Gli spazi caratterizzati da una poetica teatrale, arricchiti da texture vive e materiali artigianali, sono ispirati alla celebre marchesa Luisa Casati nota per la sua eccentricità, musa dell'architetta Aline Asmar d'Amman. Durante i mesi estivi, un giardino di 300 metri quadrati si apre agli ospiti, estendendo l'esperienza all'aperto e offrendo uno dei rari rifugi verde nel cuore di Venezia. Il Wagon Bar richiama l'epoca d'oro dei viaggi, come omaggio ai lounge bar delle carrozze originali dell'**Orient Express**, reinterpretate, per l'hotel, in stile Art Déco. Il Wagon Bar è aperto fino a tarda sera e propone durante il giorno una selezione di leggeri piatti salati, cocktail classici e signature. Un ambiente intimo che unisce riferimenti al patrimonio culturale e alla storia di **Orient Express**. Un tempo celebre sala da ballo della nobiltà veneziana, il Salone Vittoria, situato al piano nobile, continua a ospitare

la vita sociale del Palazzo. Colazioni suggestive vengono servite sotto scenografici lampadari del XVIII secolo che illuminano cene di gala e celebrazioni private nei suoi interni storici. "Con l'arrivo di Heinz Beck - si legge in una nota del brand alberghiero - **Orient Express** Venezia pone la gastronomia al centro dell'esperienza degli ospiti. Pensata per tutto il Palazzo, l'offerta culinaria unisce alta cucina, momenti informali e occasioni speciali. La collaborazione riflette un approccio in cui cucina, arte dell'ospitalità e l'anima storica del Palazzo si incontrano per creare un percorso autenticamente veneziano, interpretato con maestria".

Heinz Beck in partenza sull'**Orient Express** di Venezia

LINK: https://www.huffingtonpost.it/il-gusto/2026/03/08/news/heinz_beck_venezia_orient_express_ristorante-425207571/



Heinz Beck in partenza sull'**Orient Express** di Venezia di Luisa Mosello Tutte le strade (stellate) portano e partono da Roma, si potrebbe dire. Perché in questo momento la Capitale sembra essere insieme punto di approdo e di imbarco di varie avventure d'alta cucina. E così accade che se Carlo Cracco dal Nord, da Milano, è appena arrivato nella Città Eterna al "Viride" dell'hotel Corinthia, dall'Urbe è pronto a salire su per lo stivale e sbarcare a Venezia ad aprile. Lui, chef nato in Germania e romano d'adozione da più di vent'anni, anima de "La Pergola", l'unico tre stelle romano all'interno del Rome Cavalieri, seguirà l'intera E lo farà con il suo tocco condito di perfezionismo, precisione e attenzione all'equilibrio nutrizionale a ogni portata. Così nel ristorante fine dining "Heinz Beck Venezia", con soli venti coperti nell'antica orangerie del palazzo quattrocentesco, oggetto di un attento restauro di Aline Asmar d'Amman. "Qui

abbiamo una cucina molto leggera, salutare, dai profumi mediterranei - spiega lo chef - Una cucina creata proprio per Venezia invece nel bistrot 'La Casati'. Poi c'è il 'Salone Vittoria' per eventi e ricevimenti. E il cocktail bar 'Wagon Bar' che richiama l'epoca d'oro dei viaggi, omaggio ai lounge bar delle carrozze originali del mitico treno carico di suggestioni. da provare la ricciola con laticello affumicato, piselli freschi e limone in conserva e il gambero rosso con carote e alghe della laguna. Come resident chef è stato scelto che lavora da tempo con Beck. Il cinque stelle lusso in laguna è il secondo in Italia del gruppo che ha aperto anche 'La Minerva' a Roma, a un passo dal Pantheon. oltre al ristorante trisstellato di Roma, lo chef lega la sua firma al 2 stelle 'St. George Restaurant' a Taormina. E sempre in Sicilia, a Palermo, è stata annunciata una nuova apertura. Poi ci sono i locali di alta ristorazione veloce come 'Attimi by Heinz Beck'

a Fiumicino, a Milano 'City Life', il ristorante a Santa Margherita di Pula in Sardegna 'Beachcomber' e il 'Café Les Pailotes', una stella Michelin in Abruzzo, a Pescara. la sua cucina si ritrova nel ristorante stellato 'Gusto' in Algarve, in Portogallo, e a Londra al 'Beck at Brown's' nel Brown's Hotel. Nel resto del mondo, a Dubai all'interno del Waldorf Astoria Dubai Palm Jumeirah e in Giappone all'Heinz Beck Tokyo.

Heinz Beck nominata chef del nuovo hotel **Orient Express** Venezia

LINK: <https://www.thetravelnews.it/heinz-beck-nominata-chef-del-nuovo-hotel-orient-express-venezia/>

Heinz Beck nominata chef del nuovo hotel **Orient Express** Venezia 9 Mar, 2026 | Sara Magro Lo chef Heinz Beck nel palazzo che ospiterà l'**Orient Express** Venice. Lo chef Heinz Beck, tre stelle Michelin alla Pergola di Roma, è stato scelto per guidare la cucina del nuovo hotel **Orient Express** Venezia in apertura in primavera. Beck firmerà tutti i concept, dal fine dining agli spazi più informali, con una cucina ispirata alla laguna veneziana e al Mediterraneo. Il ristorante fine dining, con 20 posti a sedere è nell'antica Orangerie progettata dall'architetta e designer Aline Asmar d'Amman, che dal 2018 guida il recupero del palazzo. Al ristorante La Casati il menù propone una versione più informale della cucina veneziana, con ricette tradizionali e ingredienti stagionali. Gli interni evocano la figura eccentrica della marchesa Luisa Casati , mentre il dehors nella bella stagione è nel giardino. Il Wagon Bar, ispirato alle carrozze dell'**Orient Express**, rievoca l'età d'oro dei viaggi con cocktail classici e piccoli piatti serviti fino a tarda sera. Infine il Salone

Vittoria, antica sala da ballo della nobiltà veneziana, ospita colazioni, cene di gala ed eventi sotto lampadari settecenteschi. ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER!

Heinz Beck sbarca a Venezia e firma la cucina dell'hotel **Orient Express**

LINK: <https://wine.pambianconews.com/2026/03/heinz-beck-sbarca-a-venezia-e-firma-la-cucina-dellhotel-orient-express/256467/>

Heinz Beck sbarca a Venezia e firma la cucina dell'hotel **Orient Express** Redazione Lo chef Heinz Beck, patron del ristorante tristellato La Pergola, guiderà l'intera proposta gastronomica dell'hotel **Orient Express** Venezia. Questa collaborazione vede Beck e il suo Beck and Maltese Consulting Team firmare le esperienze culinarie all'interno dello storico palazzo veneziano, dal ristorante fine dining agli ambienti più informali, la cui visione sarà realizzata dallo chef in residence Pasquale Rivetti. Al centro della proposta emerge il ristorante fine dining Heinz Beck Venezia, che accoglie venti coperti e propone un menu con richiami alla laguna veneziana e prodotti locali. Situato nell'antica orangerie del palazzo, e progettato da Aline Asmar d'Amman, il locale è illuminato da forme in vetro scolpite, ispirate alla vita marina. Al ristorante fine dining, si affianca La Casati, che, aperto a pranzo e c e n a , p r o p o n e un'interpretazione più informale della cucina veneziana e, durante i mesi estivi, offre un giardino di 300 metri quadrati. Infine, il Wagon Bar, aperto fino a

tarda sera, propone una selezione di leggeri piatti salati, cocktail classici e signature, e il Salone Vittoria è disponibile per la colazione.

Heinz Beck sbarca a Venezia e firma la cucina dell'hotel **Orient Express**

LINK: <https://hotellerie.pambianconews.com/2026/03/09/heinz-beck-sbarca-a-venezia-e-firma-la-cucina-dellhotel-orient-express/>

Heinz Beck sbarca a Venezia e firma la cucina dell'hotel **Orient Express** by Redazione 9 Marzo 2026 Lo chef Heinz Beck, patron del ristorante tristellato La Pergola, approda per la prima volta a Venezia alla guida dell'intera proposta gastronomica dell'hotel **Orient Express** Venezia. Questa collaborazione vede Beck e il suo Beck and Maltese Consulting Team firmare le esperienze culinarie all'interno dello storico palazzo veneziano, dal ristorante fine dining agli ambienti più informali, la cui visione sarà realizzata dallo chef in residence Pasquale Rivetti. Al centro della proposta emerge il ristorante fine dining Heinz Beck Venezia, che accoglie venti coperti e propone un menu con richiami alla laguna veneziana e prodotti locali. Situato nell'antica orangerie del palazzo, e progettato da Aline Asmar d'Amman, il locale è illuminato da forme in vetro scolpite, ispirate alla vita marina. Al ristorante fine dining, si affianca La Casati, che, aperto a pranzo e c e n a , p r o p o n e un'interpretazione più informale della cucina veneziana e, durante i mesi estivi, offre un giardino di

300 metri quadrati. Infine, il Wagon Bar, aperto fino a tarda sera, propone una selezione di leggeri piatti salati, cocktail classici e signature, e il Salone Vittoria è disponibile per la colazione.

Orient Express Venezia: Heinz Beck alla guida la proposta gastronomica

LINK: <https://www.winemag.it/orient-express-venezia-heinz-beck-alla-guida-la-proposta-gastronomica/>



Orient Express Venezia: Heinz Beck alla guida la proposta gastronomica Redazione WineMag it IN BREVE - Heinz Beck guida la proposta gastronomica dell'hotel **Orient Express** Venezia, con l'obiettivo di valorizzare la cucina veneta e mediterranea. - La cucina si distingue per precisione tecnica, chiarezza dei sapori e un equilibrio leggero, ispirandosi alla laguna e ai prodotti locali. - Il ristorante fine dining Heinz Beck Venezia offrirà un servizio serale, con piatti che evidenziano ingredienti freschi e tecniche contemporanee. - Accanto al fine dining, La Casati offre un'esperienza informale con ricette tradizionali veneziane, aperta a pranzo e cena. - L'offerta include anche il Wagon Bar in stile Art Déco e il Salone Vittoria per eventi speciali, integrando l'alta cucina nell'esperienza dell'ospite. Lo chef internazionale Heinz Beck assume la guida dell'intera proposta gastronomica

dell'hotel **Orient Express** Venezia. Figura di riferimento dell'alta cucina europea e insignito di tre Stelle Michelin, Beck firmerà tutte le esperienze culinarie della struttura insieme al Beck and Maltese Consulting Team. Il progetto coinvolge ogni spazio gastronomico dello storico palazzo veneziano, dal ristorante fine dining agli ambienti più informali. La cucina proposta sarà ispirata alla laguna veneziana e al territorio circostante. Al centro della visione culinaria dello chef vi sono precisione tecnica, chiarezza dei sapori e ricerca di equilibrio e leggerezza. La realizzazione operativa della proposta sarà affidata a Pasquale Rivetti, Chef in Residence. Il progetto gastronomico si inserisce nel contesto architettonico curato dall'architetta e interior designer Aline Asmar d'Amman, che dal 2018 guida il restauro di **Orient Express** Venezia. L'intervento interessa uno

dei palazzi storici della città e punta a valorizzarne l'eredità architettonica con un linguaggio contemporaneo e un dialogo con la scena artistica veneziana. HEINZ BECK VENEZIA: IL RISTORANTE FINE DINING Il ristorante fine dining Heinz Beck Venezia accoglierà venti coperti e sarà aperto esclusivamente per il servizio serale. La cucina riflette l'approccio che ha reso noto lo chef a livello internazionale: una proposta basata su equilibrio, leggerezza e attenzione alla dimensione nutrizionale dei piatti. Gli ingredienti provengono principalmente dalla laguna veneziana e dal Mediterraneo. Tra le preparazioni previste figurano la ricciola con laticello affumicato, piselli freschi e limone in conserva e il gambero rosso servito con carote e alghe della laguna. Piatti che valorizzano materie prime locali attraverso tecniche contemporanee e

un'interpretazione personale della tradizione italiana. Il ristorante si trova nell'antica Orangerie del palazzo. Il progetto firmato da Aline Asmar d'Amman prevede forme in vetro scolpite ispirate alla vita marina. Le installazioni luminose proiettano riflessi fluidi nello spazio e nascono dal dialogo tra l'architetta e lo chef sui fiori edibili della laguna. LA CASATI: LA CUCINA VENEZIANA IN CHIAVE INFORMALE Accanto al fine dining, il ristorante La Casati propone un'esperienza più informale, aperta sia a pranzo sia a cena. La proposta valorizza i sapori locali con ingredienti stagionali e ricette legate alla tradizione veneziana, mantenendo la stessa filosofia gastronomica della cucina firmata Heinz Beck. Gli spazi sono ispirati alla figura della marchesa Luisa Casati, nota per la sua eccentricità. L'interpretazione scenografica degli ambienti è arricchita da materiali artigianali e texture decorative. Durante l'estate il ristorante si estende anche all'esterno grazie a un giardino di 300 metri quadrati, uno dei rari spazi verdi nel centro storico di Venezia. WAGON BAR E SALONE VITTORIA L'offerta gastronomica dell'hotel comprende anche il Wagon Bar, che richiama l'età d'oro

dei viaggi ferroviari. L'ambiente si ispira ai lounge bar delle carrozze originali dell'**Orient Express** e viene reinterpretedo in stile Art Déco. Il bar resta aperto fino a tarda sera e propone una selezione di piatti leggeri, cocktail classici e signature. Al piano nobile si trova invece il Salone Vittoria, storica sala da ballo della nobiltà veneziana. Oggi ospita colazioni, cene di gala e celebrazioni private sotto lampadari del XVIII secolo. I menu, firmati da Heinz Beck e dal Beck and Maltese Consulting Team, riprendono le tradizioni dell'ospitalità veneziana attraverso un servizio curato e una proposta gastronomica costruita attorno al contesto storico del palazzo. Con l'arrivo di Heinz Beck, **Orient Express** Venezia colloca la gastronomia al centro dell'esperienza degli ospiti. L'offerta culinaria coinvolge tutti gli spazi della struttura e combina alta cucina, momenti informali e occasioni dedicate agli eventi.

Heinz Beck guiderà la ristorazione di **Orient Express Venezia**

LINK: <https://www.lavocedivenezia.it/heinz-beck-guida-ristorazione-orient-express-venezia/>



Heinz Beck guiderà la ristorazione di **Orient Express Venezia** (foto da archivio) di: Mirko R. 12/03/2026 Questo giornale è gratuito per te e per tutti dal 2006. Vuoi che continui? Sostieni l'informazione libera di Venezia con il tuo 5x1000. CF: 94073040274 Scopri come donare -> Lo chef pluristellato Heinz Beck assume la direzione gastronomica completa di **Orient Express Venezia**, il nuovo hotel di lusso che aprirà nel 2026 in un palazzo storico del XV secolo nel sestiere di Cannaregio. Una nomina che segna l'impegno della struttura verso l'eccellenza culinaria. Beck, figura di spicco della cucina europea e detentore di tre stelle Michelin, coordinerà insieme al suo team di consulenza tutte le esperienze gastronomiche dell'hotel veneziano. Dal ristorante fine dining agli spazi più informali, lo chef svilupperà un concept distintivo ispirato alla laguna e al territorio

circostante, mantenendo i tratti caratteristici del suo stile: precisione tecnica, nitidezza dei sapori e ricerca dell'equilibrio. Notizia importante? Ricevila subito su WhatsApp! Clicca qui e iscriviti subito Gratuito, veloce e affidabile. Solo le notizie importanti! Il ristorante principale, "Heinz Beck Venezia", ospiterà venti coperti in un'elegante sala ricavata nell'antica Orangerie del palazzo. Gli interni, progettati dall'architetta Aline Asmar d'Amman, si caratterizzano per sculture in vetro ispirate alla vita marina. Il menu valorizzerà ingredienti locali della laguna e del Mediterraneo attraverso piatti raffinati come la ricciola con laticello affumicato o il gambero rosso con alghe lagunari. La proposta gastronomica si estende al ristorante "La Casati", che offrirà un'interpretazione più informale della cucina veneziana mantenendo gli standard qualitativi elevati. Lo spazio, che deve il nome

alla celebre marchesa Luisa Casati, si aprirà su un raro giardino di 300 metri quadrati nel cuore della città. LE ULTIME SULLE PIU' CERCATE: Garlasco, Andrea Sempio e Alberto Stasi Dai fronti di guerra Famiglia del bosco, Kathrine e i bambini Teatro La Fenice e la nomina di Beatrice Lorenzi L'offerta si completa con il Wagon Bar, che richiama l'atmosfera dei lounge bar dell'**Orient Express** originale con il suo stile Art Déco, e il Salone Vittoria, ex sala da ballo nobile ora destinata a colazioni ed eventi speciali sotto lampadari settecenteschi. La visione gastronomica di Beck sarà realizzata quotidianamente da Pasquale Rivetti, Chef in Residence, all'interno degli spazi restaurati sotto la direzione dell'architetta d'Amman, che dal 2018 guida il recupero dell'intero palazzo quattrocentesco. (aggiornato il 12 Marzo 2026) Mirko R. Appassionato di tecnologie e telecomunicazioni, segue con attenzione i fatti di

Mestre e Venezia.
Mirko_R@lavocedivenezia.it
Tags alberghi di Venezia
ristoranti LEGGI TUTTO
>>> RIPRODUZIONE
VIETATA sono vietate anche
le riproduzioni parziali di
titoli, testi, foto, attraverso
sistemi automatici (cd
aggregatori)

La limonaia di Paolino di Capri arriva a Roma: il pop up nella lounge all'**Orient Express** La Minerva

LINK: https://roma.corriere.it/notizie/diario-romano/26_marzo_11/la-limonaia-di-paolino-di-capri-arriva-a-roma-il-pop-up-nella-lounge-all-orient-e...



La limonaia di Paolino di Capri arriva a Roma: il pop up nella lounge all'**Orient Express** La Minerva di Sofia Petti Le musiche selezionate richiamano i ritmi e i suoni dell'isola, mentre luci basse e soffuse creano un'atmosfera intima e silenziosa, completando l'esperienza Da giovedì 5 febbraio a domenica 26 aprile 2026, l'**Orient Express** La Minerva ospita il pop up restaurant Paolino Capri per **Orient Express** La Minerva, portando a Roma i piatti e l'atmosfera del celebre Paolino Capri di Marina Grande. La Minerva Bar accoglie gli ospiti con alberi di limone e coordinati per sale, pepe e olio in ceramica decorati con limoni. Le musiche selezionate richiamano i ritmi e i suoni dell'isola, mentre luci basse e soffuse creano un'atmosfera intima e silenziosa, completando l'esperienza. L'esperienza Il menu propone una selezione dei piatti più rappresentativi del ristorante caprese, tra cui

Ravioli capresi al pomodorino fresco o al limone, mezzi paccheri «Chiummenzana» di Paolino, fettuccine al limone su carpaccio di gambero siciliano, totani e patate alla vecchia maniera, mezzo pollo al limone, costine d'agnello alla griglia con olio di Anacapri e totani e patate alla vecchia maniera. I piatti sono serviti su ceramiche decorate con dipinti ispirati alla limonaia, mentre i bicchieri sono di fattura veneta. Per chiudere la cena, i dessert includono la torta caprese al cioccolato e la delizia al limone, richiamando i sapori tipici di Capri. Il servizio a tavola è curato dal personale dell'hotel, con attenzione alla disposizione dei piatti e alla presentazione dei dessert. Il barman Matteo Fatica prepara cocktail e mocktail che accompagnano le portate, tra cui 'la dolce isola' ed 'essenza di Capri'. L'esperienza permette di gustare la cucina e la tradizione di Capri senza

uscire da Roma, combinando piatti, mise en place, dessert e atmosfera in un'unica esperienza sensoriale. Vai a tutte le notizie di Roma Iscriviti alla newsletter di Corriere Roma 11 marzo 2026 © RIPRODUZIONE RISERVATA

Paolino all'**Orient Express La Minerva**: il ristorante che ti fa sentire a Capri anche se sei a Roma

LINK: <https://reportergourmet.com/it/news/9889-paolino-allorient-express-la-minerva-il-ristorante-che-ti-fa-sentire-a-capri-anche-se-sei-a-roma>



Paolino all'**Orient Express La Minerva**: il ristorante che ti fa sentire a Capri anche se sei a Roma di: Serena Curto | 12 Marzo 2026 Alla Minerva Bar, fino al 26 aprile, la cucina e i colori dell'isola di Capri incontrano l'eleganza senza tempo dell'ospitalità firmata **Orient Express**. C'è un angolo di Capri che, per un preludio di primavera, mette radici a Roma. Dal 5 febbraio fino al 26 aprile, nel cuore della Capitale, a pochi passi dal Pantheon, **Orient Express La Minerva** accoglie l'iconica insegna Paolino Capri, una collaborazione che racconta l'ospitalità italiana attraverso il linguaggio più universale: quello del gusto. È un incontro tra due eccellenze che parlano la stessa lingua, fatta di accoglienza, cura e autenticità. Da un lato Paolino Capri, simbolo dell'anima caprese nel mondo; dall'altro il primo albergo della collezione **Orient Express**, inaugurato nell'aprile 2025, che ha riportato a nuova vita

Palazzo Fonseca, edificio seicentesco affacciato sul Pantheon. Il limoneto sotto il lucernario Varcare la soglia della Minerva Bar significa percorrere un ponte sospeso tra mare e sanpietrini. Sotto il grande lucernario in vetro e ferro, accanto alla statua originale della dea Minerva scolpita da Rinaldo Rinaldi, spuntano alberi di limone carichi di frutti, tra tocchi di giallo e verde che trasformano lo spazio in un giardino mediterraneo. L'atmosfera è quella, inconfondibile, del celebre limoneto di Capri. Un'evocazione fedele che restituisce con naturalezza lo stesso spirito e la convivialità spontanea che hanno reso Paolino un indirizzo iconico sin dagli anni Settanta, quando la famiglia De Martino lo fondò. Oggi, dopo due generazioni, a guidarlo sono Lino, Michela e Arianna (nipoti dei fondatori), custodi di una tradizione che si rinnova con discrezione. Tradizione

caprese, anima romana Il menu ideato per la Minerva Bar - nella lobby di **Orient Express La Minerva** - è un omaggio alla cucina caprese e campana, con i piatti simbolo di Paolino preparati nel rispetto delle ricette originali e della qualità delle materie prime. Tra gli antipasti, la mozzarella grigliata su foglia di limone sprigiona profumi agrumati e delicate note affumicate; mentre la celebre bomba Paolino, soffice e generosa, arriva con il suo sugo di pomodori freschi e basilico, evocando immediatamente l'estate. I primi sono un viaggio tra tradizione e leggerezza: ravioli capresi al pomodorino fresco o al limone, mezzi paccheri 'Chiummenzana' e fettuccine al limone su carpaccio di gambero siciliano raccontano una cucina solare, in equilibrio tra sapidità marina e la freschezza rigogliosa delle erbe mediterranee. I secondi piatti celebrano i grandi classici: totani e patate alla vecchia maniera,

mezzo pollo al limone, costine d'agnello alla griglia con olio di Anacapri. Sapori rassicuranti, che conosciamo tutti e che per questo parlano di famiglia e di tavole condivise. Il rito del dolce e del limoncello Il finale è affidato ai simboli della tradizione partenopea: torta caprese con gelato alla crema, delizia al limone con fragoline di bosco e pastiera napoletana con crema chantilly. Ma più di ogni cosa, a far specie è come sul finire il tempo a tavola rallenti lasciando spazio ai racconti, alla condivisione, a un brindisi. Si accompagna infatti l'immane limoncello di Paolino, che qui diventa ponte ideale tra l'isola e Roma, suggellando il pasto con la sua nota fresca e avvolgente. La tavola trasuda l'anima dell'Isola, con le ceramiche artistiche nate dal dialogo tra Lino di Paolino e l'artista caprese Sergio Rubino. Una meticolosità capace di ricreare fedelmente questo ben riuscito spin off: piatti e dettagli vivaci evocano la natura e l'estetica mediterranea con un tocco allegro ma sempre sobrio.

Ad arricchire l'esperienza, una selezione di cinque signature cocktail pensati per celebrare questa unione: Essenza di Capri, che intreccia le note del limoncello con Altamura Vodka, cordiale di agrumi e

cetriolo e bollicine italiane, e La Dolce Isola, un'ode al basilico con essenza al cedro, Tanqueray Ten e Venturo Aperitivo Mediterraneo. Ogni drink è costruito come una cartolina liquida, da bere: profumi, aromi e colori dell'isola si riflettono nel bicchiere, dialogando con l'eleganza cosmopolita della Minerva Bar. Un nuovo capitolo per **Orient Express** Questa collaborazione si inserisce in un momento cruciale per il marchio **Orient Express**, artigiano del viaggio dal 1883. Dopo l'apertura romana, il brand guarda già a Venezia e alle nuove esperienze su rotaia e via mare, riaffermando un'idea di lusso che si guarda bene dall'essere ostentazione. È semmai attenzione al dettaglio e capacità di creare ricordi. Con le sue 93 camere e suite, la vista inimitabile sul Pantheon e il rooftop che ospita il concept Gigi Rigolatto, **Orient Express La Minerva** si conferma un crocevia di storie, culture e suggestioni. 'Paolino Capri x **Orient Express La Minerva**' è l'incontro tra l'isola più famosa al mondo e la Città Eterna, tra il profumo dei limoni e la pietra antica di Roma. In fondo, l'ospitalità italiana è proprio questo: un gesto semplice che diventa accoglienza calorosa, un sapore che diventa un

modo di vivere la tavola. Per questo preludio di primavera, sotto il lucernario della Minerva, Capri e Roma si scoprono sorprendentemente vicine. CONTATTI: Piazza della Minerva, 69, 00186 Roma RM; Telefono: 06 844299; <https://www.orient-express.com/it/hotel/europa/italia/roma/la-minerva>

Roma profuma di Capri con il pop up restaurant di Paolino

LINK: https://www.mangiaebevi.it/roma-profuma-di-capri-con-il-pop-up-restaurant-di-paolino/?utm_source=rss&utm_medium=rss&utm_campaign=roma-profum...



Roma profuma di Capri con il pop up restaurant di Paolino Sofia Petti A Roma, Paolino porta l'autentica atmosfera della limonaia caprese all'interno dell'**Orient Express** La Minerva. Nel cuore della Capitale, a pochi passi dal Pantheon, arriva un frammento di Capri. Da giovedì 5 febbraio a domenica 26 aprile 2026, l'elegante **Orient Express** La Minerva, primo albergo al mondo della collezione **Orient Express**, ospita il pop up restaurant "Paolino Capri x **Orient Express** La Minerva", una collaborazione che celebra l'ospitalità italiana attraverso il linguaggio universale della cucina. Protagonista dell'iniziativa è il celebre Paolino Capri, situato a Marina Grande, icona della ristorazione caprese conosciuta nel mondo per le sue cene sotto la limonaia. Per l'occasione, l'atmosfera dell'isola approda nella lobby dell'hotel: La Minerva Bar si trasforma in un suggestivo angolo

mediterraneo, decorato con alberi di limone e dominato dalle tonalità giallo e verde che richiamano i colori simbolo di Capri e dello storico ristorante. L'esperienza è completata da musiche che rievocano la vita dell'isola, suggellando lo spirito napoletano e immergendo i visitatori in un'autentica atmosfera caprese. Una tradizione di famiglia Fondatao negli anni Settanta dalla famiglia De Martino, Paolino è oggi guidato da Lino, Michela e Arianna, nipoti dei fondatori, che portano avanti una tradizione fatta di accoglienza autentica, convivialità e rispetto per la cucina del territorio. Il pop up restaurant diventa così un ponte ideale tra Capri e Roma, tra la tradizione dell'isola e la grande cultura dell'ospitalità italiana. Il menu: i sapori della tradizione caprese Il menu propone un viaggio nei sapori della tradizione caprese e campana, con alcuni dei piatti più iconici della cucina di Paolino. Tra gli antipasti spiccano la

mozzarella grigliata su foglia di limone e la celebre Bomba Paolino con sugo di pomodori freschi e basilico. I primi piatti raccontano il Mediterraneo con i ravioli capresi al pomodorino fresco o al limone, i mezzi paccheri "Chiummenzana" e le fettuccine al limone servite su carpaccio di gambero siciliano. Tra i secondi, spazio ai grandi classici: totani e patate alla vecchia maniera, mezzo pollo al limone e costine d'agnello alla griglia con olio di Anacapri. Pur essendo più breve rispetto al menu completo di Paolino Capri a Marina Grande, la selezione romana mantiene gli stessi piatti e la stessa qualità della sede storica. I piatti sono decorati con dipinti esclusivi ispirati ai quadri della limonaia di Paolino Capri, firmati da RAK, mentre i bicchieri sono di fattura veneta. Tutti i coordinati per sale, pepe e olio sono di ceramica e decorati con limoni, richiamando i colori e la tradizione dell'isola, aggiungendo un tocco di

eleganza mediterranea alla mise en place. Dolce finale e cocktail d'autore Il viaggio gastronomico si conclude con alcuni dei dessert simbolo della pasticceria partenopea: torta caprese, delizia al limone con fragoline di bosco e pastiera napoletana con crema chantilly, accompagnati dall'immane limoncello di Paolino. Ad arricchire l'esperienza, La Minerva Bar propone una selezione di cocktail signature e mocktail, preparati dal barman Matteo Fatica, che ha curato la creazione di ogni proposta per valorizzare l'anima mediterranea dei drink. Tra questi non mancano i signature come La Dolce Isola - Tanqueray Ten, Venturo Aperitivo Mediterraneo, basilico, essenza al Cedro (Tanqueray Ten, Venturo Mediterranean Aperitif, basil, cedar essence) o Essenza di Capri - Altamura Vodka, Limoncello, cordiale di agrumi e cetriolo, bollicina italiana (Altamura Vodka, Limoncello, citrus and cucumber cordial, Italian sparkling wine). Da provare anche Giardino Segreto - Casamigos Blanco, sherbet al pompelmo rosa e cardamomo, lime, Perrier, sale tajin (Casamigos Blanco, pink grapefruit and cardamom sherbet, lime, Perrier, tajín salt). Spazio

anche ai mocktail come Limoneto 0.0 - Tanqueray 0.0, cordiale zenzero, limone e menta (Tanqueray 0.0, ginger, lemon and mint cordial) e Il Bellini di Paolino - Moscato Piemontese dealcolizzato, pesca bianca del Trentino-Alto Adige, cordiale alla fragola (De-alcoholized Piedmont Moscato, white peach from Trentino Alto Adige, strawberry cordial). Ospitalità e servizio: attenzione ai dettagli Oltre ai sapori, ciò che distingue l'esperienza di Paolino Capri x **Orient Express** La Minerva è l'ospitalità attenta e minuziosa. Il personale di sala, altamente qualificato e formato secondo i più elevati standard dell'ospitalità italiana, accompagna ogni ospite con discrezione ed eleganza, curando ogni dettaglio: dalla disposizione dei piatti alla scelta dei bicchieri, fino alla presentazione dei dessert e dei cocktail. L'interazione con i clienti è pensata per farli sentire accolti come a casa, pur immersi in un ambiente raffinato e cosmopolita, dove la convivialità si fonde con il piacere estetico e gastronomico. Questo livello di servizio completa il racconto di Capri a Roma, trasformando una cena in un'esperienza completa, che unisce gusto, estetica e calore umano. La collaborazione tra Paolino

Capri e **Orient Express** La Minerva si presenta come un invito a vivere un'esperienza di autentica ospitalità italiana, dove cucina, profumi, musiche e atmosfere del Mediterraneo si trasformano in un racconto da condividere.

All'Orient Express Venezia l'arte di Beck

LINK: <https://www.ilgiornale.it/news/retrogusto/all-orient-express-venezia-l-arte-beck-2638534.html>



A Venezia arriva una nuova firma per la cucina dell'Orient Express. Lo chef tedesco Heinz Beck, tre stelle Michelin e nome di primo piano dell'alta gastronomia europea, è stato scelto per guidare l'intera proposta culinaria dell'Orient Express Venezia. Insieme al Beck and Maltese Consulting Team, Beck firmerà tutti gli spazi gastronomici del palazzo: dal ristorante fine dining alle aree più informali, fino agli ambienti dedicati all'accoglienza. Il progetto nasce con l'obiettivo di costruire un'identità gastronomica coerente per tutto l'hotel. Il punto di partenza è la laguna veneziana, che diventa riferimento per ingredienti e suggestioni. Il linguaggio culinario resta quello che ha costruito la reputazione dello chef: precisione tecnica, sapori netti e una ricerca costante di equilibrio e leggerezza. A tradurre questa visione in cucina sarà lo chef in residence Pasquale Rivetti. La cornice architettonica è quella del

palazzo restaurato sotto la direzione dell'architetta e interior designer Aline Asmar d'Amman, che dal 2018 segue il recupero dell'edificio. Il progetto combina memoria storica e interventi contemporanei, con un'attenzione particolare al dialogo con la scena artistica e culturale veneziana. Cuore dell'offerta sarà Heinz Beck Venezia, il ristorante fine dining dell'hotel, pensato per una ventina di coperti e aperto esclusivamente a cena. La cucina riflette la filosofia dello chef: piatti costruiti sull'equilibrio tra gusto, leggerezza e attenzione nutrizionale. Le materie prime arrivano soprattutto dalla laguna e dal Mediterraneo. Tra le proposte, la ricciola con laticello affumicato, piselli freschi e limone in conserva, oppure il gambero rosso accompagnato da carote e alghe della laguna. Piatti che lavorano su ingredienti locali attraverso tecniche contemporanee e una lettura personale della

tradizione italiana. Il ristorante si trova nell'antica Orangerie del palazzo. L'ambiente, progettato sempre da Asmar d'Amman, è illuminato da forme in vetro scolpite che richiamano la vita marina e diffondono riflessi morbidi nello spazio. Un dettaglio nato, racconta il progetto, dalle conversazioni tra l'architetta e Beck sui fiori edibili della laguna. Accanto al fine dining c'è La Casati, ristorante aperto a pranzo e cena che propone una versione più informale della cucina veneziana, mantenendo però la stessa impostazione gastronomica. Il nome rimanda alla marchesa Luisa Casati, figura eccentrica della Belle Époque che ispira l'atmosfera degli interni: spazi teatrali, materiali artigianali e una certa dose di scenografia. Nei mesi estivi entra in gioco anche un giardino di circa 300 metri quadrati, raro spazio verde nel centro della città. Il terzo tassello è il Wagon Bar, omaggio dichiarato

all'età d'oro dei viaggi su rotaia. L'ambiente richiama i lounge bar delle carrozze dell'**Orient Express**, rilette in chiave Art Déco. Durante il giorno propone piatti leggeri e cocktail classici, mentre la sera diventa uno spazio più raccolto, aperto fino a tardi. Al piano nobile resta centrale il Salone Vittoria, un tempo sala da ballo della nobiltà veneziana. Qui si svolge ancora la parte più cerimoniale della vita del palazzo: colazioni, cene di gala ed eventi privati sotto grandi lampadari del Settecento. Anche in questo caso i menu portano la firma di Beck e del suo team, con un'attenzione particolare alle tradizioni dell'ospitalità veneziana. Con l'arrivo dello chef tedesco, l'**Orient Express** Venezia prova così a mettere la gastronomia al centro dell'esperienza dell'hotel. L'idea è costruire un percorso che tenga insieme alta cucina, momenti informali e spazi di rappresentanza. Un modello ormai diffuso nell'hotellerie di fascia alta, ma qui declinato con un accento molto veneziano: laguna, storia e un pizzico di scenografia.

Venezia si prende (ancora) la scena nei grandi alberghi

13

Gusto

G

Lunedì 16 Marzo 2026
www.gazzettino.it

A Cannaregio suggestioni dell'Orient Express Al The St. Regis si celebra l'aperitivo Itinerario al Centurion fra la città e il Giappone

LUOGHI MAGICI

Non passa settimana senza che Venezia non faccia notizia. Il che, alla lunga, potrebbe non fare più notizia, a dire la verità, ma questo è un altro discorso. Dunque eccoci di nuovo, dopo lo sbarco della società dell'hotellerie di lusso Aires alla Giudecca, con i suoi quattro superchef, con un'altra star della cucina italiana, l'ennesima, in Laguna. Tocca ad Heinz Beck, tedesco (ma ormai romano a tutti gli effetti), tre stelle Michelin al ristorante La Pergola nella Capitale, arricchire quella che ormai, nella Serenissima, è una vera e propria collezione di grandi nomi. Beck approda al nuovissimo Orient Express Venezia, a Cannaregio, precisamente in Strada Nova, Fondazione Trapolin, in uno dei palazzi leggendari della città, secondo hotel del gruppo - attivo nel settore dell'ospitalità dal 1883, con treni di lusso, hotel e yacht a vela, e parte della collezione Accor - dopo La Minerva a Roma. Qui Beck (che si affiderà allo chef resident Pasquale Rivetti), curerà tutto il concept gastronomico, dal ristorante fine dining (aperto solo la sera per cena) agli spazi di accoglienza fino agli ambienti più informali. Diventati ormai un punto di riferimento imprescindibile in città anche per l'alta cucina (basti pensare agli stellati Oro del Belmont Cipriani e Dopolavoro del Marriott nell'Isola delle Rose e alle numerose presenze di altri grandi firme da Gemmaro Esposito al pluristellato argentino Paolo Airaud) i grandi alberghi della città sono anche luoghi magici e perfetti per ospitare eventi di grande spessore. Come i due in programma lunedì e martedì della prossima settimana.

BARTENDER & CHEF

Lunedì 23, dalle 18, il The St. Regis sarà il palcoscenico del quinto Aperitivo Book Party by ItaliaSquisita, pensato per omaggiare il rituale dell'aperitivo all'italiana, vero e proprio rito conviviale che a Venezia assume un carattere unico. Protagonisti della serata - dedicata al libro di ItaliaSquisita "Aperitivo" - saranno i cocktail d'autore - con creazioni sartoriali di Facundo Gallagos e Ludwig Negri, Antonio Ferrara e Walter Bolzonella - e le creazio-

IDEE
Heinz Beck della cucina dell'Orient Express a Cannaregio. In alto Walter Bolzonella, protagonista lunedì 23 dell'aperitivo al The St. Regis. Sotto Giancarlo Bellino, executive chef del ristorante Antinoo's dell'Hotel Centurion Palace



Venezia si prende (ancora) la scena nei grandi alberghi

Il menu di Beck

Una proposta che spazia dalla Laguna al Mediterraneo

Alla base della proposta gourmet del ristorante dell'Orient Express supervisionato dal tre stelle Michelin Heinz Beck, vi sono ingredienti provenienti dalla laguna veneziana e dal Mediterraneo. Piatti come la Ricciola con latticello affumicato, piselli freschi e limone in conserva, o il Gambero rosso servito con carote e alghe della laguna, valorizzano i prodotti locali attraverso precise tecniche contemporanee e un'interpretazione raffinata della tradizione culinaria italiana. Il ristorante, situato nell'antica Orangerie del

Palazzo, è illuminato da forme in vetro scolpite, ispirate alla vita marina, che proiettano riflessi fluidi nello spazio: un dettaglio nato proprio dalle conversazioni dell'architetta con lo chef sui fiori edibili della Laguna. Ma non ci sarà solo il ristorante di Fine Dining. La Casati, ad esempio, propone un'interpretazione più informale della cucina veneziana, mantenendo la stessa filosofia gastronomica e sarà aperto pranzo e cena, celebrando i sapori della città e le ricette della tradizione. Gli spazi sono ispirati alla celebre marchesa Luisa

Casati nota per la sua eccentricità, a musa dell'architetta Aline Asmar d'Amman. Nei mesi estivi, un giardino di 300 metri quadrati consente di estendere l'esperienza all'aperto e offrendo un bel rifugio verde nel cuore di Venezia. E poi Wagon Bar che richiama l'epoca d'oro dei viaggi, come omaggio ai lounge bar delle carrozze originali dell'Orient Express, aperto fino a tarda sera e, durante il giorno, caratterizzato da una selezione di piatti salati, cocktail classici e signature.

ni gastronomiche di Giuseppe Ricci, Donato Ascani, Salvatore Sodano e Carmine Amarante. La serata si svolgerà in modalità standing e sarà divisa su due turni nei quali si alterneranno i protagonisti. L'acquisto del biglietto d'ingresso garantirà sia l'open bar che l'open food.

VENEZIA & L'ORIENTE

Il giorno successivo, ci si sposta al Centurion Palace, a due passi dalla Chiesa della Madonna della Salute, dove il ristorante Antinoo's del cinque stelle di lusso di Sina Hotels, accoglie un incontro culinario d'eccezione, cena a quattro mani che mette in dialogo Venezia e il Giappone contemporaneo, con l'executive chef Giancarlo Bellino e Taro Simosaka di Il Vizio Milano. Dalle 19.30, "La Via d'Oriente" si snodera fra cucina elegante e identitaria dello chef Bellino e la precisione e l'estetica della tradizione giapponese interpretata da Simosaka. Il menu si aprirà con "Serenissima", omaggio alla Laguna: anguilla (bisato) laccata all'arancia, mela verde in osmosi e radicchio tardivo di Treviso. Poi ecco Okonomiyaki, pancake giapponese con mazzancolla bleu, cavolo e katsubobushi. Il viaggio proseguirà con Sashimi Omakase, selezione di sashimi e con un mix di sushi tra nigiri, gunkan e uramaki. Tra i piatti più rappresentativi il Magurokatsudi Ballegò: cotoletta di tonno Ballegò alla prugna salata, pak-choi e tartufo nero, tra tecnica giapponese e gusto europeo.

C.D.M.



Giovedì sul Carso Gravner svela la Ribolla 2018

APPUNTAMENTI

Serata per veri appassionati di vino, certo, ma anche di cucina identitaria, che racconta storie di famiglia e uno straordinario territorio, quella in programma a Savogna d'Isonzo, sul Carso goriziano, giovedì prossimo, il 19 marzo, imperdibile, che, dalle 19.30, vedrà protagonista Mateja Gravner (nella foto) la quale presenterà in anteprima assoluta la Ribolla 2018 Gravner, presentazione alla quale seguiranno poi due orizzonti (non verticali!) all'insolita della Ribolla, Breg Bianco, Breg Rosso prima dell'annata 2007, poi la 2010. Con il dessert sarà poi possibile assaggiare la Ribolla 2010 Riserva magnum che non è nemmeno in vendita. Gran chiusura con la grappa di Ribolla gialla firmata Capovilla.

E in tavola? Beh, anche in tavola sarà un trionfo di sapori, ricordi, emozioni. Fritole con l'anima di acciuga, la Rapa fermentata - Presidio Slow Food, con la polpetta di cotichino e i fagioli di San Quirino, L'uovo in camicia con l'arengia, polenta e latteria Tabor di Zidari, la Crema di cavolo nero



con gli žganci e kefir, la mia "Supeta": tagliolini alla farina di vinaccia di Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®), la "supeta" (spezzatino di gallina - antica ricetta), speck e maggiorana, gli antichi "mlinc" (pasta abbrustolita in forno) con ragù di cinghiale e maiale, lo stinco di maiale (az. agr. Devetak) al forno con le patate in tecia alle cicciole, gli "Štruklji kuhani" (strucioletti cotti) con burro e finocchietto selvatico e "popotica" (strudel lievitato con mele e cicciole). Insomma, poesia pura. I posti sono limitatissimi, affinché ci si possa meglio concentrare ed analizzare questo nettare durante la degustazione assieme a Mateja. Solo su prenotazione allo 0481/882488.

RACCONTI A LIGNANO

"Racconti in Lignano" è una mini rassegna che mette al centro la laguna e le sue materie prime con lo sguardo di due giovani chef: Edoardo Zanelli e Stefano Sacchetto. Due cene a quattro mani per raccontare stagioni e identità culinarie friulane in una chiave originale. Il primo appuntamento è il prossimo 25 marzo, un mercoledì, da Sostansa a Pordenone, mentre il secondo avrà luogo il 15 aprile a Riva Zanelli a Lignano (Ud). Sarà un dialogo gastronomico tra la costa e l'entroterra, con la tecnica e la creatività a fare da filo conduttore per due serate pensate per svelare sapori e visioni contemporanee della cucina lagunare.

Michele Miriade

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ITINERARI

Un viaggio sensoriale, nel cuore del Veneto vitivinicolo, quello in programma domenica 22 marzo, alla Filanda del Polo fieristico di Santa Lucia di Piave (Treviso), con 150 aziende e più di 800 etichette in degustazione ai banchi d'assaggio. Dalle 10 alle 19 si terrà l'evento Vinetia Tasting con in degustazione i vini della guida dei Sommelier Ais del Veneto che offrirà al pubblico un'occasione unica per scoprire, confrontare e degustare le migliori espressioni. Un'esperienza pensata per wine lover, professionisti e appassionati che desiderano vivere il Veneto del vino in modo autentico e diretto, dall'Amarone al Prosecco Docg e Doc, dal Soave al Lugana, dal Valpolicella ai rossi del Piave e dell'Asolo Montello. Ma anche i vitigni dimenticati, il metodo classico e i tagli bordolesi, tutto il vocato territorio in un calice con i produttori che, ai banchi d'assaggio, lo raccontano. E inoltre per la prima volta,

Vinetia Tasting, i vini della guida Ais Viaggio nella viticoltura del Veneto

l'Ais riunirà otto Consorzi del vino, espressione autentica delle principali denominazioni e dei territori più rappresentativi della regione dando vita a un grande percorso di scoperta, confronto e degustazione che mette al centro l'identità dei territori e il valore della tutela.

Accanto ai Consorzi, la squadra di degustatori Ais saranno a disposizione del pubblico per accompagnarlo (con iscrizione in loco gratuita) in veri e propri viaggi nel territorio: percorsi guidati di degustazione pensati per orientare l'assaggio, approfondire le denominazioni e leggere i vini nel loro contesto storico, geografico e produttivo.

PERCORSI A TEMA

Così a partire dalle 10.30, ogni 10 minuti prenderà il via un percorso tematico dedicato a una specifica area o denominazione,



SANTA LUCIA DI PIAVE Incontro alla Filanda del Polo fieristico

ne, con appuntamenti ripetuti nel corso della giornata e con la possibilità di partecipare anche a percorsi in lingua inglese. I Consorzi di tutela presenti sono quelli dei vini Valpolicella, Bardolino, Lessini Durello, Custo-

za, Soave, Garda Doc e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. Un'occasione unica per conoscere da vicino le denominazioni e vivere il vino come espressione di cultura, territorio e responsabilità con la

competenza dei professionisti Ais offrendo agli eno-appassionati un approccio consapevole, strutturato e appassionante al vino.

In programma inoltre quattro Masterclass. Alle 10.30 su Metodo classico Veneto: identità, territorio e visione, le bollicine venete tra produttori, uve e metodo; alle 12.30 su Case Vecie: il tempo come valore, un grande Amarone della Valpolicella raccontato attraverso le annate; alle 14.30 Vitigni dimenticati: il Veneto che riaffiora, storia, recupero e nuove prospettive; alle 16.30 Bordolesi veneti: identità e territorio, dai vitigni intenzionali a un linguaggio territoriale autentico. Biglietto d'ingresso per le degustazioni è di 25 euro, 23 in prevendita (fino al 20), soci Ais 18.

Michele Miriade

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Venezia, riapre l'**Orient Express**: hotel storico, giardino segreto e cucina di Heinz Beck

LINK: <https://www.gamberorosso.it/notizie/rubriche/nuove-aperture/orient-express-venezia-chef-heinz-beck/>

Venezia, riapre l'**Orient Express**: hotel storico, giardino segreto e cucina di Heinz Beck Antonella De Santis Hotel da sogno, in uno degli storici edifici della città, l'**Orient Express Venezia** si appresta a vivere una nuova stagione, complice il lungo lavoro di restauro firmato dall'architetta Aline Asmar d'Amman e un nuovo progetto gastronomico firmato Heinz Beck. Si ingrossa così il parterre dei grandi chef presenti del capoluogo veneto, dove tra caffè e insegne storiche, bacari, ristoranti d'autore, spesso nascosti in giardini segreti, c'è davvero l'imbarazzo della scelta (altro che trappole per turisti!). Il tedesco di Roma, che dall'alto di Monte Mario domina il panorama (anche gastronomico) capitolino da oltre 20 anni, è infatti il deus ex machina dell'offerta dell'intera struttura lagunare, di cui cura non solo il main restaurant che porta il suo nome - un fine dining da 20 coperti - ma anche gli altri spazi. Aperto solo la sera, Heinz Beck Venezia occupa l'antica Orangerie del Palazzo, animata dai riflessi di elementi in vetro scolpiti. Qui Beck, per mano dello

chef in residence Pasquale Rivetti, declina la sua filosofia in salsa veneta. Se c'è una cosa che Beck ci ha insegnato, in tanti anni, è che bontà e salubrità non sono nemiche giurate, che si può raggiungere una perfetta e raffinata eleganza nei piatti percorrendo la strada della leggerezza e del sapore; che la narrazione del paesaggio alimentare non sia esclusiva della cucina più rustica. Non stupisca allora se in menu le alghe lagunari vanno a braccetto con carote e gamberi rossi: è solo un esempio in una proposta che mixa tecniche contemporanee e una rilettura della tradizione culinaria nostrana. Oltre al ristorante fine dining, l'**Orient Express** conta su altri spazi: La Casati è quello in cui si offre un'interpretazione più informale della cucina veneziana, mantenendo la stessa filosofia gastronomica. Aperto a pranzo e cena, il ristorante celebra i sapori locali della città con ingredienti stagionali e ricette della tradizione in un ambiente che richiama l'immaginario decorativo che ha reso celebre la marchesa Luisa Casati. La stravagante

nobildonna - mecenate, collezionista, musa ispiratrice - attraversò con spirito ribelle la società tra '800 e '900, lasciando dietro di sé un'impronta indelebile nella città. La sua eredità estetica caratterizza il locale che porta il suo nome che in più può contare anche su un grande giardino - circa 300 metri quadrati - uni dei tanti giardini segreti della città. La tipica è proposta da bar d'hotel, con cocktail classici o signature, da accompagnare a una piccola scelta di proposte salate, è affidata al Wagon Bar, che si ispira ai lounge bar delle carrozze originali dell'**Orient Express** e all'Art Déco, mentre quella che un tempo era sala da ballo dell'edificio è oggi dedicata alla colazione sotto gli scenografici lampadari del XVIII secolo del Salone Vittoria. Per tutti questi spazi c'è la mano o il Beck and Maltese Consulting Team a raccontare una nuova era dell'ospitalità veneziana. Foto: Jeremy Zaessinger Niente da mostrare Reset© Gambero Rosso SPA 2026 - Tutti i diritti riservati P.Iva 06051141007 Codice SDI: RWB54P8 registrazione n. 94/2021 Tribunale di Roma



Modifica preferenze privacy
Privacy: Responsabile della
Protezione dei dati personali
- Gambero Rosso S.p.A. -
via Ottavio Gasparri 13/17 -
00152, Roma, email: Resta aggiornato
sulle novità del mondo
dell'enogastronomia!
Iscriviti alle newsletter di
Gambero Rosso. Made with
love by Programmatic
Advertising Ltd © Gambero
Rosso SPA - Tutti i diritti
riservati. Made with love by
Programmatic Advertising
Ltd

«Orient Express», un viaggio a tutte le latitudini del Benessere

LINK: https://roma.corriere.it/notizie/diario-romano/26_marzo_15/orient-express-un-viaggio-a-tutte-le-latitudini-del-benessere-2756f57e-364f-4ab5-...



«Orient Express», un viaggio a tutte le latitudini del Benessere di Irene Chieli Progettata dall'artista e designer Hugo Toro, la Spa dell'hotel **Orient Express** La Minerva, in pieno Centro, è concepita come un luogo di trasformazione con un percorso olistico tra bagni e trattamenti in cui il tempo rallenta fotoservizio Alexandre Tabaste Gli antichi romani sapevano bene come prendersi cura del proprio corpo: le terme non erano solamente luoghi di igiene, ma centri della cultura e del benessere, poli di scambio e socializzazione. Per questo motivo il culto termale, così radicato nella civiltà romana, provò a resistere anche alla caduta dell'Impero, pur venendo affiancato dalla pratica musulmana dell'hammam. Ora l'intero rito millenario del benessere si fonde in un'unica spa, quella dell'**Orient Express** La Minerva, che si fa armonico incontro tra Occidente e

Oriente, seguendo simbolicamente la scia della storica rotta Parigi-Costantinopoli. Agatha Relota Luczo, founder Fortuna Skin Location d'autore «The SPA» si presenta allora come un viaggio olistico nella sapienza antica e moderna dell'arte dello star bene: lo spazio - progettato dall'artista e designer Hugo Toso - si snoda seguendo le tradizionali tappe del culto termale romano (tepidarium, calidarium, frigidarium) ma ospita, proprio al centro del percorso, un hammam in marmo circondato da fontane, in omaggio al rito ottomano di purificazione. Giulia Patulli, Spa Manager Trattamenti e fitness Per gli ospiti, immersi nella quiete e nella storia, tanti trattamenti da provare, tra pediluvi alla rosa, massaggi, impacchi di argilla minerale e rituali Raxul, per riscoprire il senso dell'equilibrio e della cura. In più, per completare l'esperienza, la maison

italiana di skincare di lusso Fortuna Skin mette a disposizione prodotti e performance (cl clinicamente testate e fondate sull'agricoltura rigenerativa) per valorizzare le proprietà rivitalizzanti derivate dalla botanica, stimolando la microcircolazione e favorendo i naturali processi detossinanti. E per chi non può rinunciare all'allenamento, ecco anche The Gym e The Kinesis Room, con programmi personalizzati di fitness, yoga o Pilates. Un viaggio per esplorare tutte le latitudini del benessere, direttamente dal cuore di Roma. Vai a tutte le notizie di Roma Iscriviti alla newsletter di Corriere Roma 15 marzo 2026 © RIPRODUZIONE RISERVATA

Riapre lo storico Palazzo Donà Giovannelli di Venezia: ora è un hotel di lusso con chef tristellato

LINK: <https://www.fanpage.it/stile-e-trend/design/riapre-lo-storico-palazzo-dona-giovannelli-di-venezias-ora-e-un-hotel-di-lusso-con-chef-tristella...>



Riapre lo storico Palazzo Donà Giovannelli di Venezia: ora è un hotel di lusso con chef tristellato Il marchio **Orient Express**, nato nell'800 con il celebre treno che collegava Parigi a Costantinopoli, continua a reinventare il proprio mito attraverso nuovi progetti nell'ospitalità di lusso. L'ultimo capitolo prende forma a Venezia con l'apertura dell'**Orient Express** Venezia, ospitato nello storico Palazzo Donà Giovannelli situato nel sestiere di Cannaregio, uno dei sei quartieri storici di Venezia. Il palazzo, uno dei più affascinanti della città, è stato oggetto di un importante intervento di restauro guidato dall'architetta e designer libanese Aline Asmar d'Amman, che ha lavorato per riportare alla luce il carattere storico della dimora introducendo allo stesso tempo elementi contemporanei. A completare l'identità del nuovo hotel arriva la firma gastronomica di Heinz Beck,

chef tre stelle Michelin che guiderà l'offerta culinaria della struttura. Riapre lo storico hotel nel palazzo Donà Giovannelli Il nuovo **Orient Express** Venezia aprirà le porte il primo aprile all'interno di Palazzo Donà Giovannelli, edificio storico affacciato sui canali del sestiere Cannaregio. La storia del palazzo ha radici che risalgono al '400 e l'architettura è uno dei più significativi esempi di gotico veneziano. Nel corso dei secoli la dimora ha attraversato diverse trasformazioni e nell'800 fu restaurata dall'architetto Gian Battista Meduna, noto anche per gli interventi alla Fenice e a San Marco. La residenza fu abitata, tra gli altri, dal duca d'Urbino e dalla famiglia Donà e Giovanelli (da cui ha preso il nome) e divenne in seguito anche una pinacoteca. Oggi la struttura rinasce come hotel di lusso grazie a un restauro iniziato nel 2018 e guidato dall'architetta Aline Asmar d'Amman, che ha

reinterpretato gli ambienti storici mantenendo il legame con la tradizione veneziana e introducendo una sensibilità contemporanea negli interni. La cucina di Heinz Beck, cuoco tristellato A definire l'identità gastronomica dell'hotel è Heinz Beck, uno dei cuochi più influenti della ristorazione europea. Nato in Germania nel 1963, Beck è alla guida dal 1994 del ristorante La Pergola di Roma, tre stelle Michelin, considerato uno dei punti di riferimento dell'alta cucina italiana. A Venezia lo chef firmerà l'intera proposta culinaria della struttura, articolata in diversi spazi tra ristorante gastronomico, bistrot e cocktail bar. Il ristorante principale, con circa venti coperti, proporrà una cucina che riflette la filosofia che ha reso celebre Beck, basata su precisione tecnica, equilibrio e leggerezza. I piatti saranno costruiti attorno ai prodotti del posto e della cucina mediterranea, interpretati

con tecniche contemporanee e una particolare attenzione alla dimensione nutrizionale e alla purezza dei sapori; e a seguire operativamente la cucina sarà lo chef Pasquale Rivetti, collaboratore di lunga data di Beck. Un palazzo veneziano trasformato in hotel di lusso. Il progetto dell'**Orient Express** Venezia trasforma il palazzo storico Donà Giovannelli in una struttura d'ospitalità di alto livello, mantenendo molti degli elementi architettonici originari. Gli ambienti restaurati dialogano con interventi di design contemporaneo pensati per evocare l'immaginario del viaggio e della storia del marchio **Orient Express**. All'interno trovano spazio diversi ambienti dedicati alla convivialità, tra cui il ristorante gastronomico collocato nell'antica Orangerie del palazzo, il bistrot La Casati con affaccio su un giardino interno di circa 300 metri quadrati, un elemento raro nel tessuto urbano veneziano, e il Wagon Bar, ispirato ai saloni delle carrozze del celebre treno e caratterizzato da richiami allo stile Art Déco. Infine, il Salone Vittoria, storica sala da ballo del piano nobile con lampadari settecenteschi, sarà invece destinato a eventi e momenti di rappresentanza,

mantenendo intatto il carattere scenografico della dimora.

I rituali della Spa di **Orient Express La Minerva**: tra Roma e Costantinopoli

LINK: <https://www.amica.it/2026/03/16/orient-express-la-minerva-roma-spa-benessere-hammam-trattamenti/>



I rituali della Spa di **Orient Express La Minerva**: tra Roma e Costantinopoli Si ferma a Roma, in Piazza della Minerva, il primo hotel del leggendario treno. Ma la sua spa, appena nata, è un viaggio continuo tra esperienze di benessere internazionali. Dagli hammam ottomani ai rituali skincare di una Maison italiana fondata sull'agricoltura rigenerativa Tutte le strade (e i binari) portano a Roma. Così sono partita per la città eterna, diretta verso il primo hotel al mondo **Orient Express**. Si tratta di **Orient Express La Minerva** in Piazza della Minerva, a pochi passi dal Pantheon. Inaugurato la scorsa primavera, ha appena visto nascere la sua spa. The Spa, progettata dall'artista e designer Hugo Toro, è un luogo privato e sotterraneo, che occorre riservare. Uno spazio dove il tempo rallenta, si trasforma fino ad evocare l'essenza stessa del viaggio **Orient Express**, vissuto come un rituale di

passaggio, una scoperta e un'esperienza sensoriale immersiva. **Orient Express La Minerva** Roma apre The Spa Benvenuti nell'hotel **Orient Express La Minerva** a Roma, il primo del leggendario treno nato nel 1883. Qui, dove luci e tappezzerie e arredi rievocano l'arredamento dei mitici vagoni nei colori, nello stile e nei materiali, vi sentirete molto Agatha Christie (o Hercule Poirot). Ma qui, l'Agatha protagonista è un'altra e di cognome fa Relota Luczo. Nessun assassinio a bordo e nessun mistero da risolvere, dunque, solo la piacevole scoperta di rituali che ci invitano a un viaggio tra culture di benessere internazionali. E la scoperta di un beauty brand esclusivo - Furtuna Skin (di cui Agatha Relota Luczo è founder) - che ha creato, per l'hotel, esperienze esclusive. The Spa si sviluppa attorno a una sequenza di spazi che richiama le tre tappe dell'antico rituale termale.

Un ambiente dedicato all'acclimatazione graduale (tepidarium). Uno successivo, più caldo, tra vasche e vapore avvolgenti (calidarium). E l'ultimo è un freddo bagno dall'effetto tonificante e rigenerante (frigidarium). Tre aree servono poi per il relax, distesi su letti a baldacchino. Altre cabine, singole e doppie, sono dedicate ai trattamenti. Il cuore della spa è sicuramente l'hammam in marmo, circondato da fontane. L'antico rituale di purificazione ottomano, ci accoglie con le sue cerimonie tramandate da secoli. Ogni trattamento è una fermata di benessere da Costantinopoli a Venezia Nei sotterranei dell'**Orient Express La Minerva**, Oriente e Occidente dialogano con armonia. Richiamando la storica rotta dell'iconico treno, da Parigi a Costantinopoli, The Spa invita a strategiche fermate di benessere. Fermata Costantinopoli dura 90 minuti e permette di

sperimentare il più lussuoso dei bagni turchi dell'antica Bisanzio fino a Istanbul. Vapore aromatico, esfoliazione con guanto kassa, impacchi di argilla ghassou, massaggio schiumoso vi faranno tornare a nuova vita. Fermata Venezia si estende per 100 minuti e comincia con un pediluvio all'acqua di rose seguito da impacchi di argilla, scrub, impacco alla crema di sesamo, massaggi al cuoio capelluto. Chiudete gli occhi, abbandonatevi al rituale Fermata La Valle delle Rose e vi ritroverete in Europa Orientale. Il profumo di rose vi porterà dentro roseti e giardini in fiore, mentre un massaggio con olio di mandorla rilasserà i vostri muscoli affaticati e rasserenerà la mente. I rituali firmati Furtuna Skin Maison italiana di skincare di lusso, molto conosciuta all'esterno e delle star americane, Furtuna Skin offre una gamma ricca di prodotti per la pelle, formulati con ingredienti biologici provenienti dalla tenuta siciliana di famiglia. Siamo nelle terre intorno a Corleone. I campi (320 ettari) incolti da secoli, hanno generato piante selvatiche e uliveti capaci di resistere in situazioni atmosferiche estreme e di regalare principi attivi straordinari per la pelle. Il metodo di estrazione dei

principi attivi delle piante è davvero pionieristico. Senza solventi e sostanze chimiche e senza alte temperature, che possono danneggiare la materia prima, funziona tramite onde sonore. Il metodo brevettato Soundbath(TM) si effettua in Italia, in un laboratorio specializzato. Tra gli ingredienti chiave di questa biodiversità siciliana, c'è l'olio extravergine di oliva. Tra i rituali creati da Furtuna Skin per The Spa c'è Trattamento Viso Vibrancy Esclusivo: 60 minuti ispirati alla ricca eredità di Roma, dagli aranceti alle acque termali, che risvegliano, tramite ingredienti naturali, guasha in ossidiana e sensazioni calde e fredde, la naturale radiosità interiore. Tra i trattamenti corpo, Massaggio Essenza Furtuna offre un profondo rilassamento con l'utilizzo di una miscela lenitiva di oli essenziali di agrumi, zenzero e pepe nero. La dolce vita romana La dolce vita dell'hotel prosegue sia all'interno dei suoi ristoranti (Gigi Rigolatto Roma sul rooftop e Paolino Capri al piano terra) e ne' La Minerva Bar, sia all'esterno. Tra le strade antiche della città. Appena uscite, vi aspetta un altro viaggio, nel cuore di Roma. Con tante mete e fermate. L'obelisco della Minerva del Bernini (con l'elefantino più famoso

della capitale) si trova proprio nella piazza davanti l'ingresso dell'hotel e davanti alla basilica di Santa Maria sopra Minerva. Camminando a piedi, senza destinazione, vi troverete sotto il Pantheon e in Piazza Navona o a Campo de' Fiori. Luoghi capaci di amplificare ogni esperienza di benessere. benessere cosmesi naturale cosmetici naturali massaggi massaggi rilassanti roma skincare trattamenti anti-età - Unghie rosa 2026: lattiginose, antico, brillantinate per primavera - Le manicure di febbraio dicono che abbiamo bisogno di luce - La storia d'amore di Claudio Santamaria e Francesca Barra sembra un film - Minimal, chic, versatili: come abbinare le sneakers marroni - Colori capelli che ringiovaniscono vs colori che invecchiano - La tricopigmentazione potrebbe essere la soluzione che cercavi contro le calvizie - Fondotinta per pelli mature over 60: i migliori anti-rughe e anti-macchie - La regina Elisabetta non ha mai voluto assaggiare un famoso piatto italiano - Ve la ricordate Demi Moore da giovane? - Le borse audaci sono di tendenza: i 5 colori moda della PE26

Dopo Roma, il brand di lusso apre a Palazzo Donà Giovannelli:
47 camere e suite, volte affrescate, lampadari del '700, arredi di design
e due ristoranti guidati dallo chef tristellato

VENEZIA

ORIENT EXPRESS IN LAGUNA CON HEINZ BECK

di **Gabriele Principato**



Heinz Beck debutta a Venezia. Lo chef del ristorante tre stelle Michelin «La Pergola» firmerà — con la società Beck and Maltese Consulting — l'offerta ristorativa del cinque stelle lusso **Orient Express** che aprirà il prossimo primo aprile.

Dopo La Minerva a Roma, si tratta del secondo hotel del gruppo nato nel 1883 con la celebre linea ferroviaria tra Parigi e Costantinopoli. Il brand è stato rilanciato negli ultimi anni da Accor insieme a partner internazionali, con l'obiettivo di trasformare quell'eredità culturale in esperienze d'ospitalità d'alto livello: treni, hotel e persino yacht a vela. La struttura — con 47 camere e suite nel cuore del sestiere di Cannaregio — si sviluppa nel quattrocentesco palazzo Donà Giovannelli, restaurato dall'architetta e interior designer Aline Asmar d'Amman.

Classe 1963, tedesco di Friedrichshafen, chef di fama internazionale, Beck è in Italia dalla fine del '93. Oggi, dalla casa madre tristellata all'interno dell'hotel Rome Cavalieri di Roma, segue una galassia di locali: fra cui il bistellato «St. George Restaurant» a Taormina. A Venezia — dove ha scelto come resident chef Pasquale Rivetti — proporrà una carta ispirata alla laguna veneziana ed agli ingredienti del territorio circostante letti attraverso i principi

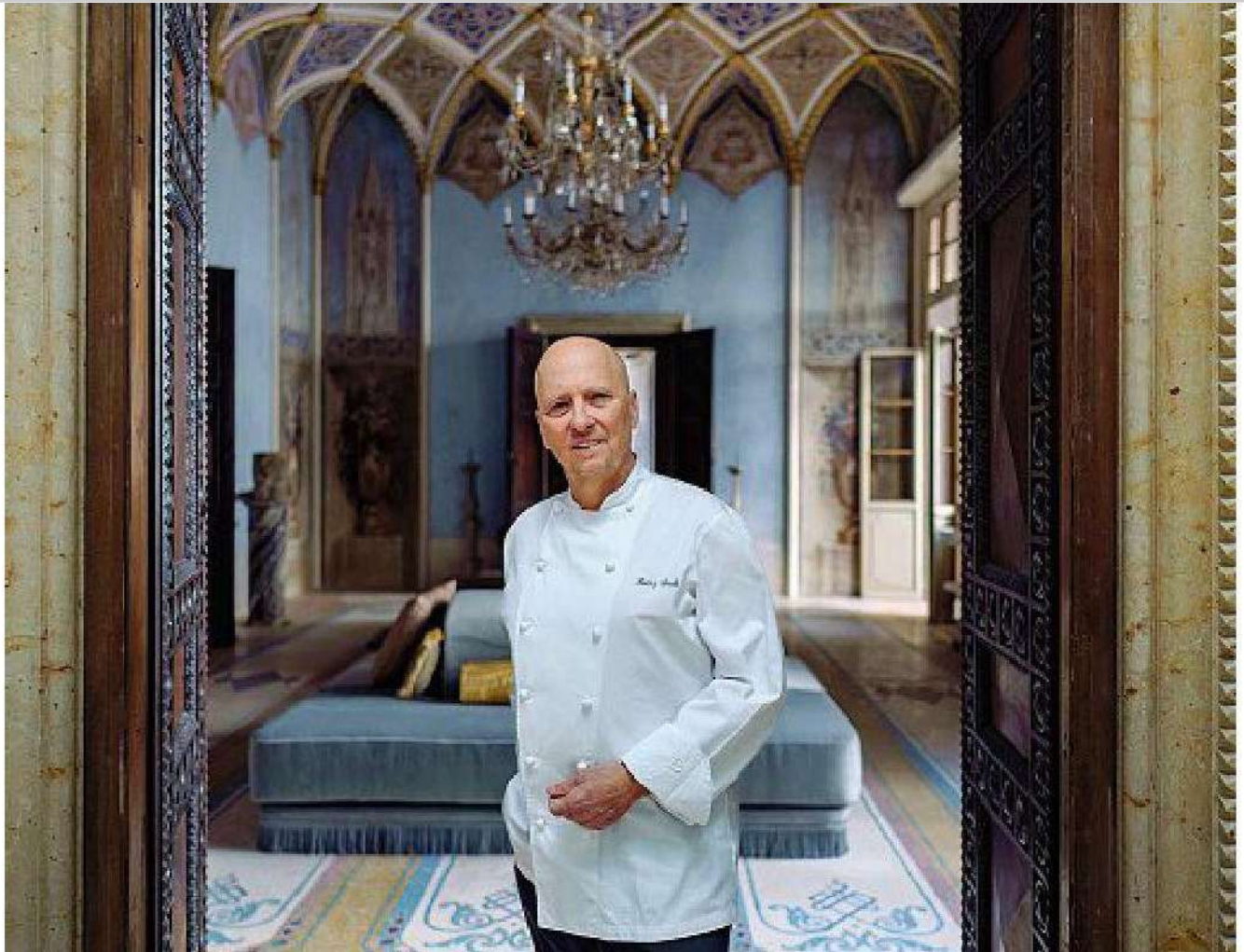
che lo caratterizzano: tecnica, equilibrio e leggerezza. Qualche esempio? Ci sarà la Ricciola con laticello affumicato, piselli freschi e limone in conserva, ed il Gambero rosso servito con carote e alghe della laguna. Il ristorante si troverà in quella che un tempo era l'orangerie del palazzo, oggi riprogettata attraverso un'illuminazione in vetro scolpito ispirata alla vita sottomarina. Un dettaglio nato dalle conversazioni dell'architetta con Beck sui fiori edibili della Laguna. Altra insegna della struttura sarà «La Casati». Qui al centro vi sarà un'interpretazione informale e classica della cucina veneziana, in un ambiente ispirato agli spazi eccentrici dei palazzi dell'aristocrazia. E, durante i mesi estivi, l'insegna si allargherà anche su un magnifico giardino di 300 metri quadrati. Tempio della mixology sarà, invece, il «Wagon Bar», aperto dal mattino presto fino a tarda sera.

Gli ambienti sono stati studiati per richiamare l'epoca d'oro dei viaggi e le carrozze Art Déco dell'**Orient Express**. Qui l'offerta si concentrerà su piatti leggeri, cocktail classici e signature. Mentre il «Salone Vittoria», un tempo celebre sala da ballo della nobiltà veneziana, con i suoi scenografici lampadari del '700, sarà lo spazio dedicato a suggestive colazioni, celebrazioni private e gala.



© RIPRODUZIONE RISERVATA





La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Heinz Beck: l'**Orient Express** (del gusto) approda in Laguna

LINK: <https://www.artumagazine.it/2026/03/18/heinz-beck-lorient-express-del-gusto-approda-in-laguna/>



Heinz Beck: l'**Orient Express** (del gusto) approda in Laguna Redazione Il Maestro della cucina tre stelle Michelin debutta a Venezia con quattro insegne d'autore dentro lo storico Palazzo Donà Giovannelli Il primo aprile 2026 segnerà una nuova epoca per la Serenissima. Heinz Beck, lo chef tristellato de La Pergola di Roma, sbarca a Venezia per curare l'intera offerta food del nuovo hotel **Orient Express**. All'interno di un palazzo del XV secolo, restaurato dalla designer Aline Asmar d'Amman, si dipanerà un universo gastronomico fatto di precisione tecnica e leggerezza lagunare. Beck seguirà tutta l'offerta food portando la sua celebre chiarezza dei sapori tra i canali di Cannaregio. Quattro anime in un palazzo La struttura ospiterà un ristorante gastronomico da venti coperti, dove il resident chef Pasquale Rivetti interpreterà ingredienti come la ricciola con laticello affumicato o il gambero rosso della laguna.

C'è poi La Casati, un bistrot che celebra la tradizione aristocratica veneziana, e il suggestivo Wagon Bar, omaggio Art Déco ai treni leggendari. Infine, il Salone Vittoria, antica sala da ballo, diventerà la cornice per colazioni e cene di gala sotto lampadari del XVIII secolo. La ricerca dell'equilibrio Heinz Beck, tedesco di nascita ma italiano d'adozione, porta con sé la società Beck and Maltese Consulting per garantire standard assoluti. L'illuminazione del ristorante, ispirata alla vita sottomarina e ai fiori edibili, è il frutto di una visione integrata tra architettura e cucina. Venezia diventa così il nuovo laboratorio di una galassia stellata che già brilla a Taormina con il St. George Restaurant, confermando lo chef come il custode indiscusso dell'equilibrio gastronomico.

Questo viaggio su un treno di lusso porta i golfisti nel cuore dell'Umbria

LINK: <https://robbreport.it/the-golf-train-orient-express-antognolla/>



Questo viaggio su un treno di lusso porta i golfisti nel cuore dell'Umbria **La Dolce Vita Orient Express** - The Golf Train unisce il viaggio ferroviario con una partita su uno dei campi più premiati d'Italia Penelope Vaglini 17 Marzo 2026 The Golf Train è il nuovo itinerario de **La Dolce Vita Orient Express** che unisce il fascino del viaggio ferroviario con una partita su uno dei campi più premiati d'Italia. Il golf possiede un ritmo proprio, fatto di distanze, paesaggi e tempo. La nuova esperienza firmata **La Dolce Vita Orient Express** costruisce proprio su questa idea un itinerario pensato per chi considera il viaggio parte integrante della partita. Il progetto collega alcune delle migliori destinazioni golfistiche italiane con un percorso ferroviario di alto profilo. Il viaggio culmina tra le colline umbre, al campo di Antognolla. The Golf Train nasce dalla collaborazione annunciata nel giugno 2025 tra Antognolla Golf e il

nuovo treno di lusso ispirato allo stile dell'Italia degli anni Sessanta. Il risultato prende forma in un itinerario dedicato agli appassionati del gioco che desiderano attraversare il Paese fermandosi nei suoi campi più rinomati. The Golf Train: Antognolla Golf al centro del viaggio SUITE_©**La Dolce Vita Orient Express** 2025 Photo Credits Mr.Tripper Il cuore dell'esperienza è **La Dolce Vita Orient Express** - The Golf Train, un progetto che prevede due itinerari: Italian Swing e Northern Greens. Entrambi includono tappe in alcune delle destinazioni golfistiche più importanti d'Italia e individuano nel campo di Antognolla uno dei momenti principali del viaggio. Il primo viaggio è programmato per il 19 maggio 2026. Gli ospiti del The Golf Train salgono a bordo di carrozze restaurate che richiamano l'atmosfera dell'Italia degli anni Sessanta. Gli interni presentano suite curate nei

dettagli, un servizio altamente personalizzato e una proposta gastronomica firmata da chef premiati con stelle Michelin. L'itinerario dura quattro giorni e conduce i partecipanti fino al campo di Antognolla, dove il viaggio trova il suo punto di arrivo tra le colline umbre. Il percorso comprende 18 buche su una superficie di 32 acri. Il progetto è di Robert Trent Jones Jr., uno dei nomi più riconosciuti nell'architettura dei campi da golf. Il tracciato par-71 attraversa il paesaggio con fairway ampi, ostacoli d'acqua e green ampi e ondulati. Il progetto New Antognolla Golf e il resort AERIAL VIEW_ ©**La Dolce Vita Orient Express** 2025 Photo Credits Oliver Astrologo Il viaggio ferroviario The Golf Train si collega al più ampio sviluppo di Antognolla Resort and Residences, destinato a diventare una nuova destinazione di ospitalità di alto livello nel cuore dell'Umbria. Il progetto prevede residenze,

suite alberghiere e un centro benessere di 3.000 metri quadrati, costruiti in armonia con il paesaggio e con l'architettura storica della tenuta. Il castello del XII secolo e il borgo storico restano elementi centrali del complesso, mentre le nuove strutture interpretano le caratteristiche architettoniche del territorio umbro. Situata tra Firenze e Roma, Antognolla si presenta oggi come una destinazione sempre più ricercata da golfisti internazionali alla ricerca di un itinerario italiano dedicato al gioco. La nascita del progetto The Golf Train Secondo Rashid Alabbar, la collaborazione nasce con l'obiettivo di offrire agli appassionati la possibilità di conoscere l'Italia giocando nei suoi campi più apprezzati, con Antognolla tra le tappe principali. Marco Giroto, general manager de **La Dolce Vita Orient Express**, descrive l'esperienza come un incontro tra viaggio ferroviario di alto livello e accesso privilegiato ad alcune delle destinazioni golfistiche più importanti del Paese. In questo itinerario il golf diventa il filo conduttore di un percorso che attraversa paesaggi, architettura e gastronomia. Il treno costruisce il ritmo del viaggio. Il campo di

Antognolla ne rappresenta il momento conclusivo. Un finale che unisce il gesto tecnico del gioco alla profondità del paesaggio umbro. Immagini courtesy **La Dolce Vita Orient Express** Per altri contenuti iscriviti alla newsletter di Robb Report Iscriviti Share

Heinz Beck firma la proposta gastronomica di **Orient Express Venezia**

LINK: <https://robbreport.it/heinz-beck-orient-express-venezia/>



Heinz Beck firma la proposta gastronomica di **Orient Express Venezia**. Heinz Beck guiderà la proposta culinaria di **Orient Express Venezia**, il nuovo hotel nel palazzo storico con ristorante fine dining. Vera Cristiani 19 Marzo 2026 Heinz Beck guiderà la proposta culinaria di **Orient Express Venezia**. Il nuovo hotel nel palazzo storico di Cannaregio con ristorante fine dining, spazi informali e ambienti dedicati all'ospitalità veneziana. Venezia conserva nei suoi palazzi secoli di storia, arte e vita sociale. Alcuni di questi edifici attraversano il tempo trasformando la propria identità senza perdere il legame con la città. Nel sestiere di Cannaregio, un palazzo del XV secolo entra oggi in una nuova fase. Qui prende forma **Orient Express Venezia**, hotel che affida la propria visione gastronomica allo chef tre stelle Michelin Heinz Beck. Heinz Beck all'**Orient Express Venezia** **Orient**

Express Venezia ha annunciato la nomina dello chef internazionale Heinz Beck alla guida dell'intera proposta gastronomica dell'hotel. Figura centrale dell'alta cucina europea e insignito di tre stelle Michelin, Beck svilupperà un concept culinario che attraversa tutti gli ambienti del palazzo. Il progetto coinvolge il Beck and Maltese Consulting Team, chiamato a curare ogni esperienza gastronomica della struttura. La visione dello chef prende forma attraverso un approccio basato su precisione tecnica, chiarezza dei sapori ed equilibrio tra gusto e leggerezza. L'interpretazione operativa di questa visione sarà affidata allo chef in residence Pasquale Rivetti, che guiderà le brigate nei diversi spazi dell'hotel. Il ristorante Heinz Beck Venezia Cuore della proposta culinaria è Heinz Beck Venezia, il ristorante fine dining dell'hotel con venti coperti. La cucina si

fonda su un equilibrio tra sapore, leggerezza e attenzione nutrizionale. La materia prima arriva dalla laguna veneziana e dal Mediterraneo. Tra i piatti figurano la ricciola con latticello affumicato, piselli freschi e limone in conserva oppure il gambero rosso accompagnato da carote e alghe della laguna. Ingredienti locali lavorati attraverso tecniche contemporanee e una lettura raffinata della cucina italiana. Il ristorante trova spazio nell'antica Orangerie del palazzo, progettata dall'architetto e interior designer Aline Asmar d'Amman. Le forme in vetro ispirate alla vita marina diffondono riflessi fluidi nell'ambiente, un dettaglio nato dal dialogo tra l'architetta e Heinz Beck sui fiori edibili della laguna. Il servizio è previsto esclusivamente la sera. La Casati: Heinz Beck e la cucina veneziana in chiave quotidiana Accanto al ristorante gastronomico prende vita La Casati,

spazio dedicato a una lettura più informale della cucina veneziana. Aperto a pranzo e cena, il ristorante propone ingredienti stagionali e ricette legate alla città. Gli interni si ispirano alla figura della marchesa Luisa Casati, musa dell'architetto d'Amman. Materiali artigianali e superfici materiche costruiscono un ambiente teatrale che accompagna il ritmo quotidiano del ristorante. Durante la stagione estiva un giardino di 300 metri quadrati estende l'esperienza all'aperto, uno dei rari spazi verdi nel cuore della città. Wagon Bar e Salone Vittoria: l'ospitalità del palazzo L'offerta gastronomica prosegue con il Wagon Bar, omaggio ai lounge bar delle carrozze dell'**Orient Express** reinterpretate in stile Art Déco. Aperto fino a tarda sera, propone piatti salati leggeri durante il giorno e una selezione di cocktail classici e signature. Al piano nobile si trova invece il Salone Vittoria, antica sala da ballo della nobiltà veneziana. Qui vengono servite le colazioni e si svolgono cene di gala e celebrazioni private sotto lampadari del XVIII secolo. I menu, sviluppati da Heinz Beck, interpretano l'ospitalità veneziana attraverso una proposta gastronomica costruita con

cura. Un percorso gastronomico nel cuore di Cannaregio Situato in uno storico palazzo costruito nel 1436 nel sestiere di Cannaregio, **Orient Express Venezia** offrirà 47 camere insieme a spazi dedicati alla ristorazione e agli eventi privati. L'arrivo di Heinz Beck colloca la cucina al centro dell'esperienza del palazzo. Nel cuore della città lagunare prende forma così un itinerario gastronomico che attraversa ambienti diversi del palazzo e racconta Venezia attraverso ingredienti, spazi e rituali dell'ospitalità. Immagini courtesy **Orient Express Venezia** Per altri contenuti iscriviti alla newsletter di Robb Report Iscriviti Share

Il nuovo **Orient Express** La Minerva è un omaggio a Roma meta di tutti i viaggiatori del mondo e della storia

LINK: <https://www.rivistastudio.com/orient-express-la-minerva-roma-apertura/>

Il nuovo **Orient Express** La Minerva è un omaggio a Roma meta di tutti i viaggiatori del mondo e della storia Studioadmin Al Museo Enzo Ferrari di Modena, fino a febbraio 2027, una mostra che racconta il legame tra musica e Cavallino, un filo rosso che va da Herbert von Karajan a Tyler, the Creator, passando per Pavarotti, Eric Clapton, Mick Jagger, John Lennon, Madonna e moltissimi altri. C'è un'immagine de Le passeggiate romane in cui Stendhal descrive Roma non come una città, ma come un'emozione stratificata, un luogo dove la bellezza non si concede allo sguardo con facilità, ma richiede una forma di abbandono. Non è un caso che Henri-Beyle avesse scelto come sua dimora elettiva l'antico palazzo seicentesco a ridosso del Pantheon, quel luogo che per secoli è stato l'approdo dei viaggiatori del Grand Tour. Oggi, quella struttura rinasce come **Orient Express** La Minerva. L'intervento di Hugo Toro evita il minimalismo di maniera, preferendo una narrazione materica densa: lo spazio non è una scenografia passiva, ma il

perimetro di un rito antico. Entrare nella hall significa abitare un giardino d'inverno osservati dalla dea Minerva di Rinaldo Rinaldi, in un equilibrio tra il marmo statico e la luce zenitale che piove dal lucernaio. Materia e memoria: la camera come abitacolo L'estetica ferroviaria dell'**Orient Express** non è qui citazionismo, ma un'evocazione sensoriale. I legni scuri, la rifrangenza degli specchi anticati e la densità dei tessuti richiamano il rigore delle carrozze letto storiche. Le camere sono concepite come bauli tecnici: backgammon in legno, cristalli e cuoio definiscono uno spazio dedicato all'ozio. Dalla Stendhal Suite, la mole del Pantheon appare così prossima da farsi estensione dell'arredo interno; un urto visivo che culmina nel rooftop, dove il profilo di Roma - dalla cupola di San Pietro all'Altare della Patria - si manifesta come realtà fattuale, una città che si lascia toccare senza filtri scenografici. La misura del riposo: volumi e stratificazioni L'ospitalità dell'**Orient Express** La Minerva si sviluppa su una

metratura che sfida le consuetudini del centro storico romano. Delle novantatré chiavi totali, ben trentasei sono suite, con dimensioni che variano dai 25 ai 235 metri quadrati. Non si tratta di una semplice esibizione di spazio, ma di un recupero dei volumi nobili del palazzo, dove le altezze vertiginose dei soffitti e la disposizione delle stanze assecondano la pianta originaria del Seicento. Un dettaglio ricorrente, quasi un'ossessione materica di Hugo Toro, è la presenza nelle camere di fontane in miniatura ispirate alle conche del Tritone: un richiamo tattile all'elemento acquatico che attraversa Roma e che qui diventa un dispositivo sonoro privato, capace di isolare l'ospite dal ronzio della piazza sottostante. Tra i corridoi, la distribuzione degli spazi ricorda la compartimentazione delle antiche residenze cardinalizie, dove l'intimità non è data dalla chiusura, ma dalla successione di ambienti. Questo rigore architettonico si sposa con l'aneddoto storico: il palazzo non è solo un contenitore di memorie ottocentesche, ma un

organismo che ha ospitato, oltre a Melville e Stendhal, la complessa diplomazia vaticana, lasciando in eredità una struttura fatta di passaggi silenziosi e proporzioni che impongono un ritmo lento, opposto alla frenesia del turismo contemporaneo. Il dialogo tra Roma e Bisanzio. Se le stanze raccontano il transito fisico, la spa descrive un percorso di trasformazione. Toro ha sintetizzato le due grandi tradizioni termali, quella romana e quella ottomana, ricalcando la rotta storica dell'**Orient Express**: da Parigi a Costantinopoli. Lo spazio si articola tra travertino marrone, marmi rossi e rovere, seguendo la sequenza del rituale antico: Tepidarium, Calidarium e il bagno finale nel Frigidarium. Al centro, un hammam in marmo circondato da fontane ispirate alle conche del Tritone. I trattamenti, basati sull'agricoltura rigenerativa e botaniche selvatiche, non sono massaggi, ma sequenze sensoriali: pediluvi alla rosa, esfoliazioni con guanto kessa e impacchi di argilla. È la funzione elementare dell'acqua che, da Bisanzio a Istanbul, definisce la cura del corpo. La permanenza del centro. In un'epoca di ospitalità seriale, La Minerva rivendica il valore del

patrimonio e della saggezza artigiana. Inaugurato nell'aprile 2025, il progetto anticipa le aperture di Venezia e il varo del veliero Corinthian, ma a Roma trova la sua dimensione più pura: quella del ritorno. Perché, come scriveva Melville - altro ospite di queste mura - ogni viaggio degno di questo nome è un ritorno verso un centro. Tra la polvere del marmo e il silenzio tattile della divinità scultorea, il cuore di Roma ha trovato un nuovo, consapevole custode. Al Museo Enzo Ferrari di Modena, fino a febbraio 2027, una mostra che racconta il legame tra musica e Cavallino, un filo rosso che va da Herbert von Karajan a Tyler, the Creator, passando per Pavarotti, Eric Clapton, Mick Jagger, John Lennon, Madonna e moltissimi altri. Il minimalismo digitale e la nostalgia analogica si stanno rapidamente trasformando nell'ennesimo prodotto premium venduto da quel capitalismo digitale che avrebbero dovuto sconfiggere. Un prodotto di cui, ovviamente, ci si va a vantare sui social. Le proteine di origine animale sono diventate un consumo identitario per la "nuova" destra, online e offline. Ma la crisi climatica e la ricerca scientifica ci ricordano che un ripensamento del nostro rapporto con il cibo è

sempre più inevitabile. Quella dietro al digiuno terapeutico è una scienza complessa e delicata, che richiede monitoraggio continuo, assistenza medica e consapevolezza del paziente. Siamo andati a provarlo nella clinica Buchinger Wilhelmi, la più antica e famosa struttura specializzata.

Heinz Beck sbarca in Laguna: lo Chef tedesco firma la cucina del nuovo Orient Express Venezia



Sopra,
lo Chef Heinz Beck, già Tre
Stelle Michelin con il ristorante
romano La Pergola

L'opening è fissato in Laguna per il mese di aprile ed è tra i più attesi dell'anno. Parliamo del nuovo Orient Express di Venezia, che punta a diventare uno di più importanti tra gli hotel luxury della città e che, non a caso, ha chiamato a firmare l'offerta gastronomica un numero uno, **Heinz Beck**.

Sarà, dunque, lo Chef tedesco, già Tre Stelle Michelin con il ristorante La Pergola ospitato dal Rome Cavalieri, A Waldorf Astoria Hotel, nella Capitale, a curare tutte le esperienze all'interno dello storico palazzo veneziano proponendo "un concept gastronomico distintivo, ispirato alla Laguna veneziana e al territorio circostante ed espressione dei principi che caratterizzano il suo approccio alla cucina: precisione tecnica, chiarezza dei sapori e una costante ricerca di equilibrio e leggerezza", spiegano dall'hotel. A dargli vita sarà lo Chef in Residence **Pasquale Rivetti**.

L'offerta gastronomica dell'hotel sarà articolata in più outlet, a partire da Heinz Beck Venezia, ristorante fine dining aperto solamente la sera con venti coperti e una cucina fondata "sull'equilibrio, capace di unire sapore, leggerezza e attenzione all'equilibrio nutrizionale. Alla base della pro-

posta gourmet vi sono ingredienti provenienti dalla Laguna veneziana e dal Mediterraneo". In menu ci saranno piatti attenti a valorizzare i prodotti locali attraverso tecniche contemporanee come la Ricciola con latticello affumicato, piselli freschi e limone in conserva e il Gambero rosso servito con carote e alghe della laguna.

Il ristorante La Casati proporrà, invece, un'interpretazione più informale della cucina locale, con ingredienti stagionali e ricette della tradizione veneziana. Aperto a pranzo e cena, sarà ospitato in spazi caratterizzati da "una poetica teatrale, arricchiti da texture vive e materiali artigianali, ispirati alla celebre marchesa Luisa Casati, nota per la sua eccentricità", musa dell'architetta Aline Asmar d'Amman, che ha curato il restyling dell'intera struttura. Durante i mesi estivi, gli ospiti saranno accolti in un'oasi verde nel cuore di Venezia, un giardino di 300 metri quadrati.

Infine, il Wagon Bar, che richiamerà l'epoca d'oro dei viaggi come omaggio ai lounge bar delle carrozze originali dell'Orient Express, reinterpretate per l'hotel in stile Art Déco. Aperto fino a tarda sera, proporrà durante il giorno una selezione di leggeri piatti salati, cocktail classici e signature, mentre nel Salone Vittoria al piano nobile, un tempo sala da ballo della nobiltà veneziana, verranno servite colazioni, cene di gala e celebrazioni private sotto scenografici lampadari del XVIII secolo.



Orient Express. Tutto quello che c'è da sapere per viaggiare sul mitico treno che, dal 2027, ripercherà la tratta Parigi-Istanbul

LINK: <https://www.milanofinanza.it/news/orient-express-tutto-quello-che-c-e-da-sapere-per-viaggiare-sul-mitico-treno-che-dal-2027-ripercherà-202...>



Orient Express. Tutto quello che c'è da sapere per viaggiare sul mitico treno che, dal 2027, ripercherà la tratta Parigi-Istanbul. Una mostra al Musée des Arts Décoratifs di Parigi svela il nuovo treno e il progetto del gruppo francese dell'hospitality Accor partito alla conquista del luxury travel - Il mitico **Orient Express** tornerà a collegare Parigi e Istanbul dal 2027, un progetto ambizioso - Il brand, acquisito da Accor nel 2022, è in partnership strategica con LVMH dal 2024 per il luxury travel - La rinascita include la riscoperta di vagoni originali del 1925 e l'apertura di nuovi hotel e velieri di lusso. Sui binari del mito. Un progetto imponente, ambizioso, scenografico. È questa la narrazione sottesa alle sale della mostra 1925-2025: un secolo di Art Déco, ospitata al Musée des Arts Décoratifs, a Parigi e visitabile fino al 26 aprile. Oltre mille opere tra design, moda, gioielli e arte

raccontano i ruggenti anni Venti anche se l'indiscusso protagonista è un treno entrato nell'immaginario collettivo degli amanti della magnificenza e della letteratura di Agatha Christie e del cinema di James Bond: il leggendario **Orient Express**. Il mito è tornato sui binari grazie all'incredibile lavoro di Maxime d'Angeac, architetto parigino e direttore creativo del marchio **Orient Express** (1883), brand, acquisito dal gruppo Accor (uno dei principali gruppi alberghieri francese a livello mondiale) nel 2022, che sta rivoluzionando il mondo del luxury travel grazie a una partnership strategica con il colosso del lusso LVMH, siglata nel 2024. La sfida di d'Angeac, magistralmente documentata nel percorso espositivo, è stata quella di ridisegnare e reinterpretare gli arredi e i complementi di due vagoni originali del 1925, ritrovati al confine tra Polonia e Bielorussia. Con

l'ausilio di trenta maestri artigiani, tra i migliori vetrai, ebanisti e tappezzieri, è stato forgiato il nuovo convoglio che, dal 2027, tornerà a collegare Parigi a Istanbul. Il segreto? Aver rivoluzionato un'icona nell'assoluto rispetto di una storia iniziata quasi un secolo e mezzo fa. Una filosofia che si è rivelata vincente non solo per la rassegna parigina (che "val bene una messa"), ma anche come visione d'impresa. **Orient Express** (1883), infatti, oltre ai due hotel extra-luxury La Minerva a Roma e Palazzo Donà Giovannelli a Venezia, ha già in programma l'atteso varo di due velieri: l'**Orient Express** Corinthian e l'**Orient Express** Olympian. Tutto molto... orient-expressizzante. (riproduzione riservata) - Mostra l'andamento del titolo Accor e dei suoi principali competitor nel settore alberghiero negli ultimi 2 anni. - Genera un report programmato sugli

sviluppi nel settore del luxury travel e le strategie dei principali gruppi. - Quali sono le principali sfide e opportunità per le aziende che investono nel recupero e nella modernizzazione di icone storiche del trasporto?

Roma come una stazione del Grand Tour. L'eleganza senza tempo del primo hotel **Orient Express** [La Minerva] al mondo.

LINK: <https://www.wellmagazine.it/interior/roma-come-una-stazione-del-grand-tour-leleganza-senza-tempo-del-primo-hotel-orient-express-la-minerva-a...>

Roma come una stazione del Grand Tour. L'eleganza senza tempo del primo hotel **Orient Express** [La Minerva] al mondo. by Leonardo Romanelli 26 Marzo 2026 Design, Interior Tempo di lettura: 3 minuti. L'Hotel **Orient Express** La Minerva immerge i visitatori nella storia millenaria di Roma attraverso il tocco magistrale di Hugo Toro, talento sfaccettato nel campo dell'arte, dell'architettura e del design, che ha plasmato ogni elemento architettonico con visione audace e rispetto per il passato. Nella piazza vivace dove ragazzini sfidano il pallone accanto all'elefantino scolpito da Bernini, quel simbolo giocoso noto come "pulcino della Minerva", regna un'atmosfera familiare tra selci irregolari e risate spensierate, capace di catturare l'essenza disordinata ma irresistibile della Città Eterna proprio di fronte al Pantheon maestoso. Qui svetta un palazzo eretto nel 1620 per la prestigiosa famiglia portoghese dei Fonseca. Fu poi trasformato per la prima volta in hotel nel 1811 ed elevato a rifugio di lusso nel 1835. Oggi lo ammiriamo

come primo hotel al mondo del marchio **Orient Express** grazie a un intervento radicale che proietta l'esterno caotico all'interno, in un flusso continuo di architettura viva. La reception, uno degli spazi comuni dell'hotel. L'architettura di Hugo Toro tra Roma e **Orient Express**. Hugo Toro ha ridisegnato 12 mila metri quadrati di spazi comuni e camere, teatro di soggiorni leggendari per Stendhal, Melville, Sand e Alfieri, riversandovi le facciate imponenti di Roma con travertino grezzo, marmi sacri, riflessi d'acqua fontanili e bagliori diffusi che si intrecciano al DNA del brand, dominati dal giallo caldo come filo conduttore stagionale che vibra in ogni superficie. A sinistra l'architetto Hugo Toro. A destra, particolare di una suite dell'hotel. L'architettura interna diventa un viaggio tattile: pavimenti che riecheggiano il Pantheon con motivi geometrici precisi, tappeti customizzati con le pennellate di Toro, comodini forgiati come bauli d'epoca, portali metallici levigati e testiere dipinte a mano nei toni del cielo romano, mentre luci soffuse

da lanterne in vetro soffiato di Murano avvolgono l'ingresso in un'aura rassicurante e il bar della hall, incorniciato da colonne antiche sotto un lucernario su misura, si anima con la dea Minerva scolpita nel 1854 da Rinaldo Rinaldi, allievo di Canova, trasformando diurni bagliori naturali in serate di intimità sofisticata. Il bancone de La Minerva Bar, collocato al piano terra, con la scultura della dea sullo sfondo. Camere e suite, il fascino del viaggio in chiave contemporanea. Le 93 camere prolungano i corridoi come vagoni iconici, con legni caldi, bauli artigianali, tessuti Rivolta Carmignani delle cuccette storiche, bagni in marmi venati, pelli materiche, velluti lussuosi e inserti artistici che fondono Art Déco anni Trenta con eredità romana, culminando nelle nuove Signature Suites, Stendhal, Minerva, Obelisco, **Orient Express**, aperte nell'autunno 2025 come cabinet de curiosités con librerie curve, bar integrati, giradischi vinilici, bagni monumentali in Rosso Verona e opere su misura tra foto di restauro, collage cartacei, geometrie lignee e vetri dorati. Obelisco Suite,

la zona dining. Sotto, gli spazi comuni delle Suite **Orient Express** (sinistra) e Minerva (destra). Questa struttura seicentesca, ex Grand Hotel della Minerva nel Palazzo Fonseca di fronte all'elefantino berniniano, ha inaugurato gradualmente dal 1° aprile 2025 con camere e ristoranti evocando il Grand Tour ottocentesco attraverso cinque sale eventi da 28 a 165 metri quadrati, mentre la partnership Accor-**Arsenale** proietta il mito ferroviario nato nel 1883 dall'hôtellerie con legni noce, ottoni satinati, marmi veronesi e lavabi conchiglia che trasportano in carrozza. Al settimo piano Gigi Rigolatto Roma, il ristorante, svetta come rooftop mediterraneo con skyline mozzafiato su Pantheon, Altare della Patria e cupola di San Pietro, offrendo Bellini aromatici in un salotto aperto che cita bar milanesi e veneziani, mentre al piano terra La Minerva Bar pulsa di colazioni romane, afternoon tea e mixology contemporanea sotto il lucernario antico. Gigi Rigolatto Roma, il ristorante dell'hotel. Sotto, dettagli della terrazza con vista sulla città e balcone. La spa tra terme romane e hammam ottomani. Culmine architettonico è la nuovissima Spa dove Hugo Toro fonde terme romane

antiche con hammam ottomani in un percorso olistico trasformativo che rallenta il tempo come in un rituale **Orient Express**, sequenziando tepidarium per acclimatazione dolce, calidarium tra vasche fumanti e vapori avvolgenti, frigidarium tonificante per rigenerazione finale. Il tutto tra relax condivisi su letti a baldacchino, cabine singole/doppie, lampade muranesi soffuse, travertino bruno, marmi rossi venati, intonaci classici e rovere caldo che dialogano con pietre ruvide, legni vivi e tessuti intrecciati in equilibri terreni di quiete tattile. Al centro, l'hammam marmoreo è circondato da fontane tritonali e delle camere, con moucharabieh moderne (dispositivi di ventilazione forzata naturale, frequentemente usati nell'architettura tradizionale dei Paesi arabi, ndr) che filtrano luce in chiaroscuri ipnotici su trame vetrose e lignee, unendo purificazione orientale a terme occidentali lungo la rotta da Parigi a Costantinopoli. La camera matrimoniale di una suite. Rituali come Dea Minerva e Fermata Costantinopoli guidano con pediluvi rosati, vapori profumati, argille ghassoul, massaggi schiumosi e cure viso-capelli, mentre Raxul bizantini-istanbulini (le cabine ispirate alla

metodologia delle antiche terme romane, ndr) illuminano la pelle risvegliando i sensi in armonie acquatiche e termali. The Gym e Kinesis Room completano con Technogym Artis, functional training, trainer su richiesta per fitness, yoga e pilates, t e s s e n d o s p a z i o, movimento e cura in un benessere immersivo che lega Oriente e Roma in un viaggio architettonico dove l'antico respira nel contemporaneo. °°° ph. Alexandre Tabaste In apertura: La Minerva Bar.

LA NUOVA APERTURA

Domani inaugura Orient Express Venezia

Domani è in programma la festa di inaugurazione di Orient Express Venezia, secondo hotel al mondo del famoso brand legato al viaggio, a Palazzo Donna Giovannelli, in Strada Nuova. L'ho-

tel avrà nel complesso 47 camere, con un minimo di 30 metri quadri fino ad un massimo di 148 ciascuna: 29 standard, 16 suite, di cui sei signature suite e due appartamenti Orient Express. I

prezzi per una superior room partono da 1.320 euro, prima colazione inclusa; per una Suite si parte invece da 2.310 euro; per una signature suite da 4.400 fino a ventimila euro. Nelle scorse settimane, Orient Express ha annunciato la nomina dello chef internazio-

nale Heinz Beck alla guida dell'intera proposta gastronomica dell'hotel. Figura di riferimento dell'alta cucina europea e insignito di 3 Stelle Michelin, lo chef, curerà e firmerà tutte le esperienze culinarie all'interno dello storico palazzo veneziano.



Terrazze romane, i migliori indirizzi per ammirare la città dall'alto

LINK: <https://robbreport.it/aperitivo-a-roma-migliori-terrazze-rooftop/>



Terrazze romane, i migliori indirizzi per ammirare la città dall'alto Tra skyline storici e rooftop rinnovati, con questi indirizzi Roma vive l'aperitivo dall'alto, tra cucina d'autore e mixology. Penelope Vaglini 28 Marzo 2026 Tra skyline storici e rooftop rinnovati, Roma vive l'aperitivo dall'alto, tra cucina d'autore e mixology. Il tramonto a Roma è uno spettacolo di luci dorate posate sulle cupole, scandito da un vento leggero che si leva dal Tevere e accarezza le terrazze. In questi luoghi sospesi, la capitale si racconta meglio, con scorci sui tetti storici, tavole apparecchiate in attesa delle stelle e cocktail che dettano il ritmo dell'aperitivo. Aperitivo a Roma sui rooftop di lusso tra Bvlgari e Rocco Forte Hotels Al Bvlgari Hotel Roma, l'idea di rooftop si intreccia con l'estetica della maison e offre uno spazio immenso per osservare il sole sparire all'orizzonte. Comodi divani, coffee table

in legno e intrecciati diventano alcove per una pausa liquida con i drink di The Bvlgari Bar, mentre il Ristorante Niko Romito si apre anche all'esterno, per godere delle temperature miti mentre si degustano i mitici 'Spaghetti e pomodoro' dello chef. Anche le proprietà romane di Rocco Forte Hotels stupiscono con i loro spazi en plein air. Le proposte per un aperitivo romano da Le Jardin e Stravinskij Bar All'Hotel de Russie, Le Jardin rinnova la proposta primaverile firmata dallo chef Fulvio Pierangelini, con appuntamenti come il brunch di Pasqua e quello dedicato alla Festa della Mamma. Poco distante, lo Stravinskij Bar continua a consolidare il suo ruolo di riferimento per la mixology con guest shift internazionali e il format 'Cocktail of the Month', mentre a primavera inoltrata è prevista la riapertura del pop-up Tequila Bar firmato Aquazzura. La terrazza qui

dialoga con il verde storico dell'hotel, fondendo dimensione naturale e urbana con eleganza. Aperitivo a Roma con vista a Trinità dei Monti: Cielo Bar e Hassler Roma A Trinità dei Monti, Cielo dell'Hotel de la Ville occupa il sesto e il settimo piano con spazi capaci di accogliere fino a 140 ospiti. Dal Cielo Bar si sorvegliano signature come il 'Mamma Mia Spritz' o il 'Campari Cardinale', mentre al piano superiore il ristorante, tappa imprescindibile nel calendario glamour romano, offre pranzi e cene con vista sulla città. A pochi passi di distanza l'Hassler Roma, storico indirizzo di ospitalità di lusso della capitale, ha riaperto la sua terrazza del settimo piano dopo un'importante ristrutturazione. Tra le novità un nuovo concept per il rooftop bar e una trasformazione del ristorante Imàgo, guidato dal talentuoso chef Andrea Antonini. Vista Pantheon al rooftop di Gigi Rigolatto

Affacciato sulla terrazza dell'**Orient Express La Minerva**, Gigi Rigolato ha invece portato sui tetti romani la sua filosofia de 'La vita alla grande' con il design di Hugo Toro che rilegge l'età d'oro dello stile italiano e un tocco francese, tra marmo, ottone e suggestioni mid-century. Il menu attraversa la tradizione italiana con pasta fresca e pescato del giorno, mentre il Bellini Bar rinnova il cocktail veneziano in chiave elegante. Con il Pantheon a pochi passi, la terrazza si è già imposta come destinazione lifestyle nel cuore della città, imperdibile dall'ora dell'aperitivo. Aperitivo a Roma tra terrazze panoramiche e nuove destinazioni lifestyle Nel centro storico, Etere a Palazzo Ripetta riapre in primavera con un'offerta che valorizza la componente vegetale. L'executive chef Christian Spalvieri costruisce un percorso mediterraneo pensato per la condivisione, mentre la bar manager Diana Barbieri firma cocktail d'autore da degustare fino a mezzanotte tra piante mediterranee e vista sui tetti romani, per immergersi in un salotto contemporaneo sotto le stelle. Al Santa Cocktail Club, ospitato all'Hotel Orologio, la drink list è dedicata ai Sette Re di

Roma, con ogni cocktail che diventa un racconto storico e sensoriale, confermando la vocazione del Gruppo - presente con locali anche a Firenze e Venezia - di legarsi profondamente al territorio. Completano l'esperienza la vista sul Pantheon e l'Altare della Patria. The Rome Edition al tramonto sui tetti di Roma Infine, The Rome Edition interpreta il rooftop come spazio sociale cosmopolita, con una piscina in travertino a disposizione per godersi un pranzo rilassato o un aperitivo al tramonto con cucina espressa e piatti alla brace. Dalle cupole barocche ai nuovi indirizzi dell'hôtellerie, Roma si osserva meglio dall'alto, nelle terrazze che scrutano un rinnovamento lungo millenni, con il fascino dell'ultimo raggio di luce che scivola sui tetti. Articolo tratto dal numero primaverile di Robb Report Italia Per altri contenuti iscriviti alla newsletter di Robb Report Iscriviti Share

Orient Express Venezia: apre il nuovo hotel di lusso a Palazzo Donà Giovannelli

LINK: <https://www.advtraining.it/article/notizie/orient-express-venezia-apre-il-nuovo-hotel-di-lusso-a-palazzo-dona-giovannelli>

Orient Express Venezia: apre il nuovo hotel di lusso a Palazzo Donà Giovannelli. **Orient Express** apre a Venezia un hotel 5 stelle a Palazzo Donà Giovannelli: un progetto che unisce storia, design e ospitalità di lusso. 31 marzo 2026 **Orient Express** annuncia l'apertura di **Orient Express Venezia** presso Palazzo Donà Giovannelli, straordinaria rinascita di un capolavoro architettonico del XV secolo di proprietà di **Arsenale Group**. Sapientemente restaurato dall'architetto e interior designer Aline Asmar d'Amman, il palazzo diventa oggi, per la prima volta nella sua ricca storia, un hotel 5 stelle lusso e 'residenza d'epoca alberghiera'. Nuova icona della collezione di esperienze di viaggio ultra-lusso del brand, **Orient Express Venezia** accoglie gli ospiti in un mondo in cui la storia e cultura veneziana dialogano con la creatività contemporanea e con il celebre spirito dell'arte del viaggio **Orient Express**. Venezia un tempo antica capitale dei commerci e crocevia culturale lungo la storica rotta da Parigi a Istanbul, torna oggi a risplendere come

destinazione simbolo di un marchio leggendario. Interpretando l'eredità della Serenissima come ponte tra Oriente e Occidente, il progetto prende forma come un viaggio teatrale, in cui immaginazione, savoir-faire artigianale e secoli di cultura veneziana si intrecciano con armonia. L'hotel ospita 47 camere, suite e residenze, ciascuna con un'identità distintiva, dove gli interni e le atmosfere riflettono la stratificazione architettonica del Palazzo e il romanticismo dello stile di vita veneziano. Spazi da vivere Le 47 camere, suite e residenze raccontano l'eleganza più intima della vita veneziana, con ambienti plasmati dalle stratificazioni architettoniche dei secoli. Affreschi restaurati, soffitti scultorei e affacci su giardini e canali creano un'esperienza immersiva e profondamente legata al luogo. La storia prende vita nelle sei Signature Suites, ognuna protagonista con un proprio racconto: **Orient Express** Suite, Colori Persi Suite, Del Conte Suite, Teatro Suite, Cherubini Suite e La Minerva Suite. Eleganti spazi fino a 145 mq custodiscono autentici

tesori artistici: affreschi ottocenteschi dedicati alla dea Minerva e figure mitologiche, che evocano la grandiosità di un'epoca passata; saloni dorati animati da putti danzanti; camini monumentali in marmo con sorprendenti conchiglie scolpite, incorniciati da alte finestre che si aprono su alcune delle viste più ambite dei canali della città di Venezia. Ogni suite è un'esperienza unica, dove il patrimonio artistico incontra il lusso contemporaneo. L'arte della tavola La proposta gastronomica di **Orient Express Venezia** porta la firma dello chef 3 stelle MICHELIN Heinz Beck, segnando uno dei debutti più attesi dell'anno. Il ristorante gourmet di Heinz Beck Venezia, ospitato all'interno della storica Orangerie, propone un'esperienza culinaria concepita in esclusiva per **Orient Express Venezia**. La Casati, ristorante all-day dining dell'hotel, si ispira allo spirito d'avanguardia della Marchesa Luisa Casati. Dotato di un giardino segreto, si trasforma in un palcoscenico dove la filosofia di Heinz Beck incontra l'ispirazione veneziana, in una

coreografia di sapori, arte e spettacolo. Il Wagon Bar, ispirato all'Art Déco, rende omaggio ai leggendari vagoni salotto dei treni **Orient Express**, tra cocktail d'autore e suggestioni notturne. Un palcoscenico suggestivo Il Salone Vittoria, situato al piano nobile dell'hotel, riflette lo splendore e la memoria storica di uno spazio che un tempo ha ospitato le nozze della principessa Vittoria Farnese. Scrigno di straordinaria bellezza architettonica e artistica, custodisce secoli di eleganza e fasti, oggi reinterpretati per accogliere, nel cuore di Venezia, eventi privati, celebrazioni esclusive e incontri di alto profilo. Gli ospiti possono arrivare direttamente in barca attraverso la porta d'acqua gotica, un accesso evocativo che richiama il fascino senza tempo del viaggio tra Oriente e Occidente, e introduce a un soggiorno capace di coniugare patrimonio storico, cultura ed eccellenza gastronomica. Oltre gli interni del Palazzo, **Orient Express Venezia** invita a vivere Venezia attraverso uno sguardo privilegiato, esplorando le calli autentiche di Cannaregio e scoprendo le tradizioni artigianali e artistiche che rendono la città unica al mondo.

TURISMO

VENEZIA Ha aperto i battenti **Orient Express Venezia**. La sede, lo storico Palazzo Donà Giovannelli, capolavoro architettonico del XV secolo, a Cannaregio. Di proprietà di **Arsenale Group** e un tempo "casa" de "La Tempesta" di Giorgione, rinasce ora come hotel 5 stelle lusso e residenza d'epoca alberghiera. Sotto la direzione artistica dell'architetto e interior designer Aline Asmar d'Amman, il palazzo - inaugurato ieri - è stato oggetto di un restauro conservativo monumentale significativo. L'obiettivo, far dialogare l'eredità della Serenissima con la creatività contemporanea. L'intervento è stato condotto nel rispetto dell'identità dell'edificio, impreziosito da un'eleganza attuale, portando l'hotel a ospitare 47 camere, comprese 6 signature suite, 3 suite moderne e 2 appartamenti.

LA VICENDA

Un palazzo che era in stato di abbandono, su cui si è iniziato a intervenire dal 2018: prima con la messa in sicurezza, poi con il restauro conservativo vero e proprio, in sinergia con la Soprintendenza. «Abbiamo circa 140 dipendenti, molti del territorio - ha spiegato il general manager, Bartolomeo Fusco, originario di Positano -. Come succede spesso a Venezia, nel corso dei lavori sono riaffiorati affreschi che erano ormai coperti, oggi recuperati. Vogliamo essere aperti alla città, un'operazione che verrà fatta col tempo, nello spirito del conte Andrea Giovannelli. Nella nostra signature suite "Orient Express" era alloggiata "La Tempesta" del Giorgione: è la più grande che abbiamo (145 mq), con una bifora d'angolo rara in città e con una colonna portante in mezzo. Tre finestre sono state oscurate al tempo proprio per via del dipinto. Avrem-

Il restauro Parte l'Orient Express a palazzo Giovannelli il lusso dell'accoglienza

► Lo storico edificio di Cannaregio dopo un lungo recupero rinasce come hotel 5 stelle e residenza d'epoca alberghiera



mo voluto aprirle per garantire una maggiore luce, ma la Soprintendenza non l'ha concesso per la rilevanza storica che la stanza possiede». Le prenotazioni stanno già fioccando in vista della Biennale d'Arte. «Siamo carichi di richieste per quel periodo. Stati Uniti, il primo mercato,

seguiti dall'Europa. Ci aspettiamo anche una risalita del Regno Unito». La proposta gastronomica porta la firma dello chef 3 stelle Michelin, Heinz Beck, tra ristorante gourmet, La Casati (aperto a pranzo e a cena, celebrando i sapori locali) e Wagon Bar, in omaggio ai leggendari va-

goni salotto dei treni Orient Express. All'interno dell'hotel gli ospiti sono accolti da spazi interamente ripensati, come la Corte del Conte - un tempo cortile a cielo aperto, oggi trasformata in una lobby maestosa con boiserie scolpite e lampadari su misura in vetro di Murano - e il giar-

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



VENEZIA E CULTURA



Tra le 47 camere anche tre suite

Il palazzo Donà Giovannelli può ospitare 47 camere, comprese 6 signature suite, 3 suite moderne e 2 appartamenti



Per la Biennale arte Usa primo mercato

Per la Biennale Arte tante richieste. Stati Uniti primo mercato, poi c'è l'Europa. C'è attesa per il Regno Unito

**CI LAVORERANNO
140 DIPENDENTI
È STATA LA "CASA"
DE "LA TEMPESTA"
DI GIORGIONE
TANTE PRENOTAZIONI**

dino, tra tende, cancelli antichi illuminati da lanterne e la fontana.

Poi ancora, Calle Meraviglia, un corridoio culturale che ospita opere d'arte contemporanea in continua evoluzione. L'artigianato locale – tra i nomi spiccano Fortuny e Rubelli – è tra i protagonisti indiscussi: dai velluti avvolgenti alle sete moiré che rivestono le pareti, fino al recupero dei celebri "colori persi" di Venezia (che consistono in delicate tonalità pastello), che riaffiorano nei tessuti e negli arredi del piano nobile. All'interno delle signature suite sono presenti affreschi ottocenteschi, camini monumentali in marmo con conchiglie scolpite e soffitti dorati animati da putti. «Venezia –

le parole di Gilda Perez-Alvarado, Ceo Orient Express – si afferma oggi come un punto centrale della nostra visione, capace di unire passato e futuro». «Questa città – il commento di Paolo Barletta, Ceo Arsenale Group – si conferma una delle destinazioni più strategiche nel panorama del turismo internazionale». All'inaugurazione del palazzo, che è stato anche benedetto, tra gli altri erano presenti gli assessori Simone Venturini, Michele Zuin e Massimiliano De Martin. A metà del XIX secolo il conte Giovannelli affidò all'architetto Giovanni Battista Meduna il compito di ripensare gli interni, con richiami barocchi e la simbolica scala ottagonale. In occasione del IX Congresso degli scienziati italiani, nel 1847 gli spazi furono riaperti per ospitarvi dibattiti e ricevimenti.

Marta Gasparon

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Apri **Orient Express** Venezia, rinasce Palazzo Donà Giovannelli

LINK: <https://www.qualitytravel.it/apri-orient-express-venezia-rinasce-palazzo-dona-giovannelli/186202>



Apri **Orient Express** Venezia, rinasce Palazzo Donà Giovannelli Redazione Qualitytravel.it **Orient Express** debutta nella laguna con l'apertura di **Orient Express** Venezia, ospitato all'interno di Palazzo Donà Giovannelli, edificio del XV secolo nel sestiere di Cannaregio. L'immobile, di proprietà di **Arsenale** Group, è stato oggetto di un articolato intervento di restauro che lo trasforma per la prima volta in una struttura ricettiva di fascia alta. Il progetto porta la firma dell'architetto e interior designer Aline Asmar d'Amman, chiamata a reinterpretare gli spazi storici in chiave contemporanea. Il risultato è un hotel cinque stelle lusso con 47 tra camere, suite e residenze, distribuite all'interno di un complesso affacciato sul Rio di Noale. All'inaugurazione hanno partecipato, tra gli altri, Massimiliano De Martin, assessore all'Ambiente del Comune di Venezia, **Paolo Barletta**, CEO di **Arsenale**

Group, e Gilda Perez-Alvarado, CEO di **Orient Express**. L'apertura rappresenta una nuova tappa nello sviluppo del brand in Italia, dopo il lancio nel 2025 del treno **La Dolce Vita Orient Express** e dell'hotel **Orient Express** La Minerva a Roma. Venezia, storicamente snodo dei traffici tra Oriente e Occidente, viene così inserita nella strategia di **p o s i z i o n a m e n t o** internazionale del marchio nel segmento dell'ultra lusso. Il palazzo conserva una stratificazione architettonica significativa. Nel XIX secolo fu rinnovato su impulso del conte Andrea Giovannelli, con interventi affidati all'architetto Giovanni Battista Meduna, già impegnato nel restauro della Ca' d'Oro. Tra gli elementi distintivi figurano la scala ottagonale con volta decorata e ambienti di rappresentanza come il Salone Vittoria, utilizzato **s t o r i c a m e n t e** per ricevimenti e incontri. Il restauro ha puntato a

mantenere l'identità storica dell'edificio, introducendo al tempo stesso elementi contemporanei. Materiali come marmi, tessuti pregiati e vetri di Murano dialogano con affreschi e superfici originali. Tra gli spazi più rilevanti figura la Corte del Conte, ex cortile oggi trasformato in lobby, e il giardino interno, recuperato come area riservata agli ospiti. Le camere e le suite si caratterizzano per una forte personalizzazione. Le sei Signature Suites - tra cui **Orient Express** Suite, Del Conte Suite e La Minerva Suite - ospitano elementi artistici originali, soffitti decorati e affacci sui canali o sui giardini interni. Sul fronte gastronomico, l'offerta è affidata allo chef Heinz Beck, tre stelle Michelin, che firma il ristorante gourmet ospitato nell'Orangerie. A questo si affiancano La Casati, ristorante all-day dining ispirato alla figura della Marchesa Luisa Casati, e il Wagon Bar, che richiama

l'estetica dei vagoni storici dell'**Orient Express**. L'hotel punta anche su una dimensione esperienziale, con servizi personalizzati e percorsi che valorizzano il contesto urbano di Cannaregio, uno dei sestieri più autentici della città. L'accesso diretto via acqua, attraverso la porta gotica, rafforza il legame con la tradizione veneziana dell'accoglienza. Dal punto di vista economico, l'operazione si inserisce nel più ampio trend di riqualificazione di asset storici destinati all'hotellerie di alta gamma. Secondo il Comune, l'investimento contribuisce a rafforzare il posizionamento di Venezia nel turismo di qualità, con ricadute attese in termini di attrattività internazionale e sviluppo del segmento lusso.

Forme gotiche e moderne la parete della «Tempesta» Stanze da settemila euro

L'Orient Express Venezia. Per la Biennale già tutto prenotato

VENEZIA Per anni è rimasto nascosto dalle impalcature, fino a quando, qualche mese fa, ha fatto capolino tra i cantieri. Ieri in Strada Nuova è stato inaugurato l'hotel cinque stelle lusso e residenza d'epoca alberghiera **Orient Express Venezia** nel Palazzo Donà Giovannelli.

Quarantasette stanze, incluse sei suites storiche e tre moderne e due appartamenti con due camere. In alto, l'alloggio di 145 metri quadrati con una parete vuota e vincolata dalla Soprintendenza, in ricordo della «Tempesta» del Giorgione che il conte Giovannelli teneva proprio qui. In

questo palazzo, un intreccio di forme gotiche da sogno, erano ospitati infatti i capolavori che diedero vita al primo nucleo di opere delle Gallerie dell'Accademia. L'edificio, risalente al sedicesimo secolo, è stato restaurato su progetto dall'architetta libanese e interior designer Aline Asmar d'Amman e l'incarico di direttore è stato affidato a Bartolomeo Fusco. Il brand **Orient Express**, fondato nel 1883, è stato acquisito dal gruppo francese Accor che ha stretto un accordo con **Arsenale Group** (ceo Paolo Barletta), partner italiano di lusso, proprietario del Palazzo veneziano, di **Orient Express La Minerva** a Roma e del treno **La Dolce Vita Orient Express**.

Tutto già prenotato per la Biennale di Arte e in aumento per i prossimi mesi con turisti americani al primo posto, seguiti dagli europei. «Se la guerra continuerà potremmo risentirne per quanto riguarda la fascia di clienti asiatica, ma per ora va tutto bene — spiega Fusco —. Vogliamo aprirci ai veneziani e sicuramente organizzeremo delle visite nel Palazzo». Un po' di Venezia c'è già dentro, nel

personale di 130 lavoratori, molti del territorio. Il restauro è iniziato nel 2018, quando il palazzo era ormai vuoto. Prima, appartamenti e la casa d'aste Semenzato, poi il nulla. Durante i lavori sono affiorati affreschi coperti. Ieri dopo anni l'inaugurazione con tanto di benedizione di monsignor Liberio Andreatta segui-

ta da danze di ballerine svolazzanti tra i saloni ricoperti di velluti firmati Rubelli, musica suonata all'ombra di enormi lampadari di Murano e Fortuny e un garden bar con due giganteschi grammofoni degli anni Cinquanta. L'albergo è considerato la nuova icona della collezione di esperienze di viaggio ultra lusso

del brand **Orient Express** che celebra Venezia come antica capitale dei commerci e crocevia culturale lungo la storica rotta da Parigi a Istanbul. A metà del diciannovesimo secolo, il conte Andrea Giovannelli affidò all'architetto Giovanni Battista Meduna, celebre per il restauro della vicina Ca' d'Oro, il compito di ripensarne gli interni, arricchendoli con suggestioni neogotiche, raffinati richiami barocchi e la scala ottagonale sormontata da una volta.

Oggi una stanza va dai 7 mila ai 14 mila euro, in linea con i prezzi dell'extralusso. La proposta gastronomica porta la firma dello chef 3 stelle Michelin Heinz Beck che propone un'esperienza culinaria ispirata allo spirito d'avanguardia della Marchesa Luisa Casati.

Vera Mantengoli

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il palazzo
Donà
Giovannelli





L'inaugurazione Sale, scale e stanze dell'Orient Express (Vision)

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Apri **Orient Express** Venezia hotel 5 stelle lusso in un leggendario palazzo veneziano del XV secolo

LINK: <https://www.cronacheturistiche.it/2026/03/30/apri-orient-express-venezias-hotel-5-stelle-lusso-in-un-leggendario-palazzo-veneziano-del-xv-secolo>



Apri **Orient Express** Venezia hotel 5 stelle lusso in un leggendario palazzo veneziano del XV secolo Cronache Turistiche **Orient Express** annuncia l'apertura di **Orient Express** Venezia presso Palazzo Donà Giovannelli, straordinaria rinascita di un capolavoro architettonico del XV secolo di proprietà di **Arsenale Group**. Sapientemente restaurato dall'architetto e interior designer Aline Asmar d'Amman, il palazzo diventa oggi, per la prima volta nella sua ricca storia, un hotel 5 stelle lusso e "residenza d'epoca alberghiera". Alla cerimonia inaugurale hanno preso parte il delegato del Sindaco, Massimiliano De Martin, assessore all'ambiente del comune di Venezia, il CEO di **Arsenale Group** **Paolo Barletta**, la CEO di **Orient Express** Gilda Perez-Alvarado, Nicola Bulgari di Annabel. Nuova icona della collezione di esperienze di viaggio ultra-lusso del brand, **Orient Express** Venezia accoglie gli

ospiti in un mondo in cui la storia e cultura veneziana dialogano con la creatività contemporanea e con il celebre spirito dell'arte del viaggio **Orient Express**. Venezia un tempo antica capitale dei commerci e crocevia culturale lungo la storica rotta da Parigi a Istanbul, torna oggi a risplendere come destinazione simbolo di un marchio leggendario. Il Palazzo, che sorge nel sestiere autentico di Cannaregio tra due canali lungo il Rio di Noale, è un luogo intriso di storia e fascino. Con questa apertura, **Orient Express** inaugura un nuovo capitolo del proprio percorso in Italia, dopo il debutto del **La Dolce Vita Orient Express**, il treno di lusso inaugurato nel 2025 e l'apertura, nello stesso anno, di **Orient Express** La Minerva a Roma. Sotto la direzione artistica di Aline Asmar d'Amman, nota per la sua capacità di coniugare architettura storica ed espressione contemporanea, il palazzo è

stato restaurato nel rispetto della sua identità, e arricchito da una raffinata eleganza moderna. Interpretando l'eredità della Serenissima come ponte tra Oriente e Occidente, il progetto prende forma come un viaggio teatrale, in cui immaginazione, savoir-faire artigianale e secoli di cultura veneziana si intrecciano con armonia. L'hotel ospita 47 camere, suite e residenze, ciascuna con un'identità distintiva, dove gli interni e le atmosfere riflettono la stratificazione architettonica del Palazzo e il romanticismo dello stile di vita veneziano. Un viaggio straordinario, firmato **Orient Express**. Il Palazzo riflette da sempre lo spirito di Venezia, crocevia di culture, scambi e immaginazione. A metà del XIX secolo, il conte Andrea Giovannelli affidò all'architetto Giovanni Battista Meduna, celebre per il restauro della vicina Ca' d'Oro, il compito di ripensarne gli interni, arricchendoli con

suggestioni neogotiche, raffinati richiami barocchi e la simbolica scala ottagonale sormontata da una volta celeste. Nel 1847, in occasione del IX Congresso degli Scienziati Italiani, il Palazzo riaprì come palcoscenico di salotti, dibattiti e grandi ricevimenti. In questi ambienti storici, intelletto e immaginazione hanno prosperato per generazioni. Nel tempo, il Palazzo si è affermato come scenario di alleanze nobiliari e relazioni, come testimonia il Salone Vittoria, regale sala di rappresentanza. Oggi, **Orient Express** Venezia ne riaccende lo spirito originario. Al calar della sera, una trasformazione quasi impercettibile ridefinisce l'atmosfera: le luci si attenuano, le fiamme delle candele vibrano nell'aria e il Palazzo prende vita, si anima di ombre, riflessi e suggestioni appena sussurrate. Il personale dell'albergo accompagna gli ospiti nella creazione di esperienze su misura, dando vita ad un racconto in cui ogni momento diventa parte di una narrazione autentica. Un capolavoro restaurato con passione e dedizione. La visione creativa di Aline Asmar d'Amman si fonda su un equilibrio sofisticato tra memoria e contrasto, dove l'architettura è pensata come un gesto narrativo.

Ogni intervento nasce da una scelta consapevole che mette in relazione passato e presente, essenza e immaginazione, senza mai tradire l'identità del luogo. Interventi architettonici audaci dialogano con dettagli di straordinaria raffinatezza; gli affreschi storici convivono con forme scultoree contemporanee, mentre riferimenti storici si riflettono all'infinito in superfici specchiate dalle tonalità velate. Una selezione di marmi pregiati, lavorati con maestria artigianale, si integra armoniosamente con la struttura del Palazzo, creando attimi di meraviglia artistica. I celebri "Colori Persi" di Venezia riaffiorano con delicatezza, intrecciati in tessuti, tendaggi, arredi e finiture, trasformando i saloni storici del Piano Nobile in una sequenza di ambienti scenografici, scanditi dall'inserimento scenografico di ampi cabinet de curiosités. L'artigianato veneziano dialoga con l'arte contemporanea e con le opere dei maestri del loro tempo, mentre pelli goffrate e sete moiré rivestono le pareti, richiamando un continuo gioco di luce e ombra che si riflette sui canali. Pareti patinate, superfici scolpite e finiture artigianali evocano il trascorrere del tempo, conferendo agli ambienti un

fascino moderno e senza tempo. Una delle rivelazioni più sorprendenti di questo restauro è la lobby del Palazzo, Corte del Conte: un tempo cortile a cielo aperto, oggi elevato a maestoso salotto, arricchito da boiserie scolpite, velluti avvolgenti e spettacolari lampadari realizzati su misura in vetro di Murano, in un equilibrio perfetto tra atmosfera residenziale e teatralità. Il giardino segreto del Palazzo, storicamente celato dietro mura secolari, si rivela come uno spazio sospeso, dove natura e architettura dialogano in una atmosfera di rara suggestione: le eleganti tende, la sontuosa fontana e i cancelli antichi, illuminati da delicate lanterne veneziane che diffondono una luce calda e avvolgente. Calle Meraviglia, luogo di scoperte, collega il giardino alla lobby, ospitando una selezione in continua evoluzione di opere contemporanee ispirate dal calendario culturale veneziano, rafforzando il ruolo dell'hotel come un vivace salotto culturale. Ogni percorso e ogni piano conducono a nuove scoperte e incontri con meraviglie del passato, in un dialogo magnetico con la creatività contemporanea. Il risultato è un universo dall'eleganza coreografica, in cui secoli di cultura

veneziana si intrecciano con i valori senza tempo di **Orient Express**. Spazi da vivere e suggestioni culturali Le 47 camere, suite e residenze raccontano l'eleganza più intima della vita veneziana, con ambienti plasmati dalle stratificazioni architettoniche dei secoli. Affreschi restaurati, soffitti scultorei e affacci su giardini e canali creano un'esperienza immersiva e profondamente legata al luogo. La storia prende vita nelle sei Signature Suites, ognuna protagonista con un proprio racconto: **Orient Express Suite**, Colori Persi Suite, Del Conte Suite, Teatro Suite, Cherubini Suite e La Minerva Suite. Eleganti spazi fino a 145 mq custodiscono autentici tesori artistici: affreschi ottocenteschi dedicati alla dea Minerva e figure mitologiche, che evocano la grandiosità di un'epoca passata; saloni dorati animati da putti danzanti; camini monumentali in marmo con sorprendenti conchiglie scolpite, incorniciati da alte finestre che si aprono su alcune delle viste più ambite dei canali della città di Venezia. Ogni suite è un'esperienza unica, dove il patrimonio artistico incontra il lusso contemporaneo. L'arte della tavola La proposta gastronomica di **Orient Express Venezia** porta la

firma dello chef 3 stelle Michelin Heinz Beck, segnando uno dei debutti più attesi dell'anno. Il ristorante gourmet di Heinz Beck Venezia, ospitato all'interno della storica Orangerie, propone un'esperienza culinaria concepita in esclusiva per **Orient Express Venezia**. La Casati, ristorante all-day dining dell'hotel, si ispira allo spirito d'avanguardia della Marchesa Luisa Casati. Dotato di un giardino segreto, si trasforma in un palcoscenico dove la filosofia di Heinz Beck incontra l'ispirazione veneziana, in una coreografia di sapori, arte e spettacolo. Il Wagon Bar, ispirato all'Art Déco, rende omaggio ai leggendari vagoni salotto dei treni **Orient Express**, tra cocktail d'autore e suggestioni notturne. Un palcoscenico dove ogni momento diventa un racconto Il Salone Vittoria, situato al piano nobile dell'hotel, riflette lo splendore e la memoria storica di uno spazio che un tempo ha ospitato le nozze della principessa Vittoria Farnese. Scrigno di straordinaria bellezza architettonica e artistica, custodisce secoli di eleganza e fasti, oggi reinterpretati per accogliere, nel cuore di Venezia, eventi privati, celebrazioni esclusive e incontri di alto profilo. Gli

ospiti possono arrivare direttamente in barca attraverso la porta d'acqua gotica, un accesso evocativo che richiama il fascino senza tempo del viaggio tra Oriente e Occidente, e introduce a un soggiorno capace di coniugare patrimonio storico, cultura ed eccellenza gastronomica. Oltre gli interni del Palazzo, **Orient Express Venezia** invita a vivere Venezia attraverso uno sguardo privilegiato, esplorando le calli autentiche di Cannaregio e scoprendo le tradizioni artigianali e artistiche che rendono la città unica al mondo. "L'apertura di **Orient Express Venezia** presso Palazzo Donà Giovannelli, rappresenta un'iniziativa di straordinario valore che restituisce alla città uno dei suoi più affascinanti edifici storici, riportandolo a nuova vita nel segno dell'eccellenza. Un sentito ringraziamento va a **Paolo Barletta** in rappresentanza di **Arsenale Group**, protagonista di questo importante intervento, per aver saputo valorizzare e restituire alla collettività un capolavoro architettonico del XV secolo, oggi trasformato, per la prima volta nella sua storia, in una struttura ricettiva di altissimo livello. L'apertura di **Orient Express Venezia** rappresenta un

investimento significativo per il territorio, capace di generare valore sotto molteplici profili: dallo sviluppo economico all'incremento dell'attrattività turistica di qualità, fino al consolidamento del posizionamento della città nel segmento dell'ospitalità di alta gamma". Così il delegato del Sindaco, Massimiliano De Martin, Assessore all'Ambiente e all'Urbanistica del Comune di Venezia. "Con **Orient Express** Venezia inauguriamo un nuovo capitolo nella storia del nostro brand, e celebriamo Venezia come capitale di cultura, bellezza e immaginazione. Palazzo Donà Giovannelli è stato riportato a nuova vita grazie a un restauro di straordinaria maestria eseguito con rispetto ai suoi sei secoli di storia, diventando un luogo in cui l'arte del viaggio incontra l'anima della città. Questo hotel incarna l'essenza di **Orient Express**: una collezione di esperienze straordinarie, ciascuna profondamente radicata nel patrimonio storico e reinterpretata per una nuova generazione di viaggiatori colti. Venezia si afferma oggi come un punto centrale e luminoso della nostra visione, capace di unire passato e futuro e di accogliere gli ospiti in un

mondo di eleganza senza tempo e di continua scoperta." Gilda Perez-Alvarado, CEO **Orient Express**. "Con il restauro dell'iconico Palazzo Donà Giovannelli proseguiamo la nostra strategia di investimento in asset di straordinario valore storico, valorizzandone il potenziale nel lungo periodo attraverso interventi di riqualificazione attenti e mirati. Il nuovo **Orient Express** Venezia presso Palazzo Donà Giovannelli rappresenta un passo significativo nello sviluppo di un portafoglio esclusivo capace di coniugare luoghi iconici con un approccio contemporaneo all'ultra lusso. Il Palazzo incarna un dialogo unico tra storia e innovazione, in cui secoli di cultura veneziana vengono reinterpretati con sensibilità moderna. Venezia si conferma una delle destinazioni più strategiche nel panorama del turismo internazionale e questo progetto, insieme all'hotel **Orient Express** La Minerva a Roma e al treno **La Dolce Vita Orient Express**, testimonia il nostro impegno nel rafforzare il ruolo dell'Italia come destinazione di riferimento per l'ospitalità di alta gamma a livello globale, attraverso investimenti di lungo periodo in asset di un duraturo valore culturale ed economico." **Paolo Barletta**,

CEO **Arsenale** Group. "Sono orgoglioso di annunciare l'apertura di **Orient Express** Venezia, una destinazione in cui l'eleganza senza tempo incontra il lusso contemporaneo. Questo straordinario progetto rappresenta non solo un traguardo importante per noi ma rappresenta anche un tributo al patrimonio di Venezia e al suo innato spirito di ospitalità. Non vediamo l'ora di accogliere gli ospiti, provenienti da tutto il mondo, per condividere con loro un'esperienza indimenticabile." Bartolomeo Fusco, General Manager **Orient Express** Venezia. "Ho immaginato la trasformazione di **Orient Express** Venezia presso Palazzo Donà Giovannelli come una sequenza teatrale di meraviglie, un omaggio all'enigmatica eccentricità di Venezia e agli straordinari splendori di questo gioiello architettonico del XV secolo riportato alla luce con un lungo e attento restauro. In questo percorso di creazione e trasformazione durato otto anni, le pareti prendono vita svelando strati di meraviglia sublimati dal dialogo con la contemporaneità. Nel segno della dualità tra eredità e reinvenzione, Venezia è stata la mia fonte di ispirazione per il suo valore storico di porta tra Oriente e Occidente, amplificata

grazie a uno straordinario
legame tra arte e vitalità
contemporanea." Aline
Asmar d'Amman, Architetto
& Interior Designer.

Orient Express a Palazzo Donà Giovannelli, lo storico edificio rinasce hotel 5 stelle e residenza d'epoca

LINK: https://www.ilgazzettino.it/nordest/venezia/orient_express_palazzo_dona_giovannelli_hotel_5_stelle-9446163.html



Orient Express a Palazzo Donà Giovannelli, lo storico edificio rinasce hotel 5 stelle e residenza d'epoca. Ha aperto i battenti **Orient Express** Venezia. La sede, lo storico Palazzo Donà Giovannelli, capolavoro architettonico del XV secolo, a Cannaregio. Di proprietà di **Arsenale Group** e un tempo "casa" de "La Tempesta" di Giorgione, rinasce ora come hotel 5 stelle lusso e residenza d'epoca alberghiera. Sotto la direzione artistica dell'architetto e interior designer Aline Asmar d'Amman, il palazzo - inaugurato ieri - è stato oggetto di un restauro conservativo monumentale significativo. L'obiettivo, far dialogare l'eredità della Serenissima con la creatività contemporanea. L'intervento è stato condotto nel rispetto dell'identità dell'edificio, impreziosito da un'eleganza attuale, portando l'hotel a ospitare 47 camere, comprese 6 signature suite,

3 suite moderne e 2 appartamenti. LA VICENDA Un palazzo che era in stato di abbandono, su cui si è iniziato a intervenire dal 2018: prima con la messa in sicurezza, poi con il restauro conservativo vero e proprio, in sinergia con la Soprintendenza. "Abbiamo circa 140 dipendenti, molti del territorio - ha spiegato il general manager, Bartolomeo Fusco, originario di Positano -. Come succede spesso a Venezia, nel corso dei lavori sono riaffiorati affreschi che erano ormai coperti, oggi recuperati. Vogliamo essere aperti alla città, un'operazione che verrà fatta col tempo, nello spirito del conte Andrea Giovannelli. Nella nostra signature suite "**Orient Express**" era alloggiata "La Tempesta" del Giorgione: è la più grande che abbiamo (145 mq), con una bifora d'angolo rara in città e con una colonna portante in mezzo. Tre finestre sono state oscurate al tempo proprio per via del dipinto.

Avremmo voluto aprirle per garantire una maggiore luce, ma la Soprintendenza non l'ha concesso per la rilevanza storica che la stanza possiede". Le prenotazioni stanno già fioccando in vista della Biennale d'Arte. "Siamo carichi di richieste per quel periodo. Stati Uniti, il primo mercato, seguiti dall'Europa. Ci aspettiamo anche una risalita del Regno Unito". La proposta gastronomica porta la firma dello chef 3 stelle Michelin, Heinz Beck, tra ristorante gourmet, La Casati (aperto a pranzo e a cena, celebrando i sapori locali) e Wagon Bar, in omaggio ai leggendari vagoni salotto dei treni **Orient Express**. All'interno dell'hotel gli ospiti sono accolti da spazi interamente ripensati, come la Corte del Conte - un tempo cortile a cielo aperto, oggi trasformata in una lobby maestosa con boiserie scolpite e lampadari su misura in vetro di Murano - e il giardino, tra tende, cancelli antichi illuminati da

lanterne e la fontana. Poi ancora, Calle Meraviglia, un corridoio culturale che ospita opere d'arte contemporanea in continua evoluzione. L'artigianato locale - tra i nomi spiccano Fortuny e Rubelli - è tra i protagonisti indiscussi: dai velluti avvolgenti alle sete moiré che rivestono le pareti, fino al recupero dei celebri "colori persi" di Venezia (che consistono in delicate tonalità pastello), che riaffiorano nei tessuti e negli arredi del piano nobile. All'interno delle signature suite sono presenti affreschi ottocenteschi, camini monumentali in marmo con conchiglie scolpite e soffitti dorati animati da putti. "Venezia - le parole di Gilda Perez-Alvarado, Ceo **Orient Express** - si afferma oggi come un punto centrale della nostra visione, capace di unire passato e futuro". "Questa città - il commento di **Paolo Barletta**, Ceo **Arsenale Group** - si conferma una delle destinazioni più strategiche nel panorama del turismo internazionale". All'inaugurazione del palazzo, che è stato anche benedetto, tra gli altri erano presenti gli assessori Simone Venturini, Michele Zuin e Massimiliano De Martin. A metà del XIX secolo il conte Giovannelli affidò all'architetto Giovanni Battista Meduna il compito

di ripensare gli interni, con richiami barocchi e la simbolica scala ottagonale. In occasione del IX Congresso degli scienziati italiani, nel 1847 gli spazi furono riaperti per ospitarvi dibattiti e ricevimenti.

La cucina di Orient Express Venezia porta la firma di Heinz Beck



Il luxury hotel ha affidato l'intera identità gastronomica a Heinz Beck, chef trionfatore tra le figure più autorevoli dell'alta cucina europea. Beck, insieme al Beck and Maltese Consulting Team, curerà tutti gli spazi ristorativi del palazzo veneziano, dalla sala fine dining agli ambienti più informali. La sua cucina - fondata su equilibrio, leggerezza e precisione tecnica - si ispira alla laguna e al Mediterraneo, con ingredienti locali interpretati attraverso tecniche contemporanee. A realizzare i piatti in cucina è Pasquale Rivetti, chef in Residence. Il ristorante fine dining Heinz Beck Venezia, venti coperti nell'antica Orangerie progettata da Aline Asmar d'Amman, è aperto per il servizio serale. La Casati propone invece un registro più informale, con cucina veneziana a pranzo e cena, e un giardino di 300 mq aperto nella stagione estiva. Il Wagon Bar rievoca l'atmosfera dei lounge dell'Orient Express originale in stile art déco, con cocktail e piatti leggeri fino a tarda sera. Al piano nobile, il Salone Vittoria - già sala da ballo della nobiltà veneziana - ospita colazioni, cene di gala ed eventi privati. Con questa collaborazione, Orient Express Venezia pone la gastronomia al centro dell'esperienza dell'intero palazzo.



Palazzo Donà Giovannelli rinasce dopo il restauro, apre l'hotel **Orient Express**

LINK: <https://www.veneziatoday.it/cronaca/albergo-orient-express.html>



Palazzo Donà Giovannelli rinasce dopo il restauro, apre l'hotel **Orient Express**. Situato in Strada Nova, ha a disposizione 47 camere. De Martin: "Un'iniziativa di valore che restituisce alla città uno dei suoi più affascinanti edifici storici".
Redazione Redazione 31 marzo 2026 07:06 31 marzo 2026 07:06 Si è insediato a Palazzo Donà Giovannelli, in Strada Nova, l'hotel **Orient Express** Venezia. L'inaugurazione di lunedì 30 marzo ha sancito la rinascita di un capolavoro architettonico del XV secolo, di proprietà di **Arsenale Group**, restaurato sotto la guida dell'architetto Aline Asmar d'Amman che ne ha fatto una struttura 5 stelle lusso e residenza d'epoca alberghiera. [Clicca qui per iscriverti al canale WhatsApp di VeneziaToday](#) Il palazzo, situato nel sestiere di Cannaregio tra due canali lungo il Rio di Noale, era rimasto abbandonato per molti anni prima dell'operazione che lo ha portato alla nuova

funzione. La struttura entra a far parte della collezione di esperienze di viaggio esclusive di **Orient Express**, che, attraverso il progetto, ne ha valorizzato gli elementi storici e artistici. L'hotel ospita 47 camere, suite e residenze. "La riqualificazione è iniziata nel 2018, prima con un lavoro di messa in sicurezza e poi con il restauro conservativo, sempre a stretto contatto con la sovrintendenza - spiega il manager Bartolomeo Fusco -. Oggi l'albergo dà lavoro a 130 - 140 persone, moltissime del territorio. Vogliamo essere aperti alla città - aggiunge - riprendendo la filosofia del conte Giovannelli che qui, a metà Ottocento, ospitò salotti, dibattiti e ricevimenti. Abbiamo già molte prenotazioni in vista della Biennale, con gli Stati Uniti come primo mercato". Il palazzo venne modificato verso la metà del XIX secolo, quando il conte Andrea Giovannelli affidò all'architetto Giovanni

Battista Meduna, celebre per il restauro della vicina Ca' d'Oro, il compito di ripensarne gli interni, arricchendoli con suggestioni neogotiche, richiami barocchi e una scala ottagonale. Oggi la visione di Aline Asmar d'Amman ha portato a un equilibrio tra memoria e contrasto: gli affreschi storici convivono con forme scultoree contemporanee, superfici specchiate, marmi e tendaggi. C'è poi la proposta gastronomica di Heinz Beck, chef 3 stelle Michelin; e il Wagon Bar, ispirato all'Art Déco, rende omaggio ai vagoni salotto dei treni **Orient Express**. "È un'iniziativa di straordinario valore che restituisce alla città uno dei suoi più affascinanti edifici storici nel segno dell'eccellenza - commenta Massimiliano De Martin, assessore all'urbanistica, presente all'inaugurazione -. L'apertura di **Orient Express** rappresenta un investimento significativo per il territorio, capace di

generare valore sotto molteplici profili: dallo sviluppo economico all'incremento dell'attrattività turistica di qualità". Per Gilda Perez-Alvarado, Ceo di **Orient Express**, l'operazione "celebra Venezia come capitale di cultura, bellezza e immaginazione. Questo hotel incarna l'essenza di **Orient Express**: una collezione di esperienze straordinarie, ciascuna profondamente radicata nel patrimonio storico e reinterpretata per una nuova generazione di viaggiatori colti". E **Paolo Barletta**, Ceo di **Arsenale Group**, rileva come Venezia si confermi "una delle destinazioni più strategiche nel panorama del turismo internazionale".

L'hotel extra lusso **Orient Express** nel palazzo della «Tempesta» di Giorgione: stanze da settemila euro

LINK: https://corrieredelveneto.corriere.it/notizie/veneziamestre/cronaca/26_marzo_31/venezialhotel-extra-lusso-orient-express-nel-palazzo-dell...



Venezia, l'hotel extra lusso **Orient Express** nel palazzo della «Tempesta» di Giorgione: stanze da settemila euro, per la Biennale già tutto prenotato di Vera Mantengoli Nel palazzo Donà Giovannelli forme gotiche e moderne: la parete dove un tempo era ospitata la «Tempesta» di Giorgione lasciata vuota in ricordo dell'opera Per anni è rimasto nascosto dalle impalcature, fino a quando, qualche mese fa, ha fatto capolino tra i cantieri. Lunedì in Strada Nuova è stato inaugurato l'hotel cinque stelle lusso e residenza d'epoca alberghiera **Orient Express** Venezia nel Palazzo Donà Giovannelli. Quarantasette stanze, incluse sei suites storiche e tre moderne e due appartamenti con due camere. In alto, l'alloggio di 145 metri quadrati con una parete vuota e vincolata dalla Soprintendenza, in ricordo della «Tempesta» del Giorgione che il conte Giovannelli teneva proprio qui. In questo palazzo, un

intreccio di forme gotiche da sogno, erano ospitati infatti i capolavori che diedero vita al primo nucleo di opere delle Gallerie dell'Accademia. L'edificio, risalente al sedicesimo secolo, è stato restaurato su progetto dall'architetta libanese e interior designer Aline Asmar d'Amman e l'incarico di direttore è stato affidato a Bartolomeo Fusco. Il brand **Orient Express**, fondato nel 1883, è stato acquisito dal gruppo francese Accor che ha stretto un accordo con **Arsenale Group** (ceo **Paolo Barletta**), partner italiano di lusso, proprietario del Palazzo veneziano, di **Orient Express** La Minerva a Roma e del treno **La Dolce Vita Orient Express**. Tutto prenotato per la Biennale: piene di turisti Usa Tutto già prenotato per la Biennale di Arte e in aumento per i prossimi mesi con turisti americani al primo posto, seguiti dagli europei. «Se la guerra continuerà potremmo risentirne per quanto

riguarda la fascia di clienti asiatica, ma per ora va tutto bene -- spiega Fusco --. Vogliamo aprirci ai veneziani e sicuramente organizzeremo delle visite nel Palazzo». Un po' di Venezia c'è già dentro, nel personale di 130 lavoratori, molti del territorio. Il restauro è iniziato nel 2018, quando il palazzo era ormai vuoto. Prima, appartamenti e la casa d'aste Semenzato, poi il nulla. Durante i lavori sono affiorati affreschi coperti. Lunedì dopo anni l'inaugurazione con tanto di benedizione di monsignor Liberio Andreatta seguita da danze di ballerine svolazzanti tra i saloni ricoperti di velluti firmati Rubelli, musica suonata all'ombra di enormi lampadari di Murano e Fortuny e un garden bar con due giganteschi grammofoni degli anni Cinquanta. Stanze da 7 a 14mila euro e cucina firmata Heinz Beck L'albergo è considerato la nuova icona della collezione di esperienze di viaggio

ultra lusso del brand **Orient Express** che celebra Venezia come antica capitale dei commerci e crocevia culturale lungo la storica rotta da Parigi a Istanbul. A metà del diciannovesimo secolo, il conte Andrea Giovannelli affidò all'architetto Giovanni Battista Meduna, celebre per il restauro della vicina Ca' d'Oro, il compito di ripensarne gli interni, arricchendoli con suggestioni neogotiche, raffinati richiami barocchi e la scala ottagonale sormontata da una volta. Oggi una stanza va dai 7 mila ai 14 mila euro, in linea con i prezzi dell'extralusso. La proposta gastronomica porta la firma dello chef 3 stelle Michelin Heinz Beck che propone un'esperienza culinaria ispirata allo spirito d'avanguardia della Marchesa Luisa Casati. **LEGGI ANCHE** Heinz Beck debutta a Venezia: lo chef da tre stelle Michelin apre quattro insegne all'interno del nuovo hotel Orient Express di Gabriele Principato Venezia, in Comune assessori e consiglieri più ricchi: case, automobili, azioni. Il sindaco quasi senza «reddito» di Francesco Bottazzo Capodanno a Venezia, fuochi d'artificio, tour in barca e feste blasonate: una suite costa fino a ottomila euro di Vera

Mantengoli Le richieste dei turisti che «assillano» le guide dopo le nozze di Bezos a Venezia: «Portateci dove c'erano le Kardashian» di Vera Mantengoli Vai a tutte le notizie di Venezia Mestre Iscriviti al 31 marzo 2026 © RIPRODUZIONE RISERVATA

Orient Express apre a Venezia

LINK: <https://www.ttgitalia.com/ttg-luxury/orient-express-apre-a-venezia-OH25887119>



Orient Express apre a Venezia Di Roberto Gentile
Il commento del direttore Remo Vangelista Arriva il secondo hotel a marchio **Orient Express**. Il brand sceglie di nuovo l'Italia con Palazzo Donà Giovannelli a Venezia che ha ufficialmente aperto nei giorni scorsi. Il palazzo, che sorge nel sestiere autentico di Cannaregio tra due canali lungo il Rio di Noale, è un luogo intriso di storia e fascino. Con questa apertura, **Orient Express** inaugura un nuovo capitolo del proprio percorso in Italia, dopo il debutto del **La Dolce Vita Orient Express**, il treno di lusso inaugurato nel 2025 e l'apertura, nello stesso anno, di **Orient Express** La Minerva a Roma. Sotto la direzione artistica di Aline Asmar d'Amman, nota per la sua capacità di coniugare architettura storica ed espressione contemporanea, il palazzo è stato restaurato nel rispetto della sua identità, e arricchito da una raffinata eleganza moderna. Il progetto prende forma

come un viaggio teatrale, in cui immaginazione, savoir-faire artigianale e secoli di cultura veneziana si intrecciano con armonia. L'hotel ospita 47 camere, suite e residenze, ciascuna con un'identità distinta, dove gli interni e le atmosfere riflettono la stratificazione architettonica del palazzo e il romanticismo dello stile di vita veneziano. La storia A metà del XIX secolo, il conte Andrea Giovannelli affidò all'architetto Giovanni Battista Meduna, celebre per il restauro della vicina Ca' d'Oro, il compito di ripensarne gli interni, arricchendoli con suggestioni neogotiche, raffinati richiami barocchi e la simbolica scala ottagonale sormontata da una volta celeste. Nel 1847, in occasione del IX Congresso degli Scienziati Italiani, il palazzo riaprì come palcoscenico di salotti, dibattiti e grandi ricevimenti. In questi ambienti storici, intelletto e immaginazione hanno prosperato per generazioni.

Nel tempo, il palazzo si è affermato come scenario di alleanze nobiliari e relazioni, come testimonia il Salone Vittoria, regale sala di rappresentanza. Oggi, **Orient Express** Venezia ne riaccende lo spirito originario. Ristoranti e bar La proposta gastronomica porta la firma dello chef 3 stelle Michelin Heinz Beck, segnando uno dei debutti più attesi dell'anno. Il ristorante gourmet di Heinz Beck Venezia, ospitato all'interno della storica Orangerie, propone un'esperienza culinaria concepita in esclusiva per **Orient Express** Venezia. La Casati, ristorante all-day dining dell'hotel, si ispira allo spirito d'avanguardia della marchesa Luisa Casati. Dotato di un giardino segreto, si trasforma in un palcoscenico dove la filosofia di Heinz Beck incontra l'ispirazione veneziana, in una coreografia di sapori, arte e spettacolo. Il Wagon Bar, ispirato all'Art Déco, rende omaggio ai leggendari

vagoni salotto dei treni **Orient Express**, tra cocktail d'autore ne suggestioni notturne. "Con **Orient Express** Venezia inauguriamo un nuovo capitolo nella storia del nostro brand, e celebriamo Venezia come capitale di cultura, bellezza e immaginazione - dice Gilda Perez-Alvarado, ceo **Orient Express** -. Palazzo Donà Giovannelli è stato riportato a nuova vita grazie a un restauro di straordinaria maestria eseguito con rispetto ai suoi sei secoli di storia, diventando un luogo in cui l'arte del viaggio incontra l'anima della città. Questo hotel incarna l'essenza di **Orient Express**: una collezione di esperienze straordinarie, ciascuna profondamente radicata nel patrimonio storico e reinterpretata per una nuova generazione di viaggiatori colti. Venezia si afferma oggi come un punto centrale della nostra visione, capace di unire passato e futuro e di accogliere gli ospiti in un mondo di eleganza senza tempo e di continua scoperta."

Palazzo Donà Giovannelli riapre grazie a **Orient Express** e Heinz Beck in cucina

LINK: <https://www.italiaatavola.net/check-in/2026/3/31/palazzo-dona-giovannelli-riapre-grazie-orient-express-heinz-beck-cucina/118316/>



Palazzo Donà Giovannelli riapre grazie a **Orient Express** e Heinz Beck in cucina **Orient Express** Venezia apre a Cannaregio all'interno di Palazzo Donà Giovannelli, edificio del XV secolo restaurato e convertito in hotel con 47 camere, spazi per eventi e la firma del tristellato Heinz Beck sulla cucina di Redazione CHECK-IN 31 marzo 2026 | 11:33 Palazzo Donà Giovannelli riapre grazie a **Orient Express** e Heinz Beck in cucina **Orient Express** Venezia apre a Cannaregio all'interno di Palazzo Donà Giovannelli, edificio del XV secolo restaurato e convertito in hotel con 47 camere, spazi per eventi e la firma del tristellato Heinz Beck sulla cucina di Redazione CHECK-IN 31 marzo 2026 | 11:33

Indice 1Un progetto che unisce conservazione e nuovi usi 2Dalla storia aristocratica alla funzione ricettiva 3Camere e suite tra elementi storici e comfort contemporaneo 4Heinz Beck a Venezia, un

progetto gastronomico diffuso 5Un tassello nella strategia del marchio in Italia A Venezia, nel sestiere di Cannaregio, riapre le porte Palazzo Donà Giovannelli, edificio di origine quattrocentesca che oggi assume una nuova funzione come struttura ricettiva di alta gamma. Con l'insegna **Orient Express** Venezia, il complesso entra per la prima volta nella sua storia nel circuito dell'ospitalità, dopo un intervento di recupero che ne ha ridefinito gli spazi senza alterarne l'identità storica. All'inaugurazione erano presenti rappresentanti istituzionali e vertici delle società coinvolte nel progetto, tra cui il delegato del sindaco Massimiliano De Martin, il CEO di **Arsenale** Group **Paolo Barletta** e la CEO di **Orient Express** Gilda Perez-Alvarado. Un'apertura che si inserisce in un più ampio percorso di sviluppo del marchio nel settore dell'hôtellerie in Italia.

Orient Express Venezia: il taglio del nastro **Orient Express** Venezia: il taglio del nastro Un progetto che unisce conservazione e nuovi usi L'intervento porta la firma dell'architetto e interior designer Aline Asmar d'Amman, che ha lavorato su un equilibrio tra recupero filologico e inserimenti contemporanei. Il palazzo è stato restaurato rispettando le stratificazioni storiche, introducendo elementi nuovi che dialogano con gli apparati decorativi esistenti. Giulio Ghirardi L'architetto e interior designer Aline Asmar d'Amman Gli ambienti conservano affreschi, soffitti lavorati e materiali originari, accostati a superfici moderne e a una selezione di marmi e tessuti che riprendono tonalità tipiche della tradizione veneziana. Il risultato è uno spazio che mantiene una coerenza narrativa, evitando contrasti eccessivi.

Tra gli interventi più evidenti c'è la trasformazione della corte interna, oggi divenuta uno spazio coperto destinato all'accoglienza, e il recupero del giardino, rimasto a lungo nascosto e ora nuovamente fruibile. Giulio Ghirardi **Orient Express** Venezia: la scala **Orient Express** Venezia: la scala Dalla storia aristocratica alla funzione ricettiva Nel corso dei secoli Palazzo Donà Giovannelli ha svolto un ruolo rilevante nella vita sociale veneziana. Nell'Ottocento fu oggetto di un importante rinnovamento voluto dal conte Andrea Giovannelli, che affidò all'architetto Giovanni Battista Meduna la revisione degli interni. Giulio Ghirardi Palazzo Donà Giovannelli ha svolto un ruolo rilevante nella vita sociale veneziana Palazzo Donà Giovannelli ha svolto un ruolo rilevante nella vita sociale veneziana Nel 1847 ospitò parte delle attività del Congresso degli Scienziati Italiani, diventando luogo di incontro per dibattiti e relazioni. Questa dimensione culturale viene oggi ripresa nella nuova funzione dell'hotel, che punta a proporsi anche come spazio per eventi e incontri. Giulio Ghirardi **Orient Express** Venezia: la sala della cultura **Orient Express** Venezia: la sala

della cultura Camere e suite tra elementi storici e comfort contemporaneo La struttura dispone di 47 tra camere, suite e residenze, progettate mantenendo le caratteristiche architettoniche originarie. Gli affacci su canali e giardini interni contribuiscono a definire un'esperienza legata al contesto urbano. Le sei Signature Suites rappresentano gli ambienti più articolati, con superfici ampie e presenza di elementi decorativi originali, tra cui affreschi ottocenteschi e camini monumentali. L'intervento non punta alla spettacolarizzazione, ma a una lettura coerente degli spazi storici adattati all'uso contemporaneo. Giulio Ghirardi **Orient Express** Venezia: una suite **Orient Express** Venezia: una suite Heinz Beck a Venezia, un progetto gastronomico diffuso La componente gastronomica dell'hotel è affidata allo chef Heinz Beck, chiamato a sviluppare un progetto che non si limita al ristorante fine dining ma coinvolge l'intera esperienza culinaria del palazzo. L'impostazione segue un filo conduttore preciso, basato su rigore tecnico, riconoscibilità dei sapori ed equilibrio nutrizionale, elementi che caratterizzano da anni il lavoro dello chef. La cucina

guarda alla laguna e al Mediterraneo come principali riferimenti, con un utilizzo mirato di ingredienti stagionali e locali, rielaborati attraverso tecniche contemporanee. **Orient Express** Venezia: Heinz Beck firmerà la proposta gastronomica **Orient Express** Venezia: Heinz Beck firmerà la proposta gastronomica Il ristorante Heinz Beck Venezia, situato nell'antica Orangerie, rappresenta il centro di questa proposta. Con una capienza contenuta e apertura serale, propone piatti costruiti su leggerezza e precisione, come la ricciola con laticello affumicato, piselli freschi e limone in conserva o il gambero rosso con carote e alghe della laguna. Lo spazio, progettato da Aline Asmar d'Amman, integra elementi decorativi ispirati all'ambiente lagunare, con installazioni luminose in vetro che richiamano forme e suggestioni marine. Giulio Ghirardi **Orient Express** Venezia: la sala del ristorante La Casati **Orient Express** Venezia: la sala del ristorante La Casati Accanto al fine dining si sviluppa La Casati, ristorante aperto durante la giornata che interpreta la cucina veneziana in chiave più accessibile, mantenendo la stessa impostazione di fondo. Gli ambienti si ispirano alla figura di Luisa

Italia a Tavola

Casati e nei mesi estivi si estendono verso il giardino interno, uno spazio verde di dimensioni rilevanti per il contesto urbano. Completano l'offerta il Wagon Bar, pensato come luogo informale con richiami all'estetica dei treni storici del marchio, e il Salone Vittoria, destinato a colazioni, eventi e momenti conviviali. In questo contesto, la proposta gastronomica diventa parte integrante del progetto complessivo, con il coordinamento operativo affidato allo chef resident Pasquale Rivetti, incaricato di tradurre quotidianamente la visione di Beck nelle cucine del palazzo. Un tassello nella strategia del marchio in Italia L'apertura veneziana segue altri progetti avviati recentemente in Italia, tra cui il treno **La Dolce Vita Orient Express** e una struttura ricettiva a Roma. Venezia, per posizione e storia, rappresenta un nodo coerente in questa strategia, legata al tema del viaggio tra Europa e Oriente. Giulio Ghirardi **Orient Express** Venezia: la lobby **Orient Express** Venezia: la lobby Nel contesto cittadino, l'intervento si inserisce in una fase in cui diversi palazzi storici vengono recuperati con destinazioni turistico-ricettive. Il caso di Palazzo Donà Giovannelli

evidenzia una linea di intervento che punta sulla conservazione, evitando trasformazioni invasive e mantenendo leggibile l'impianto originario. **Orient Express** Venezia Strada Nova 2292 30121 Venezia Tel +39 041 8858004 © Riproduzione riservata

Apri **Orient Express Venezia**: 5 stelle lusso in un palazzo del XV secolo, con cucina di Heinz Beck

LINK: <https://travelandleisureitalia.com/apri-orient-express-venezia-5-stelle-lusso-in-un-palazzo-del-xv-secolo-con-cucina-di-heinz-beck/>



Apri **Orient Express Venezia**: 5 stelle lusso in un palazzo del XV secolo, con cucina di Heinz Beck
Beatrice Tomasini Un palazzo nobiliare del Quattrocento che torna a vivere come destinazione d'eccellenza: **Orient Express** ha annunciato l'apertura di **Orient Express Venezia**, nuova struttura cinque stelle ospitata all'interno dello storico Palazzo Donà Giovannelli. Un progetto ambizioso che segna l'ingresso del brand del gruppo Accor nel cuore della laguna e che rappresenta una delle aperture più attese nel panorama dell'alta hotellerie italiana. Nel sestiere di Cannaregio, uno dei quartieri più autentici della città lagunare, l'hotel si inserisce in un contesto ancora legato alla vita quotidiana veneziana. Qui, lontano dai flussi turistici più intensi, prende forma un luogo che unisce memoria storica, cultura e ospitalità contemporanea, in linea con lo spirito del

viaggio iconico che da sempre caratterizza lo storico marchio legato ai treni di lusso. Il recupero del palazzo è stato affidato all'architetta e interior designer libanese Aline Asmar d'Amman, nota per la sua capacità di lavorare su edifici storici senza snaturarne l'identità. L'intervento ha puntato a preservare l'anima originaria degli spazi, valorizzando al tempo stesso materiali, volumi e dettagli attraverso un linguaggio contemporaneo. La storia dell'edificio affonda le radici nel XV secolo, ma è nel XIX secolo che assume parte del suo volto attuale, grazie all'intervento dell'architetto Giovanni Battista Meduna, già protagonista del restauro di Ca' d'Oro. A lui si devono elementi distintivi come la scenografica scala ottagonale e l'introduzione di suggestioni neogotiche e barocche che ancora oggi definiscono l'identità del palazzo. Nel corso del tempo, questi ambienti

hanno ospitato incontri culturali, ricevimenti e momenti chiave della vita aristocratica veneziana, trasformandosi in un vero e proprio salotto intellettuale della città. Oggi, questo patrimonio prende nuova vita attraverso un progetto che trasforma ogni ambiente in un'esperienza. Gli affreschi storici dialogano con installazioni contemporanee, mentre superfici specchiate e marmi lavorati artigianalmente amplificano la percezione dello spazio. Tra gli ambienti più sorprendenti spicca la Corte del Conte, l'attuale lobby: un tempo cortile a cielo aperto, oggi è un elegante salotto caratterizzato da boiserie scolpite, velluti e imponenti lampadari in vetro di Murano realizzati su misura. Un luogo pensato per accogliere gli ospiti con un senso di teatralità raffinata, a metà tra residenza privata e grande dimora storica. Accanto alla lobby, il giardino segreto del palazzo

rappresenta uno degli spazi più suggestivi: un angolo nascosto dove tende leggere, lanterne e una fontana creano un'atmosfera intima e sospesa nel tempo. A collegare gli ambienti è Calle Meraviglia, un percorso interno che ospita opere contemporanee ispirate alla scena culturale veneziana, trasformando l'hotel in un vero e proprio hub creativo. **Orient Express Venezia** ospita 47 tra camere, suite e residenze, ognuna progettata come uno spazio unico. Gli interni riflettono la stratificazione storica dell'edificio: soffitti decorati, affreschi restaurati, materiali preziosi e viste su canali o giardini contribuiscono a creare un'esperienza immersiva. Il culmine dell'offerta è rappresentato dalle sei Signature Suites, ambienti di grande impatto scenografico dove il patrimonio artistico incontra il comfort contemporaneo. Qui si trovano affreschi ottocenteschi ispirati alla mitologia, saloni decorati con motivi dorati, camini monumentali in marmo e ampie finestre che si affacciano su scorci iconici della città. Ogni suite racconta una storia diversa, mantenendo un filo conduttore: quello di un lusso che nasce dal dialogo tra epoche e dalla

valorizzazione dell'identità veneziana. Uno dei punti di forza dell'hotel è la proposta culinaria, affidata allo chef tre stelle Michelin Heinz Beck. Il ristorante gourmet, situato nell'antica Orangerie, propone un'esperienza gastronomica pensata in esclusiva per la struttura, dove tecnica, ricerca e ingredienti locali si incontrano in un percorso raffinato. Accanto a questo, il ristorante La Casati offre un concept più informale ma altrettanto ricercato, ispirato alla figura eccentrica della Marchesa Luisa Casati. Qui la cucina diventa spettacolo, in un dialogo continuo tra creatività, tradizione e suggestioni artistiche. A completare l'offerta, l'11 Wagon Bar richiama l'estetica Art Déco dei celebri treni **Orient Express**, proponendo cocktail d'autore in un ambiente evocativo e sofisticato, perfetto per la sera. Con questa apertura a Venezia, **Orient Express** rafforza dunque la propria presenza in Italia dopo il debutto del treno di lusso inaugurato nel 2025, **La Dolce Vita Orient Express**, e dell'hotel **Orient Express** La Minerva a Roma.

In uno storico palazzo di Venezia apre un hotel di lusso: i tre ristoranti sono firmati da un mega chef

LINK: <https://www.cibotoday.it/citta/venezia/apertura-hotel-orient-express-ristoranti-heinz-beck.html>



In uno storico palazzo di Venezia apre un hotel di lusso: i tre ristoranti sono firmati da un mega chef Lavinia Martini Turisti e abitanti di Venezia hanno avvistato per mesi un intenso cantiere su una delle traiettorie più trafficate della città: è così che Palazzo Donà Giovannelli sulla Strada Nova del Sestiere Cannaregio ha riaperto il 30 marzo del 2026 come hotel di lusso, sotto il nome di **Orient Express Venezia**. Dopo l'inaugurazione dei treni con vagoni viaggio e dell'**Orient Express** La Minerva nel 2025 a Roma, è arrivato anche il turno di Venezia, firmata da **Arsenale** Group. Apre **Orient Express Venezia** Il nuovo hotel si innesta in un edificio storico, Palazzo Donà Giovannelli, che ha una storia antichissima e in parte anche oscura, ha visto diverse proprietà nobiliari avvicinarsi tra le sue stanze. Anche le ristrutturazioni sono state molteplici: quella

ottocentesca, affidata al celebre architetto veneziano Giovanni Battista Meduna, che aveva già ricostruito il teatro de La Fenice nonché la vicina Ca' d'oro affacciata direttamente sul canal Grande, inserì degli elementi neogotici nella struttura, tuttora visibili, così come una maestosa scala monumentale di forma ottagonale. Oggi l'edificio appena inaugurato si presenta con la firma dell'architetta di origine libanese Aline Asmar d'Amman che ha progettato, tra le altre cose, il ristorante all'interno della Tour Eiffel a Parigi. Mesi di restauro per un edificio maestoso Il restauro svela qui tutto il potenziale del complesso sistema di edifici con più affacci (due anche sull'acqua: Rio di Noale e Rio di Santa Fosca, che permettono quindi un accesso agli ospiti direttamente su una porta d'acqua). Il risultato imponente si pone quindi nel settore degli alberghi di extra lusso, ma seguendo il

filone contemporaneo, con un numero sorvegliato di camere (qui sono 47, alcune sono delle vere e proprie residenze) con metrature ampie (fino a 145 metri quadrati), riempite di manufatti artistici, tra cui affreschi ottocenteschi. Altre dotazioni dell'albergo sono un giardino interno, una proposta gastronomica di ampio respiro, adatta sia al pubblico interno che quello che arriva da fuori, un salone monumentale e bellissimi affacci su Venezia. Maestranze locali e richiami all'arte veneziana si integrano poi con lo stile che **Orient Express** ha già proposto a Roma, sebbene con la firma di due designer diversi: sono ispirazioni al tema del viaggio e agli ambienti dei treni storici. Un hotel che richiama il mondo dei treni e il concept dei viaggi "Ho immaginato la trasformazione di **Orient Express Venezia** presso Palazzo Donà Giovannelli come una sequenza teatrale di meraviglie, un omaggio

all'enigmatica eccentricità di Venezia e agli straordinari splendori di questo gioiello architettonico del XV secolo riportato alla luce con un lungo e attento restauro" ha spiegato d'Amman "In questo percorso di creazione e trasformazione durato otto anni, le pareti prendono vita svelando strati di meraviglia sublimati dal dialogo con la contemporaneità. Nel segno della dualità tra eredità e reinvenzione, Venezia è stata la mia fonte di ispirazione per il suo valore storico di porta tra Oriente e Occidente, amplificata grazie a uno straordinario legame tra arte e vitalità contemporanea". Giardino, salone monumentale, arte storica e arte contemporanea Tra gli spazi di grande rilievo, ci sono sia le sei signature suites sia la lobby, la Corte del Conte, che un tempo era un cortile a cielo aperto. Abbiamo poi il monumentale Salone Vittoria, elegante sala di rappresentanza che è anche testimonianza degli scambi istituzionali e politici che avvennero all'interno di Palazzo Donà Giovannelli, nonché luogo che ospitò il matrimonio della principessa Vittoria Farnese, un giardino interno, dominato da una fontana, tende e lanterne veneziane, e poi Calle Meraviglia, che richiama i nomi delle strade veneziane e che, collegando

la lobby al giardino, ospita una selezione di opere d'arte. In tutto il palazzo troviamo marmi antichi in compresenza con opere contemporanee, sculture, sete, affreschi storici, lampadari di Murano scenografici. Tre ristoranti e bar firmati dallo chef Heinz Beck Grande centralità è affidata poi alla proposta gastronomica. Alla guida di tutto il palazzo troviamo l'executive chef Heinz Beck, tre stelle Michelin con il ristorante romano La Pergola, tedesco di origine ma ormai in Italia da tantissimi anni, che ha già firmato per **Arsenale** Group la proposta culinaria dei treni **Orient Express** La Dolce Vita. Sono tre i luoghi dove gli ospiti potranno mangiare e bere all'interno dell'hotel: il primo è il ristorante gourmet Heinz Beck Venezia, ospitato all'interno della storica Orangerie. La Casati è invece il ristorante all-day dell'hotel, ispirato alla figura della Marchesa Luisa Casati e collegato anche a un giardino segreto. Si chiude infine con il Wagon Bar, ispirato all'Art Déco, che rende omaggio in modo diretto ai leggendari vagoni salotto dei treni **Orient Express**. CiboToday è anche su Whatsapp, è sufficiente cliccare qui per iscriversi al canale ed essere sempre aggiornati

Orient Express Venezia apre a Palazzo Donà Giovannelli nel cuore di Cannaregio

LINK: <https://www.nuovavenezia.it/nordest/orient-express-venezia-apre-a-palazzo-dona-giovannelli-nel-cuore-di-cannaregio-sf12k6cu>

Orient Express Venezia apre a Palazzo Donà Giovannelli nel cuore di Cannaregio Ristrutturato uno storico palazzo del XV secolo da cui sono state ricavate 47 camere. Un Wagon Bar ispirato all'Art Déco e una proposta gastronomia firmata dallo chef trisellato Heinz Beck, nella Orangerie Venezia presso Palazzo Donà Giovannelli, straordinaria rinascita di un capolavoro architettonico del XV secolo di proprietà di **Arsenale Group**. Sapientemente restaurato dall'architetto e interior designer Aline Asmar d'Amman, il palazzo diventa oggi, per la prima volta nella sua ricca storia, un hotel 5 stelle lusso e "residenza d'epoca alberghiera". Alla cerimonia inaugurale hanno preso parte il delegato del Sindaco, Massimiliano De Martin, assessore all'ambiente del comune di Venezia, il CEO di **Arsenale Group** **Paolo Barletta**, la CEO di **Orient Express** Gilda Perez-Alvarado, Nicola Bulgari di Annabel Nuova icona della collezione di esperienze di viaggio ultra-lusso del brand, **Orient Express** Venezia accoglie gli ospiti in un mondo in cui la storia e cultura veneziana

dialogano con la creatività contemporanea e con il celebre spirito dell'arte del viaggio **Orient Express**. Venezia un tempo antica capitale dei commerci e crocevia culturale lungo la storica rotta da Parigi a Istanbul, torna oggi a risplendere come destinazione simbolo di un marchio leggendario. Il Palazzo, che sorge nel sestiere autentico di Cannaregio tra due canali lungo il Rio di Noale, è un luogo intriso di storia e fascino. Con questa apertura, **Orient Express** inaugura un nuovo capitolo del proprio percorso in Italia, dopo il debutto del **La Dolce Vita Orient Express**, il treno di lusso inaugurato nel 2025 e l'apertura, nello stesso anno, di **Orient Express** La Minerva a Roma. Sotto la direzione artistica di Aline Asmar d'Amman, nota per la sua capacità di coniugare architettura storica ed espressione contemporanea, il palazzo è stato restaurato nel rispetto della sua identità, e arricchito da una raffinata eleganza moderna. "Interpretando l'eredità della Serenissima come ponte tra Oriente e Occidente, il progetto - si legge in una nota - prende

forma come un viaggio teatrale, in cui immaginazione, savoir-faire artigianale e secoli di cultura veneziana si intrecciano con armonia". L'hotel ospita 47 camere, suite e residenze, ciascuna con un'identità distintiva, dove gli interni e le atmosfere riflettono la stratificazione architettonica del Palazzo e il romanticismo dello stile di vita veneziano. Il Palazzo riflette da sempre lo spirito di Venezia, crocevia di culture, scambi e immaginazione. A metà del XIX secolo, il conte Andrea Giovannelli affidò all'architetto Giovanni Battista Meduna, celebre per il restauro della vicina Ca' d'Oro, il compito di ripensarne gli interni, arricchendoli con suggestioni neogotiche, raffinati richiami barocchi e la simbolica scala ottagonale sormontata da una volta celeste. Spiega una nota che "nel 1847, in occasione del IX Congresso degli Scienziati Italiani, il Palazzo riaprì come palcoscenico di salotti, dibattiti e grandi ricevimenti. In questi ambienti storici, intelletto e immaginazione hanno prosperato per generazioni.

Nel tempo, il Palazzo si è affermato come scenario di alleanze nobiliari e relazioni, come testimonia il Salone Vittoria, regale sala di rappresentanza. Oggi, **Orient Express** Venezia ne riaccende lo spirito originario". Le stanze Le 47 camere, suite e residenze raccontano l'eleganza più intima della vita veneziana, con ambienti plasmati dalle **s t r a t i f i c a z i o n i** architettoniche dei secoli. Affreschi restaurati, soffitti scultorei e affacci su giardini e canali creano un'esperienza immersiva e profondamente legata al luogo. La storia prende vita nelle sei Signature Suites, ognuna protagonista con un proprio racconto: **Orient Express** Suite, Colori Persi Suite, Del Conte Suite, Teatro Suite, Cherubini Suite e La Minerva Suite. Eleganti spazi fino a 145 mq custodiscono autentici tesori artistici: affreschi ottocenteschi dedicati alla dea Minerva e figure mitologiche, che evocano la grandiosità di un'epoca passata; saloni dorati animati da putti danzanti; camini monumentali in marmo con sorprendenti conchiglie scolpite, incorniciati da alte finestre che si aprono su alcune delle viste più ambite dei canali della città di Venezia. Ogni suite è un'esperienza unica, dove il patrimonio artistico incontra il lusso

c o n t e m p o r a n e o .
Riproduzione riservata © La
Nuova Venezia

Il nuovo hotel **Orient Express Venezia** è un grande palcoscenico aperto alla città: culture diverse e un tocco femminile

LINK: <https://www.vogue.it/articolo/nuovo-hotel-orient-express-venezia-grande-palcoscenico-aperto-alla-citta>



Il nuovo hotel **Orient Express Venezia** è un grande palcoscenico aperto alla città: culture diverse e un tocco femminile
Federico Chiara 2026-03-31T21:22:59.491+02:00
Orient Express Venezia, il nuovo hotel apre nella città lagunare e fa rinascere l'antico Palazzo Donà Giovannelli dopo otto anni di prodigioso restauro. Da sempre punto d'incontro tra Occidente e Oriente, Venezia è uno di quei luoghi mitici che, col suo magnetismo atemporale, irradia un'aura di unicità, splendore e cultura nell'immaginario collettivo. Nello stesso universo di narrazioni e simboli condivisi, là dove l'est incontra l'ovest in una dimensione di viaggio in treno sospesa nel tempo, anche **Orient Express** incarna un unicum capace di evocare lusso, calma e voluttà, savoir faire artigianale, mistero e glamour.

Orient Express Venezia: inaugurato lo storico Palazzo Donà Giovannelli dopo otto anni di restauri

LINK: <https://www.wetravel.biz/2026/03/31/orient-express-venezia-inaugurato-lo-storico-palazzo-dona-giovannelli-dopo-otto-anni-di-restauri/>



Orient Express Venezia: inaugurato lo storico Palazzo Donà Giovannelli 31 Marzo 2026 31 Marzo 2026 da Luca Gorrasi Il 30 marzo è stata ufficialmente inaugurata la nuova struttura **Orient Express** Venezia, segnando il ritorno di un'icona dell'ospitalità di lusso nella città lagunare. Il progetto, di proprietà di **Arsenale** sotto il marchio **Orient Express**, è il risultato di un complesso intervento di restauro durato otto anni, che ha restituito alla città uno dei suoi tesori architettonici più preziosi: il quattrocentesco Palazzo Donà Giovannelli. Alla cerimonia del taglio del nastro (in foto) hanno partecipato il delegato del Sindaco e assessore all'ambiente Massimiliano De Martin, il CEO di **Arsenale Group** **Paolo Barletta**, la CEO di **Orient Express** Gilda Perez-Alvarado e Nicola Bulgari di Annabel Holding. Il recupero di Palazzo Donà Giovannelli Situato nel sestiere di Cannaregio, il

palazzo è oggi classificato come "Residenza d'Epoca Alberghiera". L'intervento architettonico e di interior design, affidato ad Aline Asmar d'Amman, ha puntato sulla conservazione conservativa del patrimonio esistente. All'interno della struttura, gli ospiti possono ammirare affreschi originali, pavimenti in mosaico e dettagli decorativi che attraversano secoli di storia veneziana, integrati in una visione dell'accoglienza contemporanea. L'offerta ricettiva si compone di 47 unità, suddivise tra camere, suite e residenze private, pensate per offrire un'esperienza di soggiorno che coniuga l'eredità storica del XV secolo con i più moderni standard del segmento luxury. L'offerta gastronomica firmata Heinz Beck Elemento centrale dell'esperienza **Orient Express** Venezia è la proposta culinaria. La gestione del percorso gastronomico è stata affidata allo Chef Heinz Beck, tre stelle Michelin,

che firma un'offerta distintiva volta a posizionare l'hotel come destinazione d'eccellenza anche per la ristorazione d'autore a Venezia. La strategia di **Arsenale** nel Made in Italy Con questa apertura, il **gruppo Arsenale** consolida la propria posizione nello sviluppo di modelli di ospitalità di alta gamma nel mercato italiano. L'operazione rientra in una strategia più ampia volta alla valorizzazione del patrimonio immobiliare iconico nazionale, trasformando edifici storici in asset strategici per il turismo internazionale d'élite. L'inaugurazione dell'**Orient Express** Venezia rappresenta un passaggio chiave per il marchio, che mira a ridefinire il concetto di viaggio e permanenza attraverso la riscoperta di luoghi simbolo del territorio.

A Venezia è il giorno dell'opening per l'**Orient Express**: taglio del nastro a Palazzo Donà Giovannelli

LINK: <https://www.hoteldomani.it/a-venezias-e-il-giorno-dellopening-per-lorient-express-taglio-del-nastro-a-palazzo-dona-giovannelli/>



A Venezia è il giorno dell'opening per l'**Orient Express**: taglio del nastro a Palazzo Donà Giovannelli Gianluca Miserendino E' finalmente arrivato il momento dell'opening, per l'**Orient Express** Venezia di Palazzo Donà Giovannelli, che segna la rinascita di un capolavoro architettonico del XV secolo di proprietà di **Arsenale Group**. Restaurato dall'architetto e interior designer Aline Asmar d'Amman il palazzo diventa oggi, per la prima volta nella sua ricca storia, un hotel 5 stelle lusso e una "residenza d'epoca alberghiera". Alla cerimonia inaugurale hanno preso parte il delegato del Sindaco e assessore all'ambiente del comune di Venezia, Massimiliano De Martin, il Ceo di **Arsenale Group** Paolo Barletta, la ceo di **Orient Express** Gilda Perez-Alvarado, Nicola Bulgari di Annabel. Il Palazzo, che sorge nel sestiere autentico di Cannaregio tra due canali lungo il Rio di Noale, è un

luogo intriso di storia e fascino. Con questa apertura, **Orient Express** inaugura un nuovo capitolo del proprio percorso in Italia, dopo il debutto del **La Dolce Vita Orient Express**, il treno di lusso inaugurato nel 2025 e l'apertura, nello stesso anno, di **Orient Express** La Minerva a Roma. Sotto la direzione artistica di Aline Asmar d'Amman, nota per la sua capacità di coniugare architettura storica ed espressione contemporanea, il palazzo è stato restaurato nel rispetto della sua identità, e arricchito da una raffinata eleganza moderna. Interpretando l'eredità della Serenissima come ponte tra Oriente e Occidente, il progetto prende forma come un viaggio teatrale, in cui immaginazione, savoir-faire artigianale e secoli di cultura veneziana si intrecciano con armonia. L'hotel ospita 47 camere, suite e residenze, ciascuna con un'identità distintiva, dove gli interni e le atmosfere riflettono la

stratificazione architettonica del Palazzo e il romanticismo dello stile di vita veneziano. Le camere raccontano l'eleganza più intima della vita veneziana, con ambienti plasmati dalle stratificazioni architettoniche dei secoli. Affreschi restaurati, soffitti scultorei e affacci su giardini e canali creano un'esperienza immersiva e profondamente legata al luogo. La storia prende vita nelle sei Signature Suites, ognuna protagonista con un proprio racconto: **Orient Express** Suite, Colori Persi Suite, Del Conte Suite, Teatro Suite, Cherubini Suite e La Minerva Suite. Eleganti spazi fino a 145 mq custodiscono autentici tesori artistici: affreschi ottocenteschi dedicati alla dea Minerva e figure mitologiche, che evocano la grandiosità di un'epoca passata; saloni dorati animati da putti danzanti; camini monumentali in marmo con sorprendenti conchiglie scolpite, incorniciati da alte finestre

che si aprono su alcune delle viste più ambite dei canali della città di Venezia. Ogni suite è un'esperienza unica, dove il patrimonio artistico incontra il lusso contemporaneo. La proposta gastronomica di **Orient Express** Venezia porta la firma dello chef 3 stelle Michelin Heinz Beck, segnando uno dei debutti più attesi dell'anno. Il ristorante gourmet di Heinz Beck Venezia, ospitato all'interno della storica Orangerie, propone un'esperienza culinaria concepita in esclusiva per **Orient Express** Venezia. La Casati, ristorante all-day dining dell'hotel, si ispira allo spirito d'avanguardia della Marchesa Luisa Casati. Dotato di un giardino segreto, si trasforma in un palcoscenico dove la filosofia di Heinz Beck incontra l'ispirazione veneziana, in una coreografia di sapori, arte e spettacolo. Il Wagon Bar, ispirato all'Art Déco, rende omaggio ai leggendari vagoni salotto dei treni **Orient Express**, tra cocktail d'autore e suggestioni notturne. Il Salone Vittoria, situato al piano nobile dell'hotel, riflette lo splendore e la memoria storica di uno spazio che un tempo ha ospitato le nozze della principessa Vittoria Farnese. Scigno di straordinaria bellezza architettonica e artistica,

custodisce secoli di eleganza e fasti, oggi reinterpretati per accogliere, nel cuore di Venezia, eventi privati, celebrazioni esclusive e incontri di alto profilo. Gilda Perez-Alvarado, CEO **Orient Express**, ha spiegato che con l'apertura a Venezia "inauguriamo un nuovo capitolo nella storia del nostro brand, e celebriamo Venezia come capitale di cultura, bellezza e immaginazione. Palazzo Donà Giovannelli è stato riportato a nuova vita grazie a un restauro di straordinaria maestria eseguito con rispetto ai suoi sei secoli di storia, diventando un luogo in cui l'arte del viaggio incontra l'anima della città. Questo hotel incarna l'essenza di **Orient Express**: una collezione di esperienze straordinarie, ciascuna profondamente radicata nel patrimonio storico e reinterpretata per una nuova generazione di viaggiatori colti. Venezia si afferma oggi come un punto centrale e luminoso della nostra visione, capace di unire passato e futuro e di accogliere gli ospiti in un mondo di eleganza senza tempo e di continua scoperta". Per parte sua **Paolo Barletta**, CEO **Arsenale Group**, ha osservato che "con il restauro dell'iconico Palazzo Donà Giovannelli

proseguiamo la nostra strategia di investimento in asset di straordinario valore storico, valorizzandone il potenziale nel lungo periodo attraverso interventi di riqualificazione attenti e mirati. Il nuovo **Orient Express** Venezia presso Palazzo Donà Giovannelli rappresenta un passo significativo nello sviluppo di un portafoglio esclusivo capace di coniugare luoghi iconici con un approccio contemporaneo all'ultra lusso. Il Palazzo incarna un dialogo unico tra storia e innovazione, in cui secoli di cultura veneziana vengono reinterpretati con sensibilità moderna. Venezia si conferma una delle destinazioni più strategiche nel panorama del turismo internazionale e questo progetto, insieme all'hotel **Orient Express** La Minerva a Roma e al treno **La Dolce Vita Orient Express**, testimonia il nostro impegno nel rafforzare il ruolo dell'Italia come destinazione di riferimento per l'ospitalità di alta gamma a livello globale, attraverso investimenti di lungo periodo in asset di un duraturo valore culturale ed economico". Il Gm dell'hotel Bartolomeo Fusco ha aggiunto: "Sono orgoglioso di annunciare l'apertura di **Orient Express** Venezia, una destinazione in cui l'eleganza senza tempo incontra il lusso

contemporaneo. Questo straordinario progetto rappresenta non solo un traguardo importante per noi ma rappresenta anche un tributo al patrimonio di Venezia e al suo innato spirito di ospitalità. Non vediamo l'ora di accogliere gli ospiti, provenienti da tutto il mondo, per condividere con loro un'esperienza indimenticabile". Aline Asmar d'Amman, Architetto & Interior Designer, ha così chiosato: "Ho immaginato la trasformazione di **Orient Express** Venezia presso Palazzo Donà Giovannelli come una sequenza teatrale di meraviglie, un omaggio all'enigmatica eccentricità di Venezia e agli straordinari splendori di questo gioiello architettonico del XV secolo riportato alla luce con un lungo e attento restauro. In questo percorso di creazione e trasformazione durato otto anni, le pareti prendono vita svelando strati di meraviglia sublimati dal dialogo con la contemporaneità. Nel segno della dualità tra eredità e reinvenzione, Venezia è stata la mia fonte di ispirazione per il suo valore storico di porta tra Oriente e Occidente, amplificata grazie a uno straordinario legame tra arte e vitalità contemporanea".

In uno storico palazzo di Venezia apre un hotel di lusso: i tre ristoranti sono firmati da un mega chef

LINK: <https://www.veneziatoday.it/cibo/apertura-hotel-orient-express-ristoranti-heinz-beck.html>



In uno storico palazzo di Venezia apre un hotel di lusso: i tre ristoranti sono firmati da un mega chef Lavinia Martini 31 marzo 2026 14:00 Turisti e abitanti di Venezia hanno avvistato per mesi un intenso cantiere su una delle traiettorie più trafficate della città: è così che Palazzo Donà Giovannelli sulla Strada Nova del Sestiere Cannaregio ha riaperto il 30 marzo del 2026 come hotel di lusso, sotto il nome di **Orient Express Venezia**. Dopo l'inaugurazione dei treni con vagoni viaggio e dell'**Orient Express** La Minerva nel 2025 a Roma, è arrivato anche il turno di Venezia, firmata da **Arsenale** Group. Il nuovo hotel si innesta in un edificio storico, Palazzo Donà Giovannelli, che ha una storia antichissima e in parte anche oscura, ha visto diverse proprietà nobiliari avvicinarsi tra le sue stanze. Anche le ristrutturazioni sono state molteplici: quella

ottocentesca, affidata al celebre architetto veneziano Giovanni Battista Meduna, che aveva già ricostruito il teatro de La Fenice nonché la vicina Ca' d'oro affacciata direttamente sul canal Grande, inserì degli elementi neogotici nella struttura, tuttora visibili, così come una maestosa scala monumentale di forma ottagonale. Oggi l'edificio appena inaugurato si presenta con la firma dell'architetta di origine libanese Aline Asmar d'Amman che ha progettato, tra le altre cose, il ristorante all'interno della Tour Eiffel a Parigi. Il restauro svela qui tutto il potenziale del complesso sistema di edifici con più affacci (due anche sull'acqua: Rio di Noale e Rio di Santa Fosca, che permettono quindi un accesso agli ospiti direttamente su una porta d'acqua). Il risultato imponente si pone quindi nel settore degli alberghi di extra lusso, ma seguendo il filone contemporaneo, con

un numero sorvegliato di camere (qui sono 47, alcune sono delle vere e proprie residenze) con metrature ampie (fino a 145 metri quadrati), riempite di manufatti artistici, tra cui affreschi ottocenteschi. Altre dotazioni dell'albergo sono un giardino interno, una proposta gastronomica di ampio respiro, adatta sia al pubblico interno che quello che arriva da fuori, un salone monumentale e bellissimi affacci su Venezia. Maestranze locali e richiami all'arte veneziana si integrano poi con lo stile che **Orient Express** ha già proposto a Roma, sebbene con la firma di due designer diversi: sono ispirazioni al tema del viaggio e agli ambienti dei treni storici. "Ho immaginato la trasformazione di **Orient Express Venezia** presso Palazzo Donà Giovannelli come una sequenza teatrale di meraviglie, un omaggio all'enigmatica eccentricità di Venezia e agli straordinari splendori di questo gioiello

architettonico del XV secolo riportato alla luce con un lungo e attento restauro" ha spiegato d'Amman "In questo percorso di creazione e trasformazione durato otto anni, le pareti prendono vita svelando strati di meraviglia sublimati dal dialogo con la contemporaneità. Nel segno della dualità tra eredità e reinvenzione, Venezia è stata la mia fonte di ispirazione per il suo valore storico di porta tra Oriente e Occidente, amplificata grazie a uno straordinario legame tra arte e vitalità contemporanea". Tra gli spazi di grande rilievo, ci sono sia le sei signature suites sia la lobby, la Corte del Conte, che un tempo era un cortile a cielo aperto. Abbiamo poi il monumentale Salone Vittoria, elegante sala di rappresentanza che è anche testimonianza degli scambi istituzionali e politici che avvennero all'interno di Palazzo Donà Giovannelli, nonché luogo che ospitò il matrimonio della principessa Vittoria Farnese, un giardino interno, dominato da una fontana, tende e lanterne veneziane, e poi Calle Meraviglia, che richiama i nomi delle strade veneziane e che, collegando la lobby al giardino, ospita una selezione di opere d'arte. In tutto il palazzo troviamo marmi antichi in

compresenza con opere contemporanee, sculture, stucchi, affreschi storici, lampadari di Murano scenografici. Grande centralità è affidata poi alla proposta gastronomica. Alla guida di tutto il palazzo troviamo l'executive chef Heinz Beck, tre stelle Michelin con il ristorante romano La Pergola, tedesco di origine ma ormai in Italia da tantissimi anni, che ha già firmato per **Arsenale Group** la proposta culinaria dei treni **Orient Express** La Dolce Vita. Sono tre i luoghi dove gli ospiti potranno mangiare e bere all'interno dell'hotel: il primo è il ristorante gourmet Heinz Beck Venezia, ospitato all'interno della storica Orangerie. La Casati è invece il ristorante all-day dell'hotel, ispirato alla figura della Marchesa Luisa Casati e collegato anche a un giardino segreto. Si chiude infine con il Wagon Bar, ispirato all'Art Déco, che rende omaggio in modo diretto ai leggendari vagoni salotto dei treni **Orient Express**.

Aprire oggi, a Venezia, **Orient Express** Palazzo Donà Giovannelli

LINK: <https://luxuryfb.com/apre-oggi-a-venezias-orient-express-palazzo-dona-giovannelli/>



Aprire oggi, a Venezia, **Orient Express** Palazzo Donà Giovannelli ELISA TONUSSI Venezia - È previsto per oggi l'opening di **Orient Express** Venezia a Palazzo Donà Giovannelli, nel sestiere di Cannaregio. È ospitato all'interno di una struttura del 1436, ristrutturato dall'architetto e interior designer Aline Asmar d'Amman. L'hotel a cinque stelle offre 47 camere, suite e appartamenti immersi in un contesto architettonico neogotico e barocco con affreschi originali e pavimenti in mosaico. L'offerta gastronomica, invece, include un ristorante fine dining curato dallo chef tre Stelle Michelin Heinz Beck, uno spazio all day affacciato sul cortile e il Wagon Bar. **Paolo Barletta**, Ceo di **Arsenale** Group, proprietario di palazzo Donà Giovannelli, ha osservato che "con il restauro dell'iconico Palazzo Donà Giovannelli proseguiamo la nostra strategia di investimento in asset di

straordinario valore storico, valorizzandone il potenziale nel lungo periodo attraverso interventi di riqualificazione attenti e mirati. Il nuovo **Orient Express** Venezia presso Palazzo Donà Giovannelli rappresenta un passo significativo nello sviluppo di un portafoglio esclusivo capace di coniugare luoghi iconici con un approccio contemporaneo all'ultra lusso". Bartolomeo Fusco, invece, Gm della struttura, ha aggiunto: "Sono orgoglioso di annunciare l'apertura di **Orient Express** Venezia, una destinazione in cui l'eleganza senza tempo incontra il lusso contemporaneo. Questo straordinario progetto rappresenta non solo un traguardo importante per noi ma rappresenta anche un tributo al patrimonio di Venezia e al suo innato spirito di ospitalità".

Orient Express Venezia - L'arte del viaggio si fa dimora in un capolavoro ritrovato.

LINK: <https://www.poliedricomagazine.it/orient-express-venezia-larte-del-viaggio-si-fa-dimora-in-un-capolavoro-ritrovato/>



..son capitato in quella chiesa non per caso. Pur essendo un ex scrigno di devozione, non ha perso la sua impronta... **Orient Express** Venezia - L'arte del viaggio si fa dimora in un capolavoro ritrovato. - Home - **Orient Express** Venezia - L'arte del viaggio si fa dimora in un capolavoro ritrovato. **Orient Express** Venezia - L'arte del viaggio si fa dimora in un capolavoro ritrovato. Dalla porta d'acqua gotica alle sei Signature Suites - Viaggio all'interno della nuova icona dell'ultra-lusso che trasforma la storia di Cannaregio in un racconto teatrale d'eccellenza. Venezia torna a essere la capitale mondiale dell'immaginazione e del lusso. Con una cerimonia ufficiale che ha visto la partecipazione del delegato del Sindaco, Assessore Massimiliano De Martin, del CEO di **Arsenale** Group **Paolo Barletta** e della CEO di **Orient Express** Gilda Perez-Alvarado, è stato inaugurato oggi **Orient**

Express Venezia presso lo storico Palazzo Donà Giovannelli. Un restauro lungo otto anni: Il gesto narrativo di Aline Asmar d'Amman Per la prima volta nella sua ricca storia di sei secoli, il palazzo apre le porte come hotel 5 stelle lusso e "residenza d'epoca alberghiera". L'opera di trasformazione, durata otto anni, è stata affidata alla visione dell'architetto e interior designer Aline Asmar d'Amman, che ha concepito il progetto come una "sequenza teatrale di meraviglie". L'intervento ha saputo far dialogare l'identità del XV secolo con l' e s p r e s s i o n e contemporanea. I celebri "Colori Persi" di Venezia riaffiorano nei tessuti e negli arredi, mentre pelli goffrate e sete moiré rivestono le pareti, creando un gioco di luci e ombre che riflette il movimento dei canali circostanti. Un palazzo intriso di storia e cultura Situato nel sestiere autentico di Cannaregio, il palazzo è stato nel tempo

crocevia di scambi e intelletto. A metà del XIX secolo, il conte Andrea Giovannelli ne affidò il restyling a Giovanni Battista Meduna, già autore del restauro della Ca' d'Oro. Tra le eredità architettoniche più preziose spicca la scala ottagonale sormontata da una volta celeste. Il Salone Vittoria, che un tempo ospitò le nozze della principessa Vittoria Farnese, torna oggi a essere il cuore pulsante del palazzo per eventi e celebrazioni esclusive. L'Esperienza dell'Ospite: Suite e Giardini Segreti L'hotel ospita 47 camere, suite e residenze. Particolarmente rilevanti sono le sei Signature Suites (tra cui la **Orient Express**, la Teatro e la La Minerva), con spazi che raggiungono i 145 mq. All'interno si trovano tesori autentici: affreschi ottocenteschi dedicati alla dea Minerva, camini monumentali in marmo e vedute panoramiche sui canali. Due sono i luoghi che promettono di incantare i viaggiatori: La Corte del

Conte: un tempo cortile aperto, oggi trasformato in un maestoso salotto con spettacolari lampadari in vetro di Murano. Il Giardino Segreto: uno spazio sospeso tra fontane, cancelli antichi e lanterne veneziane, collegato alla lobby dalla suggestiva Calle Meraviglia. L'Arte della Tavola con Heinz Beck L'offerta gastronomica segna il debutto veneziano dello chef 3 stelle MICHELIN Heinz Beck. Gli ospiti potranno scegliere tra: Il ristorante gourmet Heinz Beck Venezia, ospitato nella storica Orangerie. La Casati, ristorante all-day dining ispirato allo spirito d'avanguardia della Marchesa Luisa Casati. Il Wagon Bar, che con il suo stile Art Déco rende omaggio ai leggendari treni **Orient Express**. Una visione strategica per il territorio L'apertura di **Orient Express** Venezia non è solo un evento mondano, ma un investimento economico di lungo periodo. Come dichiarato da **Paolo Barletta** (CEO **Arsenale** Group), il progetto consolida il ruolo dell'Italia come destinazione d'eccellenza, affiancandosi al treno **La Dolce Vita Orient Express** e all'**hotel La Minerva** di Roma. L'Assessore Massimiliano De Martin ha sottolineato come l'iniziativa generi valore per la collettività, incrementando l'attrattività

turistica di qualità della città. Foto in alto: OEV_Lobby_CreditsGiulioGhirardi - Share Direttore Claudio Gasparini Giornalista, iscritto all'O.d.G. Veneto dal 1988, collaboro anche con altre testate giornalistiche cartacee, on-line e radiofoniche. Coautore del libro "Eccomi... una storia d'amore con Dio" pubblicato nel 2015. Cavaliere della Repubblica e dell'Ordine Equestre del Santo Sepolcro di Gerusalemme. Socio Lions, Officer e coordinatore della rivista distrettuale.

Venezia s'inchina alla Leggenda - L'Orient Express Venezia riaccende lo splendore di Palazzo Donà Giovannelli

LINK: <https://www.5starseitemagazine.it/orient-express-venezias/>



Venezia s'inchina alla Leggenda - L'Orient Express Venezia riaccende lo splendore di Palazzo Donà Giovannelli Dopo otto anni di restauri, il capolavoro del XV secolo riapre come hotel ultra-lusso: l'Orient Express Venezia è un viaggio teatrale tra affreschi storici, la cucina stellata di Heinz Beck e il fascino senza tempo della Serenissima Il mito è tornato. Lunedì 30 marzo 2026, Orient Express ha ufficialmente annunciato l'apertura di Orient Express Venezia presso Palazzo Donà Giovannelli, segnando la rinascita di un gioiello architettonico del XV secolo nel cuore di Cannaregio. Il palazzo, sapientemente trasformato da residenza storica in hotel 5 stelle lusso, rappresenta oggi una "residenza d'epoca alberghiera" senza precedenti. Un restauro durato otto anni Sotto la direzione creativa dell'architetto e interior designer Aline Asmar d'Amman, il palazzo è stato oggetto di un meticoloso

restauro durato otto anni. Il progetto è stato concepito come una "sequenza teatrale di meraviglie", dove l'eredità della Serenissima funge da ponte tra Oriente e Occidente. Gli interni celebrano i celebri "Colori Persi" di Venezia, che riaffiorano tra pelli goffrate, sete moiré e marmi pregiati lavorati artigianalmente. Spazi leggendari e suite da sogno L'hotel offre un'accoglienza esclusiva attraverso dettagli architettonici unici: La Corte del Conte: un tempo cortile a cielo aperto, oggi una lobby maestosa con lampadari in vetro di Murano e boiserie scolpite. Le 47 unità abitative: camere, suite e residenze con affacci su canali e giardini. Le sei Signature Suites: spazi fino a 145 mq, tra cui la Colori Persi e la La Minerva, che custodiscono affreschi ottocenteschi e camini monumentali in marmo. Il Giardino Segreto: uno spazio sospeso dietro mura secolari, animato da una sontuosa fontana e

lanterne veneziane. Gli ospiti possono vivere un arrivo suggestivo direttamente in barca attraverso la porta d'acqua gotica, un accesso che richiama il fascino del viaggio d'altri tempi. L'eccellenza gastronomica: la firma di Heinz Beck L'apertura segna anche l'atteso debutto veneziano dello chef 3 stelle MICHELIN Heinz Beck. Il ristorante gourmet, situato nella storica Orangerie, propone un'esperienza culinaria esclusiva, affiancato da La Casati, ristorante all-day dining ispirato alla Marchesa Luisa Casati. Per chi cerca un'atmosfera notturna, il Wagon Bar rende omaggio all'Art Déco e ai leggendari vagoni salotto dell'Orient Express. Un asset strategico per l'Italia L'apertura, salutata con entusiasmo dal delegato del Sindaco, Massimiliano De Martin, Assessore all'Ambiente e all'Urbanistica del Comune di Venezia, rappresenta un investimento significativo

per il territorio. Come sottolineato dal CEO di **Arsenale** Group, **Paolo Barletta**, questo progetto consolida il ruolo dell'Italia come destinazione di riferimento per l'ultra-lusso, unendosi al treno La Dolce Vita e all'**hotel La Minerva** di Roma. "Venezia si afferma oggi come un punto centrale e luminoso della nostra visione", ha dichiarato Gilda Perez-Alvarado, CEO di **Orient Express**, celebrando un luogo dove l'arte del viaggio incontra finalmente l'anima della città.

A Roma come in wagon-lit



NH Collection Taormina, hotel costruito all'inizio del XX secolo, sorge nel cuore della città, a pochi minuti dall'antico Teatro Greco.

Il respiro del Mediterraneo

Sospeso tra l'azzurro dello Ionio e il profilo maestoso dell'Etna, l'NH Collection Taormina guarda la città dall'alto. Costruito all'inizio del Novecento, questo elegante edificio sorge a pochi passi dal Teatro Greco e da quel Corso Umberto che ha visto passeggiare artisti e divi del cinema come Federico Fellini e Sophia Loren. L'atmosfera elegante e senza tempo si respira ancora nelle sue 63 camere e suite, dove il pregiato palissandro brasiliano si alterna ai colori dei mosaici e della pietra vulcanica, mentre la luce del Mediterraneo entra dalle finestre portando con sé il profumo della salsedine. Materiali caldi e dettagli ispirati all'artigianato locale creano spazi immersivi, pensati per godersi il ritmo lento del luogo. Una Fusion Spa di 260 metri quadrati e una piscina panoramica, con vista da Capo S. Alessio alla Baia di Naxos, completano un percorso da fare rigorosamente in ciabatte e accappatoio, tra vapori aromatici e massaggi per rigenerare corpo e mente. L'hotel abbraccia anche una forte anima culinaria, che inizia a bordo piscina da Lu Souli, con una proposta informale fatta di street food siciliano, granite artigianali e cocktail da bere al tramonto. Al ristorante Zefiro, invece, le ricette dell'entroterra si intrecciano con i sapori del mare, raccontando la Sicilia attraverso ingredienti di stagione e sensibilità contemporanea. In estate, il ritmo si fa più deciso e si sposta sulla terrazza al settimo piano, regalando lo spettacolo delle luci che si accendono sulla costa e i profumi di una terra millenaria. di F.P.

A Roma come in wagon-lit

C'è qualcosa di straordinariamente romantico nell'idea di arrivare a Roma con l'Orient Express. Per più di un secolo questo nome ha evocato viaggi lenti, valigie di cuoio, vagoni in legno lucido e un'eleganza che appartiene a un'altra epoca. Oggi quell'immaginario prende forma anche fuori dai binari, nel cuore della città eterna con l'Orient Express La Minerva, il primo hotel al mondo firmato Orient Express. Ci troviamo in Piazza della Minerva, a pochi passi dal Pantheon, in un palazzo seicentesco che nel corso dei secoli ha accolto viaggiatori

L'Orient Express Suite dell'hotel Orient Express La Minerva, nel cuore di Roma.



illustri, tra cui Stendhal e Herman Melville. Il restauro porta la firma dell'architetto e artista Hugo Toro, che ha trasformato lo storico edificio in un luogo che evoca memorie di viaggi e dolce vita. Le 93 camere, incluse 36 suite, richiamano l'età d'oro del treno di lusso attraverso dettagli lignei, bauli su misura e tessuti Rivolta Carmignani, gli stessi che un tempo vestivano le carrozze letto. La statua ottocentesca della dea Minerva domina l'elegante hall, dove il bar diventa un salotto pieno di luce durante il giorno e un accogliente rifugio la sera. Sulla terrazza, il ristorante Gigi Rigolatto offre uno dei panorami più spettacolari della città, con un menu radicato nella tradizione romana. Al calar del sole il Bellini Bar regala un magico aperitivo sospeso

sui tetti della capitale. Si aggiunge alla proposta gastronomica Paolino Capri, lo storico ristorante affacciato sul Golfo di Napoli, che porta all'Orient Express La Minerva, per un periodo limitato di tempo, il suo limoneto e un colorato angolo di Mediterraneo. di Fiorella Palmieri

Courtesy NH Collection Taormina, Alexandre Tabaste, courtesy Orient Express La Minerva, courtesy Beechcomber.

Orient Express La Minerva The SPA Roma hammam e trattamenti Furtuna Skin

LINK: <https://www.vogue.it/article/orient-express-la-minerva-the-spa-roma-hammam-e-trattamenti-furtuna-skin>



Orient Express La Minerva

The SPA Roma hammam e trattamenti Furtuna Skin Irene Coltrinari 2026-04-01T11:33:00.000+02:00

Orient Express La Minerva

The SPA e i trattamenti Furtuna Skin, la maison skincare italiana "selvaggiamente potente". Il centro di lusso ispirato ai bagni ottomani nell'hotel più celebre e storico di Roma, rimodernato Rivivere i fasti della città eterna in uno spazio privato e ispirato agli antichi bagni ottomani all'**Orient Express La Minerva**, uno dei tre alberghi più antichi e rinomati di Roma, dove ha appena aperto The SPA. Un luogo di benessere con un approccio che evoca l'essenza stessa del viaggio **Orient Express**, il mitico treno Parigi-Costantinopoli, nel cuore della capitale con una sequenza di spazi che richiama le tre tappe dell'antico rituale termale e l'hammam marocchino. L'anima profondamente connessa con le radici italiane viene amplificata e

condivisa da Furtuna Skin, maison skincare di lusso di Agatha Relota Luczo prodotto in Italia da agricoltura rigenerativa e sostenibile, con focus particolare sulle proprietà dell'olio d'oliva estratto con tecnologia sonora. **Orient Express La Minerva** la The SPA, un'oasi di mistico benessere. Gli spazi All'interno del prestigioso e storico hotel di Roma **Orient Express La Minerva**, in Piazza della Minerva, di fronte all'Obelisco con l'elefante si cela quest'oasi di rilassamento e benessere dove vivere un'antico rituale termale. Il fiore all'occhiello del centro aperto e attivo da marzo 2026, è un hammam in marmo finemente lavorato, circondato da fontane ispirate alle iconiche conche del Tritone, in eco con quelle presenti nelle camere dell'hotel. Moderne moucharabieh, griglie architettoniche in vetro e legno che filtrano la luce, creano un gioco magico e quasi mistico per rendere

l'atmosfera tattilmente rilassante. L'antico rituale ottomano di purificazione della tradizione termale romana si unisce all'hammam in un dialogo armonioso tra Oriente e Occidente che richiama simbolicamente la storica rotta dell'**Orient Express**, da Parigi a Costantinopoli. La nuova The SPA è un luogo di benessere che si sviluppa su tre spazi, il tepidarium, ambiente dedicato all'acclimatazione graduale, il calidarium, spazio caldo tra vasche e vapori avvolgenti, e il frigidarium, un freddo bagno finale, dall'effetto tonificante e rigenerante. Questa disposizione è stata pensata per essere vissuta come un rituale di passaggio, una scoperta e un'esperienza sensoriale immersiva dall'architetto Hugo Toro e gestita dalla SPA Manager Giulia Patulli. I trattamenti Tra i trattamenti proposti, i rituali esclusivi Dea Minerva e Fermata Costantinopoli accompagnano l'ospite in un viaggio sensoriale

completo: pediluvii alla rosa, vapori aromatici, esfoliazione con guanto kessa, impacchi di argilla minerale ghassoul, massaggi con schiuma e trattamenti dedicati a viso e capelli. I rituali Raxul donano luminosità alla pelle e risvegliano i sensi, restituendo una profonda sensazione di equilibrio. Tramandate da Bisanzio a Istanbul, queste pratiche celebrano il potere rigenerante dell'acqua, del calore e del tocco umano, trasformando il trattamento in un'esperienza intima di cura e armonia profonda. I prodotti utilizzati dalle operatrici in spa sono esclusivamente quelli del brand Furtuna Skin, maison italiana di skincare di lusso, fondata sull'agricoltura rigenerativa e su performance clinicamente testate, firma un'esperienza esclusiva per la cura della pelle presso The SPA. La founder di Furtuna Skin Agatha Relotha Luczo ha ideato un trattamento esclusivo per sigillare questa unione di intenti, il Furtuna Skin x La Minerva Exclusive Vibrancy Facial, che grazie alla manualità esperta delle operatrici, gli strumenti beauty come il Gua Sha in ossidiana e attivi naturali ad alta efficacia, donano una luminosità e distensione al viso dall'effetto duraturo di profondo equilibrio. Furtuna

Skin, skincare italiana "selvaggiamente potente" grazie alle proprietà dell'olio extravergine d'oliva Partner per affinità elettiva di The SPA, Furtuna Skin unisce rituali antichi e pratiche elementari, come il valore del patrimonio e della saggezza agricola tramandata nel tempo, alle più moderne tecniche di estrazione di principi attivi naturali, per offrire risultati visibili e profondamente rigeneranti. Il brand si definisce Wildly Potent, cioè selvaggiamente potente, grazie agli ingredienti biologici raccolti in natura utilizzati per le formule dei prodotti, ricercati e raccolti on site grazie all'aiuto di un rinomato botanico. Agatha Relotha Luczo, la founder e CEO di Furtuna Skin è una personalità familiare al mondo della bellezza e della moda, con un passato da modella per Chanel, YSL, e Hermès. Ha conosciuto l'olio extravergine d'oliva in Italia, nella tenuta della famiglia di suo marito, e ha capito immediatamente che aveva in mano un infuso **c u r a t i v o**, non semplicemente un tipico condimento italiano. Ne è diventata Sommelier doppiamente certificata e key opinion leader globale. Dalla tenuta siciliana estesa per 800 acri, La Furtuna Estate, il brand attinge a 500 varietà di piante, 50 erbe medicinali e 12.000

ulivi che producono il pluripremiato olio extravergine di oliva alla base dei prodotti, per creare delle formulazioni fitochimiche capaci di migliorare la funzionalità della pelle. Furtuna Skin ha sperimentato in laboratorio metodi sostenibili e altamente tecnologici per estrarre i due principi attivi proprietari che costituiscono gran parte dei loro prodotti pluripremiati. L'olio d'oliva e l'acqua di foglie d'olivo, entrambi certificati biologici, vengono estratti con un trattamento sonico che estrae i principi bioattivi e le sostanze nutritive mantenendo intatta la loro piena efficacia. I pluripremiati prodotti Furtuna Skin I prodotti Furtuna Skin sono rivitalizzanti, stimolano la microcircolazione e favoriscono i naturali processi detossinanti attraverso tecniche mirate, per una pelle visibilmente più luminosa e un profondo senso di riequilibrio. Nota di merito al siero viso e contorno occhi provato durante il soggiorno al The **Orient Express La Minerva**, il Face and Eye Serum Furtuna Skin che aiuta a ridurre l'effetto gonfiore e favorisce un colorito uniforme e all'Acqua Micellare Micellar Essence Furtuna Skin, riequilibra il pH ed elimina anche il trucco più intenso e ha un

effetto minimizzante sui pori. Il prodotto più acclamato però, non solo dalla beauty editor che scrive questo pezzo ma anche da prominenti celebrità come Demi Moore e Hailey Bieber, è il Biphase Mosturizing Oil, un olio viso talmente leggero che sembra un siero, immediatamente assorbito dalla pelle che rimane morbida a lungo senza risultare oleosa o spessa. Il fondamento fisico alla base di questa formulazione è ovviamente l'assorbimento facilitato dell'olio sulla pelle se miscelato all'acqua, ma è la qualità dei due elementi a fare la differenza: l'Olio d'Oliva Furtuna Skin e l'Acqua di Foglie d'Olivo nutre la pelle con fenoli, creano un mix rigenerante, antiossidante con vitamina E e acidi grassi omega-3, oleuropeina e idrossitirosolo che regala una pelle luminosa ed elastica grazie al potere della natura.



[Apri Orient Express Venezia hotel 5 stelle lusso in un leggendario palazzo veneziano del XV secolo](#) > [Eventi e cultura](#) > [Apri Orient Express Venezia hotel 5 stelle lusso in un leggendario palazzo veneziano del XV secolo](#)



Apri Orient Express Venezia hotel 5 stelle lusso in un leggendario palazzo veneziano del XV secolo

Cronache Turistiche Marzo 30, 2026



OEV-Ribbon Cutting Ceremony

Orient Express annuncia l'apertura di **Orient Express Venezia** presso **Palazzo Donà Giovannelli**, straordinaria rinascita di un capolavoro architettonico del XV secolo di proprietà di **Arsenale Group**. Sapientemente restaurato dall'architetto e interior designer **Aline Asmar d'Amman**, il palazzo diventa oggi, per la prima volta nella sua ricca storia, un hotel 5 stelle lusso e "residenza d'epoca alberghiera".

Alla cerimonia inaugurale hanno preso parte il delegato del Sindaco, **Massimiliano De Martin**, assessore all'ambiente del comune di Venezia, il CEO di Arsenale Group **Paolo Barletta**, la CEO di Orient Express **Gilda Perez-Alvarado**, **Nicola Bulgari** di Annabel.



OEV-Lobby-Credits Giulio Ghirardi

Nuova icona della collezione di **esperienze di viaggio ultra-lusso** del brand, Orient Express Venezia accoglie gli ospiti in un mondo in cui la storia e cultura veneziana dialogano con la creatività contemporanea e con il celebre spirito dell'arte del viaggio Orient Express. Venezia un tempo antica capitale dei commerci e crocevia culturale lungo la storica rotta da Parigi a Istanbul, torna oggi a risplendere come destinazione simbolo di un marchio leggendario.



Aline Asmar d'Amman-Credits Giulio Ghirardi



LUSSO

Orient Express Venezia presso Palazzo Donà Giovannelli

*Il lusso ferroviario degli anni ruggenti
incontra l'opulenza del Rinascimento
veneziano*

MARZO 2026
DI LAVINIA COLONNA PRETI



Le immagini della festa di inaugurazione dell'attesissimo Orient Express Venezia presso Palazzo Donà Giovannelli, nuovo 5 stelle lusso che coniuga l'allure cinematografica del leggendario treno con i fasti della Serenissima dal '400 ad oggi.

Ha inaugurato Orient Express Venezia presso Palazzo Donà Giovannelli, straordinaria rinascita a **5 stelle** di un capolavoro architettonico del **XV secolo** di proprietà di **Arsenale Group** e sapientemente restaurato dall'architetto e interior designer **Aline Asmar d'Amman**.

Artigiani del viaggio dal 1883, il brand Orient Express dal 2022 fa parte della collezione di marchi di lusso del gruppo **Accor**, realtà di riferimento con una tradizione storica nei settori dell'hotellerie e della ristorazione d'eccellenza che nel 2024 ha avviato una partnership strategica con LVMH per lo sviluppo del brand Orient Express.



“Ben 8 anni di restauro per dare vita a una sequenza teatrale di meraviglie, un omaggio all'enigmatica eccentricità di Venezia e agli straordinari splendori di questo gioiello architettonico del XV secolo.”

La storia del Palazzo

Il palazzo — pare edificato nel **1436** da Filippo Calendario, lo stesso architetto del Palazzo Ducale — fu inizialmente proprietà dei **Loredan**, quindi nel XVI secolo fu donato dalla Serenissima al Duca di Urbino, **Francesco Maria della Rovere**, poi divenne della famiglia **Donà** sino al **1838** quando passò ai **Giovannelli**, una dinastia di industriali bergamaschi che lo rese fulcro della vita sociale e mondana di Venezia.

Dopo 8 anni di restauri, la designer **Aline Asmar d'Amman** ha compiuto una meraviglia estetica: preservare tutte le decorazioni originali del palazzo fondendole con dettagli e materiali che richiamano i mitici vagoni del treno più famoso al mondo.





Il tocco di Meduna: un'eredità da gran teatro

L'anima ottocentesca del palazzo porta la firma prestigiosa di **Giovanni Battista Meduna**, l'architetto che legò indissolubilmente il suo nome alla ricostruzione del **Teatro La Fenice** dopo l'incendio del 1836.

A Palazzo Donà Giovannelli, Meduna intervenne con la stessa sensibilità teatrale che lo rese celebre: sua è l'incredibile **scala monumentale ottagonale**, un capolavoro di simmetria e luce che sembra preparare gli ospiti per un ingresso in scena.



Le camere e i servizi esclusivi

L'hotel ospita **47** camere, suite e residenze, ciascuna con un'identità distintiva, dove gli interni e le atmosfere riflettono la stratificazione architettonica del Palazzo e il **romanticismo** dello stile di vita veneziano.

Tanti i servizi, tra cui la comoda porta d'acqua, una spa e una palestra.





Heinz Beck a Venezia: un'esperienza gastronomica stellare

La cucina è affidata alla maestria di Heinz Beck, chef **tre stelle Michelin**, che ha curato l'offerta culinaria portando a Venezia la sua filosofia di leggerezza e gusto declinata in tre diverse esperienze.

La Casati: il ristorante, omaggio nel nome alla Marchesa Casati che qui visse e organizzò feste leggendarie, che si affaccia sul magico giardino interno.

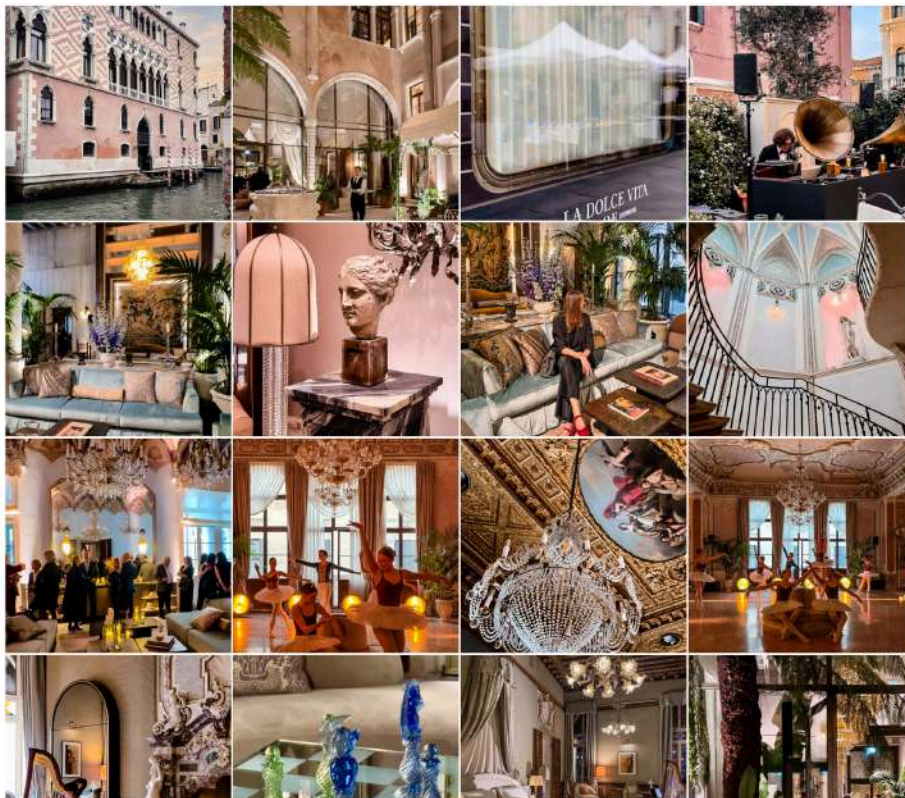
Heinz Beck Venezia: il ristorante fine dining ospitato all'interno della storica Orangerie.

Wagon Bar: perfetto per un drink in un ambiente che cita l'iconico design Art Déco dei vagoni letto dell'Orient Express.

Quanta bellezza.

Il segreto

Il Palazzo ospitò una prestigiosa pinacoteca, voluta dalla famiglia Giovannelli, tra cui spiccava anche la celebre opera "La Tempesta" di Giorgione che fu poi trasferita alle Gallerie dell'Accademia di Venezia dopo essere stata acquistata dallo Stato.



VENEZIA-MESTRE

VENEZIA-MESTRE

PADOVA

VERONA

TREVISO

VICENZA

BELLUNO

ROVIGO

SEZIONI

Artemis verso la Luna: la diretta



Venezia, l'hotel extra lusso Orient Express nel palazzo della «Tempesta» di Giorgione: stanze da settemila euro, per la Biennale già tutto prenotato

di Vera Mantengoli

Nel palazzo Donà Giovannelli forme gotiche e moderne: la parete dove un tempo era ospitata la «Tempesta» di Giorgione lasciata vuota in ricordo dell'opera



Casa di Giulietta a pagamento, debutto da incubo: caos davanti all'ingresso e sito bloccato

Turisti in coda, in centro a Verona: non riescono a prenotare il ticket per entrate e vengono dirottati al Mag



Ascolta l'articolo 3 min  NEW

Per anni è rimasto nascosto dalle impalcature, fino a quando, qualche mese fa, ha fatto capolino tra i cantieri. Lunedì in Strada Nuova è stato inaugurato l'hotel cinque stelle lusso e residenza d'epoca alberghiera [Orient Express Venezia](#) nel **Palazzo Donà Giovannelli**.

Quarantasette stanze, incluse sei suites storiche e tre moderne e due appartamenti con due camere. In alto, l'alloggio di 145 metri quadrati con una **parete vuota e vincolata dalla Soprintendenza**, in ricordo della «**Tempesta**» del **Giorgione** che il conte Giovannelli teneva proprio qui. In questo palazzo, un intreccio di **forme gotiche** da sogno, erano ospitati infatti i capolavori che diedero vita al **primo nucleo di opere delle Gallerie dell'Accademia**. L'edificio, risalente al sedicesimo secolo, è stato restaurato su progetto dall'architetta libanese e interior designer Aline Asmar d'Amman e l'incarico di direttore è stato affidato a Bartolomeo Fusco. Il brand **Orient Express**, fondato nel 1883, è stato acquisito dal gruppo francese Accor che ha stretto un accordo con Arsenale Group (ceo Paolo

ORIENT EXPRESS LA RINVIOLA A ROMA E DEL TIPO DA DOVE VIA ORIENT EXPRESS.

Tutto prenotato per la Biennale: pienone di turisti Usa

Tutto già **prenotato per la Biennale di Arte** e in aumento per i prossimi mesi con **turisti americani** al primo posto, seguiti dagli europei. «Se la guerra continuerà potremmo risentirne per quanto riguarda la fascia di clienti asiatica, ma per ora va tutto bene — spiega Fusco —. Vogliamo aprirci ai veneziani e sicuramente organizzeremo delle **visite** nel Palazzo». Un po' di Venezia c'è già dentro, nel personale di 130 lavoratori, molti del territorio. Il **restauro** è iniziato nel 2018, quando il palazzo era ormai vuoto. Prima, appartamenti e la **casa d'aste** Semenzato, poi il nulla. Durante i lavori sono affiorati **affreschi** coperti. Lunedì dopo anni l'inaugurazione con tanto di **benedizione** di monsignor Liberio Andreatta seguita da danze di **ballerine** svolazzanti tra i saloni ricoperti di velluti firmati Rubelli, **musica** suonata all'ombra di enormi lampadari di **Murano** e **Fortuny** e un garden bar con due giganteschi **grammofoni** degli anni Cinquanta.

Stanze da 7 a 14mila euro e cucina firmata Heinz Beck

L'albergo è considerato la nuova icona della collezione di esperienze di viaggio ultra lusso del brand Orient Express che celebra Venezia come **antica capitale dei commerci** e **crocevia culturale** lungo la storica rotta da Parigi a Istanbul. A metà del diciannovesimo secolo, il conte Andrea Giovannelli affidò all'architetto Giovanni Battista Meduna, celebre per il restauro della vicina Ca' d'Oro, il compito di **ripensarne gli interni**, arricchendoli con suggestioni **neogotiche**, raffinati richiami barocchi e la **scala ottagonale** sormontata da una volta.

Oggi **una stanza va dai 7 mila ai 14 mila euro**, in linea con i prezzi dell'extralusso. La proposta gastronomica porta la firma dello chef 3 stelle Michelin **Heinz Beck** che propone un'esperienza culinaria ispirata allo spirito d'avanguardia della Marchesa Luisa Casati.

LEGGI ANCHE

- Heinz Beck debutta a Venezia: lo chef da tre stelle Michelin apre quattro insegne all'interno del nuovo hotel Orient Express [di Gabriele Principato](#)
- Venezia, in Comune assessori e consiglieri più ricchi: case, automobili, azioni. Il sindaco quasi senza «reddito» [di Francesco Bottazzo](#)
- Capodanno a Venezia, fuochi d'artificio, tour in barca e feste blasonate: una suite costa fino a ottomila euro [di Vera Mantengoli](#)
- Le richieste dei turisti che «assillano» le guide dopo le nozze di Bezos a Venezia: «Portateci dove c'erano le Kardashian» [di Vera Mantengoli](#)

[Vai a tutte le notizie di Venezia Mestre](#)

[Iscriviti alla newsletter del Corriere del Veneto](#)

31 marzo 2026

© RIPRODUZIONE RISERVATA

 1 [Leggi e commenta](#)



CREATE THE FUTURE

Master Part Time
**DIGITAL FINANCE,
AI & INNOVATION**
Dal 12 giugno 2026

[VAI AL SITO](#)

L'informazione nella tua mail

Corriere del Veneto

Le news principali sul Veneto
Ogni giorno alle 12, a cura della
redazione

[ISCRIVITI](#)

WINE



CHECK-IN

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
 Giovedì 02 Aprile 2026 | aggiornato alle 11:01 | 118379 articoli pubblicati

Italia a Tavola

APP DOWNLOAD



CASTEL
FIRMIAN
L'eleganza del Vini Trentini



ROS

OLTRE
15.000
REFERENZE



CHECK-IN

ATTUALITÀ

HORECA

WINE

ALIMENTI

APPUNTAMENTI

SALUTE

RICETTE

A VENEZIA

HOME » CHECK-IN » HOTEL e SPA

Palazzo Donà Giovannelli riapre grazie a Orient Express e Heinz Beck in cucina

Orient Express Venezia apre a Cannaregio all'interno di Palazzo Donà Giovannelli, edificio del XV secolo restaurato e convertito in hotel con 47 camere, spazi per eventi e la firma del trionfatore Heinz Beck sulla cucina

di Redazione CHECK-IN

31 marzo 2026 | 11:33



Indice

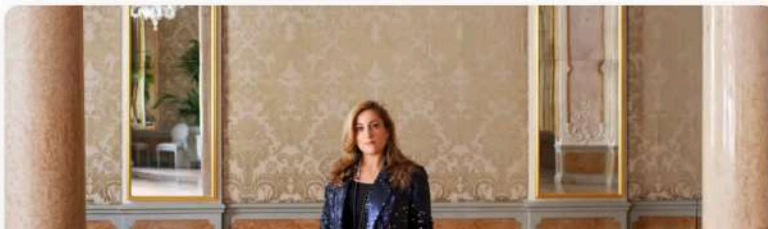
A Venezia, nel sestiere di Cannaregio, riapre le porte Palazzo Donà Giovannelli, edificio di origine quattrocentesca che oggi assume una nuova funzione come struttura ricettiva di alta gamma. Con l'insegna **Orient Express Venezia**, il complesso entra per la prima volta nella sua storia nel circuito dell'ospitalità, dopo un intervento di recupero che ne ha ridefinito gli spazi senza alterarne l'identità storica. All'inaugurazione erano presenti rappresentanti istituzionali e vertici delle società coinvolte nel progetto, tra cui il delegato del sindaco Massimiliano De Martin, il CEO di Arsenale Group Paolo Barletta e la CEO di Orient Express Gilda Perez-Alvarado. Un'apertura che si inserisce in un più ampio percorso di sviluppo del marchio nel settore dell'hôtellerie in Italia. [Destinazioni turistiche](#)



Orient Express Venezia: il taglio del nastro

Un progetto che unisce conservazione e nuovi usi

L'intervento porta la firma dell'architetto e interior designer Aline Asmar d'Amman, che ha lavorato su un equilibrio tra recupero filologico e inserimenti contemporanei. Il palazzo è stato restaurato rispettando le stratificazioni storiche, introducendo elementi nuovi che dialogano con gli apparati decorativi esistenti.



Scopri di più

Hotel e alloggi >

ristorante >

Destinazioni turistiche >

Food >

Materiale di consultazio... >

Guide turistiche e letter... >

Cibo >

Ristoranti >



Articoli più letti



1. Angelini scommette sul Sagrantino e rileva Arnaldo Caprai
2. Il resort in Val di Fleres dove la cucina gourmet è pensata anche per i bambini
3. Lady Drink, a Rapallo la 30ª edizione: le vincitrici (con una nuova categoria)

CLICCA PER I PRIMI DIECI





Giulio Gherardi

L'architetto e interior designer Aline Asmar d'Amman

Gli ambienti conservano affreschi, soffitti lavorati e materiali originari, accostati a superfici moderne e a una selezione di marmi e tessuti che riprendono tonalità tipiche della tradizione veneziana. Il risultato è uno spazio che mantiene una coerenza narrativa, evitando contrasti eccessivi. Tra gli interventi più evidenti c'è la trasformazione della corte interna, oggi divenuta uno spazio coperto destinato all'accoglienza, e il recupero del giardino, rimasto a lungo nascosto e ora nuovamente fruibile. [Destinazioni turistiche](#)



Giulio Gherardi

Orient Express Venezia: la scala

Dalla storia aristocratica alla funzione ricettiva

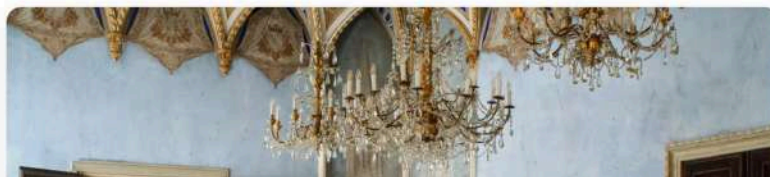
Nel corso dei secoli Palazzo Donà Giovannelli ha svolto un ruolo rilevante nella vita sociale veneziana. Nell'Ottocento fu oggetto di un importante rinnovamento voluto dal conte Andrea Giovannelli, che affidò all'architetto Giovanni Battista Meduna la revisione degli interni.



Giulio Gherardi

Palazzo Donà Giovannelli ha svolto un ruolo rilevante nella vita sociale veneziana

Nel 1847 ospitò parte delle attività del Congresso degli Scienziati Italiani, diventando luogo di incontro per dibattiti e relazioni. Questa dimensione culturale viene oggi ripresa nella nuova funzione dell'hotel, che punta a proporsi anche come spazio per eventi e incontri.



Ultimi articoli



"Con il meglio di noi" Schär riporta in TV qualità gluten free e senza conservanti

Gamberoni in guazzetto mediterraneo: ricetta facile e veloce

Da una cantina siciliana arrivano due nuovi vini con alcol ridotto in vigna

Perché mangiare fragole: proprietà nutrizionali, benefici e controindicazioni



Orient Express Venezia: la sala della cultura

Camere e suite tra elementi storici e comfort contemporaneo

La struttura dispone di **47 tra camere, suite e residenze**, progettate mantenendo le caratteristiche architettoniche originarie. Gli affacci su canali e giardini interni contribuiscono a definire un'esperienza legata al contesto urbano. Le sei Signature Suites rappresentano gli ambienti più articolati, con superfici ampie e presenza di elementi decorativi originali, tra cui affreschi ottocenteschi e camini monumentali. L'intervento non punta alla spettacolarizzazione, ma a una lettura coerente degli spazi storici adattati all'uso contemporaneo.



Orient Express Venezia: una suite

Heinz Beck a Venezia, un progetto gastronomico diffuso

La componente gastronomica dell'hotel è affidata allo chef **Heinz Beck**, chiamato a sviluppare un progetto che non si limita al ristorante fine dining ma coinvolge l'intera esperienza culinaria del palazzo. L'impostazione segue un filo conduttore preciso, basato su **rigore tecnico, riconoscibilità dei sapori ed equilibrio nutrizionale**, elementi che caratterizzano da anni il lavoro dello chef. La cucina guarda alla laguna e al Mediterraneo come principali riferimenti, con un utilizzo mirato di ingredienti stagionali e locali, rielaborati attraverso tecniche contemporanee. [Ristoranti](#)



Orient Express Venezia: Heinz Beck firmerà la proposta gastronomica

Il ristorante **Heinz Beck Venezia**, situato nell'antica Orangerie, rappresenta il centro di questa proposta. Con una capienza contenuta e apertura serale, propone piatti costruiti su leggerezza e precisione, come la ricciola con laticello affumicato, piselli freschi e limone in conserva o il gambero rosso con carote e alghe

della laguna. Lo spazio, progettato da Aline Asmar d'Amman, integra elementi decorativi ispirati all'ambiente lagunare, con installazioni luminose in vetro che richiamano forme e suggestioni marine.

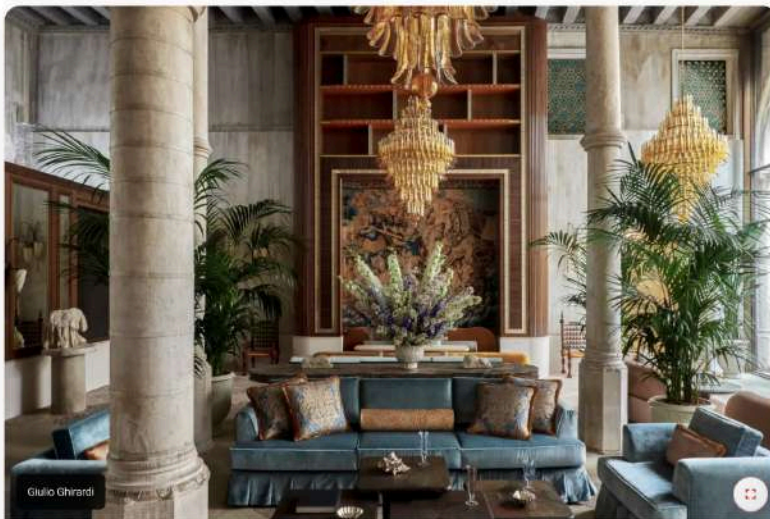


Orient Express Venezia: la sala del ristorante La Casati

Accanto al fine dining si sviluppa **La Casati**, ristorante aperto durante la giornata che interpreta la cucina veneziana in chiave più accessibile, mantenendo la stessa impostazione di fondo. Gli ambienti si ispirano alla figura di Luisa Casati e nei mesi estivi si estendono verso il giardino interno, uno spazio verde di dimensioni rilevanti per il contesto urbano. Completano l'offerta il **Wagon Bar**, pensato come luogo informale con richiami all'estetica dei treni storici del marchio, e il **Salone Vittoria**, destinato a colazioni, eventi e momenti conviviali. In questo contesto, la proposta gastronomica diventa parte integrante del progetto complessivo, con il coordinamento operativo affidato allo chef resident Pasquale Rivetti, incaricato di tradurre quotidianamente la visione di Beck nelle cucine del palazzo. [📍 Ristoranti](#)

Un tassello nella strategia del marchio in Italia

L'apertura veneziana segue altri progetti avviati recentemente in Italia, tra cui il treno La Dolce Vita Orient Express e una struttura ricettiva a Roma. **Venezia, per posizione e storia, rappresenta un nodo coerente in questa strategia**, legata al tema del viaggio tra Europa e Oriente.



Orient Express Venezia: la lobby

Nel contesto cittadino, l'intervento si inserisce in una fase in cui diversi palazzi storici vengono recuperati con destinazioni turistico-ricettive. Il caso di **Palazzo Donà Giovannelli evidenzia una linea di intervento che punta sulla conservazione**, evitando trasformazioni invasive e mantenendo leggibile l'impianto originario.

Orient Express Venezia
📍 Strada Nova 2292 30121 Venezia
☎ Tel +39 041 8858004
f Instagram in

Italia **india** 🇮🇳

Orient Express Venezia
Strada Nova, 2292, 30121
Venezia VE
3,0 ★ (2) 📍

A map snippet showing the location of Orient Express Venezia in Venice. The map highlights the area around Strada Nova and Campo San Leonardo, with the hotel's location marked by a red pin. Other nearby landmarks like Campo San Leonardo and Campo San Marco are also visible.



Il sogno Orient Express a Venezia è realtà

31/03/26

C'è una nuova destinazione che ridefinisce l'idea stessa di viaggio: Orient Express Venezia ha aperto le sue porte a Palazzo Donà Giovannelli, trasformando un capolavoro del 1400 in una residenza d'epoca alberghiera cinque stelle dove il tempo si fa esperienza e la memoria diventa stile; affacciato sui canali silenziosi del sestiere di Cannaregio, lungo il Rio di Noale, il palazzo torna a vivere come crocevia di culture e immaginazione, evocando la Venezia più autentica e segreta, quella che un tempo collegava Parigi a Istanbul lungo la rotta leggendaria dell'Orient Express; il progetto, voluto da Arsenale Group e interpretato con raffinata sensibilità dall'architetto Aline Asmar d'Amman, restituisce splendore a un luogo che nei secoli ha ospitato salotti illuminati, congressi e incontri aristocratici, oggi reinterpretati in chiave contemporanea senza tradire l'anima originaria; tra affreschi restaurati, marmi preziosi, velluti profondi e riflessi specchiati, ogni ambiente racconta una storia fatta di stratificazioni estetiche e suggestioni teatrali, mentre la scenografica Corte del Conte e il giardino segreto diventano nuovi epicentri di una socialità sofisticata e rarefatta; le 47 camere e suite, ognuna unica, trasformano il soggiorno in una narrazione intima, impreziosita da dettagli artistici e viste sospese tra acqua e cielo, mentre la proposta gastronomica firmata dallo chef tre stelle Michelin Heinz Beck eleva l'esperienza sensoriale con un dialogo tra alta cucina e spirito veneziano, dal ristorante nell'Orangerie fino al fascino notturno del Wagon Bar ispirato all'Art Déco; dopo il debutto del treno La Dolce Vita Orient Express e l'apertura romana di La Minerva, questo nuovo indirizzo veneziano segna un ulteriore capitolo nella visione del brand, consolidando l'Italia come teatro privilegiato di un lusso colto e narrativo; qui ogni dettaglio - dall'arrivo in barca attraverso la porta d'acqua gotica alle luci tremolanti delle candele che animano i saloni al calar della sera - costruisce un racconto immersivo, in cui l'ospite non è semplice spettatore ma protagonista di un viaggio senza tempo, sospeso tra Oriente e Occidente, tra passato e futuro, tra realtà e meraviglia.



NUMERI ONLINE



SPRING 2026

LE RONDINI E IL RISPETTO by Enrico Cugno Ecco le rondini, stanno saretando nel cielo, sono arrivate come segno di primavera...

VIEW



WINTER 2025/26 N. 100

LA CULTURA DELL'ECCellenza by Enrico Cugno

VIEW



AUTUMN 2025

UN PONTE TRA GENERAZIONI by Enrico Cugno

VIEW



SUMMER 2025

AGIRE PER COMPLEMENTARIETÀ by Enrico Cugno

VIEW



SPRING 2025

UN QUARTO DI SECOLO by Enrico Cugno

VIEW



WINTER 2024/25

IL RACCONTO DELLA BELLEZZA by

I talenti del bel paese
MAESTRI
ITALIANI

Home

Chi siamo

Magazine

Guida & Premio

In evidenza

Contatti

Autore: Germana Cabrelle

Data: 31 Marzo 2026

Stampa l'articolo

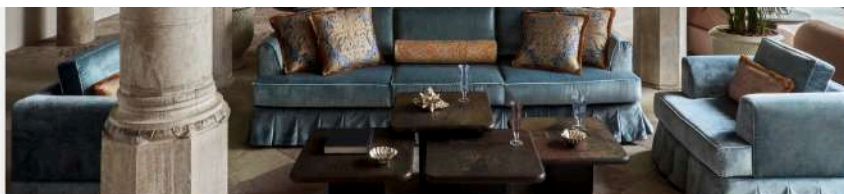
MAESTRI DEL GUSTO E DELL'ACCOGLIENZA

Orient Express Venezia: il lusso storico riapre le porte di Palazzo Donà Giovannelli



Venezia celebra la rinascita di uno spettacolare gioiello architettonico del XV secolo: **Palazzo Donà Giovannelli**, affacciato sul Rio di Noale e sul Rio Santa Fosca, restaurato dall'architetto e interior designer **Aline Asmar d'Amman**, è diventato ufficialmente **Orient Express Venezia**, il nuovo hotel 5 stelle lusso e "residenza d'epoca alberghiera" nel cuore del sestiere di Cannaregio.





Con **47 camere**, suite e residenze che fondono affreschi storici e design contemporaneo, per la prima volta nella storia, il palazzo si apre all'ospitalità per offrire un'esperienza immersiva nella pronuncia più alta del fascino della Serenissima reinterpretato con eleganza teatrale.

La gastronomia d'eccellenza è firmata dallo **chef 3 stelle MICHELIN Heinz Beck**, tra il ristorante gourmet e il Casati all-day dining, mentre il Wagon Bar, ispirato all'Art Déco, evoca i leggendari treni Orient Express. Palazzo Donà Giovannelli è intriso di storia e cultura veneziana: si apre direttamente dai canali, trasformandosi in un palcoscenico dove arte, lusso e creatività contemporanea dialogano con secoli di memoria. Con Orient Express Venezia, il brand celebra Venezia come capitale di cultura, bellezza e immaginazione, inaugurando un nuovo capitolo nel viaggio di lusso italiano.



Ogni spazio di questo sontuoso albergo è intriso di stile e design ed è un percorso atmosfere antiche e sfarzi moderni. La Corte del Conte, ex cortile ora maestoso salotto, e il giardino segreto offrono spazi suggestivi per vivere Venezia in modo esclusivo. Il Salone Vittoria, testimonianza di fasti nobiliari, ospita oggi eventi privati e celebrazioni di alto profilo. L'accesso in barca dalla porta d'acqua gotica apre direttamente ai canali di Cannaregio, permettendo agli ospiti di immergersi nelle calli autentiche della città e nelle tradizioni artigianali e artistiche locali. L'intero progetto è un dialogo tra passato e contemporaneità, dove ogni angolo del palazzo racconta la storia della Serenissima reinterpretata per una nuova generazione di viaggiatori colti.

Orient Express Venezia segna un capitolo importante per il brand, per la città lagunare e per la storia italiana, unendo un patrimonio di eccellenza artistica e lusso senza tempo e celebrando Venezia come crocevia tra Oriente e Occidente oltre che destinazione globale di cultura, eleganza, romanticismo e immaginazione.



Germana Cabrelle

Condividi l'articolo



I talenti del paese
MAESTRI
 ITALIANI

Testata in corso di registrazione presso il Tribunale di Treviso

Contenuti

[Home](#)

[Chi siamo](#)

[Contatti](#)

[Guida & Premio](#)

[In evidenza](#)

[Progetti di comunicazione](#)

[I Maestri Italiani Editore](#)

Editore

I Maestri Italiani S.r.l.
 P.I. e C.F. 05403890261

Amministratore unico:
 Luigi Salomon

Direttore generale &
 editoriale:
 Angelo Grimaldi

Direttore responsabile:
 Germana Cabrelle

Sede

Via Bastia Vecchia 33
 31033 Castelfranco
 Veneto (TV)

Contatti

+39 0423 376751

info@maestritaliani.it

redazione@maestritaliani.it

direttoreresponsabile@maestritaliani.it

Instagram

Facebook

LinkedIn

LA NUOVA STAMPA

HOME NEWS **LIFESTYLE** MUSICA CINEMA E TEATRO MANGIARE & BERE CONTATTI

Orient Express Venezia, il lusso rinasce nel cuore della Serenissima. E a tavola, la firma di Chef Heinz Beck



Venezia aggiunge un nuovo capitolo alla sua storia millenaria legata al lusso, all'arte e alla memoria architettonica. Ha aperto ufficialmente **Orient Express Venezia**, il nuovo hotel ospitato nello storico Palazzo Donà Giovannelli, capolavoro del XV secolo restituito alla città dopo un lungo e accurato restauro. Per la prima volta nella sua storia, il palazzo diventa una **struttura alberghiera di altissima gamma**, segnando una nuova fase nella valorizzazione del patrimonio storico veneziano.

L'inaugurazione rappresenta non solo l'apertura di un hotel, ma la **rinascita di uno dei palazzi più affascinanti del sestiere di Cannaregio**, affacciato tra due canali lungo il Rio di Noale. Il progetto si inserisce nella strategia di sviluppo dell'ospitalità di lusso in Italia legata al marchio Orient Express, già protagonista con il treno La Dolce Vita Orient Express e con l'hotel La Minerva a Roma. Il restauro, firmato dall'**Architetto e interior designer Aline Asmar d'Amman**, ha mantenuto l'identità storica del palazzo integrandola con elementi contemporanei. Il risultato è un dialogo continuo tra passato e presente: affreschi storici, marmi pregiati, superfici specchiate, tessuti veneziani e installazioni artistiche convivono in un equilibrio scenografico che trasforma gli spazi in una sorta di racconto teatrale. Tra gli interventi più suggestivi spicca la trasformazione dell'antico cortile interno nella lobby, oggi un grande salotto monumentale con lampadari in vetro di Murano e atmosfere da dimora nobiliare.

L'hotel dispone di 47 camere tra stanze, suite e residenze, ognuna con una propria identità. Le sei Signature Suites custodiscono affreschi ottocenteschi, camini monumentali e saloni decorati, offrendo un'esperienza immersiva nella storia veneziana reinterpretata in chiave contemporanea. L'idea è quella di far vivere agli ospiti non semplicemente un soggiorno, ma un vero viaggio nella cultura e nell'immaginario della Serenissima. Grande attenzione anche alla gastronomia, affidata allo **Chef tre stelle Michelin Heinz Beck**, che firma il ristorante gourmet ospitato nell'antica Orangerie del palazzo. Accanto a questo, il ristorante all-day dining e il Wagon Bar, ispirato ai leggendari vagoni dell'Orient Express, completano l'offerta con un'esperienza che unisce cucina, spettacolo e atmosfera.

Il progetto punta a trasformare il palazzo in un salotto culturale veneziano, con spazi per eventi, mostre e incontri, oltre al Salone Vittoria destinato a celebrazioni e ricevimenti esclusivi. Gli ospiti possono arrivare direttamente in barca attraverso la storica porta d'acqua gotica, rievocando il fascino del viaggio tra Oriente e Occidente che ha reso celebre il marchio Orient Express. L'apertura rappresenta anche un investimento strategico per la città, con l'obiettivo di rafforzare Venezia nel turismo di alta gamma e valorizzare edifici storici attraverso progetti di recupero architettonico. Palazzo Donà Giovannelli torna così a essere un luogo di incontri, cultura e ospitalità, proprio come nei secoli passati quando ospitava salotti, dibattiti e grandi ricevimenti. Con Orient Express Venezia, la città lagunare conferma ancora una volta la sua capacità di reinventarsi senza perdere la propria anima: un luogo dove la storia non è solo conservata, ma continuamente trasformata in esperienza.

Dior & Hotel Cipriani: una liaison di lusso e unicità

Hotel Cipriani e Dior sono lieti di presentare due nuove location iconiche per la stagione 2025: il Bacaro Dior e il pop-up Dioriviera.



Affacciato sulla laguna, il Bacaro Dior - primo bar Dior in Italia, offre una vista impareggiabile sul bacino di San Marco e gli incantevoli tramonti veneziani.

L'elegante bacaro è decorato all'insegna di variazioni dell'iconica toile di Jouy di Dior tratteggiate su sofisticati mobili di bambù. Gli ospiti troveranno ad aspettarli una vasta selezione di cocktail accompagnati da appetitosi cicchetti, i tipici aperitivi di Venezia, realizzati in collaborazione con la Maison.

Il pop-up Dior presso l'Hotel Cipriani accoglie gli ospiti con uno scenario ispirato ai giardini tropicali e opere d'arte che riecheggiano l'immane motivo della toile di Jouy. All'interno presenta le ultime creazioni della Maison assieme ad una eccezionale collezione di mobili artigianali, intrecciati a mano dagli artigiani della prestigiosa azienda Bonacina.



Dialoghi tra storia e contemporaneità: il nuovo percorso d'arte dell'Aleph Rome Hotel



L'Aleph Rome Hotel, Curio Collection by Hilton, affascinante struttura nel cuore della Città eterna, prosegue il suo percorso attraverso l'arte con una nuova mostra. "Dialoghi tra storia e contemporaneità" è il titolo del ciclo espositivo della durata di un anno, curato dalla storica e critica d'arte Brigida Mascitti e realizzato appositamente per la lobby dell'Aleph Hotel, che prevede le mostre personali di Gianluca Murasecchi, Alessandra Porfidia e Vincenzo Scolamiero.

"Non è la prima volta che l'Aleph Rome Hotel apre le sue porte alla modernità e all'arte contemporanea - ha dichiarato la direttrice Valeria Frusci - e questo ciclo di mostre intende rafforzare il legame intrinseco dell'albergo con il bello, con la sperimentazione e con l'arte. Per noi è importante condividere con i nostri ospiti il lavoro di artisti contemporanei, espressione di un senso estetico e artistico tutto italiano, e di offrire una forma di ospitalità che trascenda i classici percorsi turistici, ma che diventi parte integrante del soggiorno in hotel".

Le opere dei tre artisti, pur caratterizzate da una cifra stilistica totalmente distante dal punto di vista tecnico e materico, secondo la curatrice Brigida Mascitti "sono espressive della tradizione artistica rinnovata e presentano un comune verbo astratto senza tempo, capace di superare i confini della contemporaneità ed in grado di dialogare con il contesto storico della sede espositiva. Non è infatti la prima volta che Murasecchi, Porfidia e Scolamiero sono chiamati a confrontarsi con luoghi del passato - fortemente caratterizzati sotto il profilo artistico ed architettonico - di natura estranea ad un comune contesto museale".

Nello specifico, gli artisti, tutti storici docenti dell'Accademia di Belle Arti di Roma, realizzeranno 6 opere pittoriche ciascuno, appositamente pensate per le grandi boiserie della lobby dell'Aleph - ospitato in un palazzo storico, un tempo sede della più prestigiosa banca italiana, la Cassa di Risparmio - caratterizzata dalla brillantezza del marmo Verde Cipollino.

Il primo ad esporre - dal 10 settembre al 10 dicembre 2025 - sarà Gianluca Murasecchi (Spoleto, 1965), docente di "Grafica d'Arte e Tecniche dell'Incisione". Le sue opere sono state realizzate ad hoc per la mostra con pigmenti acrilici o alchidici su tela, sono espressive di una certa tipicità stilistica dell'artista caratterizzata da un "segno-colore" e, come tutta la precedente produzione artistica di Murasecchi, sono contraddistinte da una grande sperimentazione sotto il profilo della ricerca dei materiali e di un'espressività che possa essere in diretto contatto con la poesia e la sapienza della storia.

Seguiranno poi le mostre di Alessandra Porfidia (Roma, 1962), docente di "Scultura", e di Vincenzo Scolamiero (Sant'Andrea di Conza, AV, 1956), docente di "Pittura", fino alla conclusione del ciclo espositivo in programma il 1° settembre 2026.



ORIENT EXPRESS

Orient Express Venezia: inaugurato lo storico Palazzo Donà Giovannelli...

31 Marzo 2025 | di Luca Gorrasì

Il 30 marzo è stata ufficialmente inaugurata la nuova struttura Orient Express Venezia, segnando il ritorno di un'icona dell'ospitalità di lusso nella città lagunare.

Scopri di più

Hotel e alloggi >

Guide turistiche e letteratura di viaggio >

Materiale di consultazione geografica >

Il progetto, di proprietà di **Arsenale** sotto il marchio **Orient Express**, è il risultato di un complesso intervento di restauro durato otto anni, che ha restituito alla città uno dei suoi tesori architettonici più preziosi: il quattrocentesco **Palazzo Donà Giovannelli**. [Hotel e alloggi](#)

Alla cerimonia del taglio del nastro (in foto) hanno partecipato il delegato del Sindaco e assessore all'ambiente Massimiliano De Martin, il CEO di Arsenale Group Paolo Barletta, la CEO di Orient Express Gilda Perez-Alvarado e Nicola Bulgari di Annabel Holding.

Il recupero di Palazzo Donà Giovannelli

Situato nel sestiere di **Cannaregio**, il palazzo è oggi classificato come "Residenza d'Epoca Alberghiera". L'intervento architettonico e di interior design, affidato ad **Aline Asmar d'Amman**, ha puntato sulla conservazione conservativa del patrimonio esistente. All'interno della struttura, gli ospiti possono ammirare affreschi originali, pavimenti in mosaico e dettagli decorativi che attraversano secoli di storia veneziana, integrati in una visione dell'accoglienza contemporanea.

L'offerta ricettiva si compone di **47 unità**, suddivise tra camere, suite e residenze private, pensate per offrire un'esperienza di soggiorno che coniuga l'eredità storica del XV secolo con i più moderni standard del segmento luxury.

L'offerta gastronomica firmata Heinz Beck

Elemento centrale dell'esperienza Orient Express Venezia è la proposta culinaria. La gestione del percorso gastronomico è stata affidata allo **Chef Heinz Beck**, tre stelle Michelin, che firma un'offerta distintiva volta a posizionare l'hotel come destinazione d'eccellenza anche per la ristorazione d'autore a Venezia.

La strategia di Arsenale nel Made in Italy

Con questa apertura, il gruppo **Arsenale** consolida la propria posizione nello sviluppo di modelli di ospitalità di alta gamma nel mercato italiano. L'operazione rientra in una strategia più ampia volta alla valorizzazione del patrimonio immobiliare iconico nazionale, trasformando edifici storici in asset strategici per il turismo internazionale d'élite.

L'inaugurazione dell'Orient Express Venezia rappresenta un passaggio chiave per il marchio, che mira a ridefinire il concetto di viaggio e permanenza attraverso la riscoperta di luoghi simbolo del territorio.



HALL

A Venezia è il giorno dell'opening per l'Orient Express: taglio del nastro a Palazzo Donà Giovannelli

Gianluca Miserendino 1 Aprile 2026



Leggi anche



HALL

Roma, Castello Sgr acquisisce un edificio (con teatro) tra Via Veneto e Barberini: sarà un 5 stelle



HALL

Corinthia, non c'è due senza tre: dopo Roma e il Lago di Como annuncia lo sbarco in Toscana

HALL

Lefay entra nella galassia Marriott: joint venture tra il brand italiano e la multinazionale



Crea la **miglior Bedding Experience** per i tuoi ospiti.

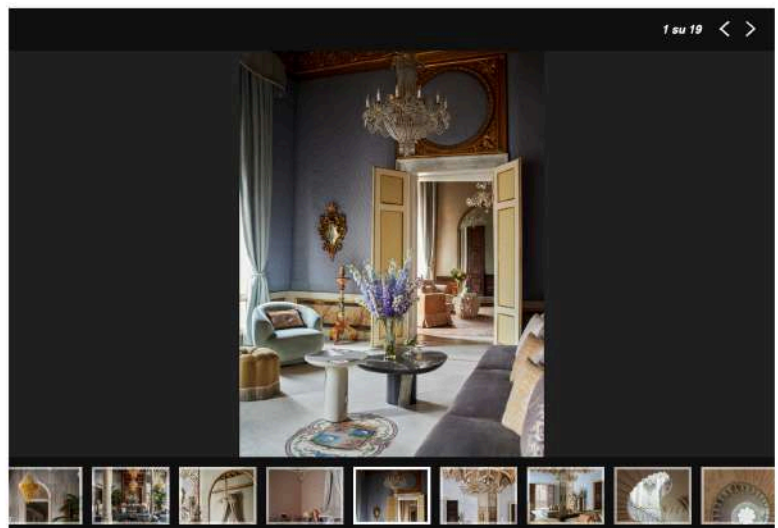


perdormire

È finalmente arrivato il momento dell'opening, per l'**Orient Express Venezia** di **Palazzo Donà Giovannelli**, che segna la rinascita di un capolavoro architettonico del XV secolo di proprietà di **Arsenale Group**. Restaurato dall'**architetto e interior designer Aline Asmar d'Amman** il palazzo diventa oggi, per la prima volta nella sua ricca storia, un **hotel 5 stelle lusso** e una "residenza d'epoca alberghiera".

Alla cerimonia inaugurale hanno preso parte il **delegato del Sindaco e assessore all'ambiente del comune di Venezia, Massimiliano De Martin**, il **Ceo di Arsenale Group Paolo Barletta**, la **ceo di Orient Express Gilda Perez-Alvarado**, **Nicola Bulgari di Annabel**.

Il Palazzo, che sorge nel sestiere autentico di **Cannaregio** tra due canali lungo il Rio di Noale, è un luogo intriso di storia e fascino. Con questa apertura, Orient Express inaugura un nuovo capitolo del proprio percorso in Italia, dopo il debutto del **La Dolce Vita Orient Express**, il treno di lusso inaugurato nel 2025 e l'apertura, nello stesso anno, di **Orient Express La Minerva a Roma**. Sotto la direzione artistica di Aline Asmar d'Amman, nota per la sua capacità di coniugare architettura storica ed espressione contemporanea, il palazzo è stato restaurato nel rispetto della sua identità, e arricchito da una raffinata eleganza moderna.



Interpretando l'**eredità della Serenissima come ponte tra Oriente e Occidente**, il progetto prende forma come un viaggio teatrale, in cui immaginazione, savoir-faire artigianale e secoli di cultura veneziana si intrecciano con armonia. L'hotel ospita **47 camere, suite e residenze**, ciascuna con un'identità distintiva, dove gli interni e le atmosfere riflettono la stratificazione architettonica del Palazzo e il romanticismo dello stile di vita veneziano.

Le camere raccontano l'**eleganza più intima della vita veneziana**, con ambienti plasmati dalle stratificazioni architettoniche dei secoli. Affreschi restaurati, soffitti scultorei e affacci su giardini e canali creano un'esperienza immersiva e profondamente legata al luogo. La storia prende vita nelle **sei Signature Suites**, ognuna protagonista con un proprio racconto: Orient Express Suite, Colori Persi

Suite, Del Conte Suite, Teatro Suite, Cherubini Suite e La Minerva Suite. Eleganti spazi fino a **145 mq** custodiscono autentici tesori artistici: affreschi ottocenteschi dedicati alla dea Minerva e figure mitologiche, che evocano la grandiosità di un'epoca passata; saloni dorati animati da putti danzanti; camini monumentali in marmo con sorprendenti conchiglie scolpite, incorniciati da alte finestre che si aprono su alcune delle viste più ambite dei canali della città di Venezia. Ogni suite è un'esperienza unica, dove il patrimonio artistico incontra il lusso contemporaneo.

La proposta gastronomica di Orient Express Venezia porta la firma dello **chef 3 stelle Michelin Heinz Beck**, segnando uno dei debutti più attesi dell'anno. Il ristorante gourmet di **Heinz Beck Venezia**, ospitato all'interno della storica Orangerie, propone un'esperienza culinaria concepita in esclusiva per Orient Express Venezia.

La Casati, ristorante all-day dining dell'hotel, si ispira allo spirito d'avanguardia della Marchesa Luisa Casati. Dotato di un giardino segreto, si trasforma in un palcoscenico dove la filosofia di Heinz Beck incontra l'ispirazione veneziana, in una coreografia di sapori, arte e spettacolo. Il **Wagon Bar**, ispirato all'Art Déco, rende omaggio ai leggendari vagoni salotto dei treni Orient Express, tra cocktail d'autore e suggestioni notturne.

Il **Salone Vittoria**, situato al piano nobile dell'hotel, riflette lo splendore e la memoria storica di uno spazio che un tempo ha ospitato le nozze della principessa Vittoria Farnese. Scrigno di straordinaria bellezza architettonica e artistica, custodisce secoli di eleganza e fasti, oggi reinterpretati per accogliere, nel cuore di Venezia, eventi privati, celebrazioni esclusive e incontri di alto profilo.

Gilda Perez-Alvarado, CEO Orient Express, ha spiegato che con l'apertura a Venezia "inauguriamo un nuovo capitolo nella storia del nostro brand, e celebriamo Venezia come capitale di cultura, bellezza e immaginazione. Palazzo Donà Giovannelli è stato riportato a nuova vita grazie a un **restauro di straordinaria maestria eseguito con rispetto ai suoi sei secoli di storia**, diventando un luogo in cui l'arte del viaggio incontra l'anima della città. Questo hotel incarna l'essenza di Orient Express: **una collezione di esperienze straordinarie**, ciascuna profondamente radicata nel patrimonio storico e reinterpretata per una nuova generazione di viaggiatori colti. Venezia si afferma oggi come un punto centrale e luminoso della nostra visione, capace di unire passato e futuro e di accogliere gli ospiti in un mondo di eleganza senza tempo e di continua scoperta".

Per parte sua Paolo Barletta, CEO Arsenale Group, ha osservato che "con il restauro dell'iconico Palazzo Donà Giovannelli proseguiamo la nostra **strategia di investimento in asset di straordinario valore storico**, valorizzandone il potenziale nel lungo periodo attraverso interventi di riqualificazione attenti e mirati. Il nuovo Orient Express Venezia presso Palazzo Donà Giovannelli rappresenta un passo significativo nello **sviluppo di un portafoglio esclusivo** capace di coniugare luoghi iconici con un approccio contemporaneo all'ultra lusso. Il Palazzo incarna un dialogo unico tra storia e innovazione, in cui secoli di cultura veneziana vengono reinterpretati con sensibilità moderna. **Venezia si conferma una delle destinazioni più strategiche nel panorama del turismo internazionale** e questo progetto, insieme all'hotel Orient Express La Minerva a Roma e al treno La Dolce Vita Orient Express, testimonia il nostro impegno nel rafforzare il ruolo dell'Italia come destinazione di riferimento per l'ospitalità di alta gamma a livello globale, attraverso investimenti di lungo periodo in asset di un duraturo valore culturale ed economico".

Il **Gm dell'hotel Bartolomeo Fusco** ha aggiunto: "Sono orgoglioso di annunciare l'apertura di Orient Express Venezia, una destinazione in cui l'eleganza senza tempo incontra il lusso contemporaneo. Questo straordinario progetto rappresenta non solo un traguardo importante per noi ma rappresenta anche **un tributo al patrimonio di Venezia e al suo innato spirito di ospitalità**. Non vediamo l'ora di accogliere gli ospiti, provenienti da tutto il mondo, per condividere con loro un'esperienza indimenticabile".

Aline Asmar d'Amman, Architetto & Interior Designer, ha così chiosato: "Ho immaginato la trasformazione di Orient Express Venezia presso Palazzo Donà Giovannelli come una sequenza teatrale di meraviglie, **un omaggio all'enigmatica eccentricità di Venezia** e agli straordinari splendori di questo gioiello architettonico del XV secolo riportata alla luce con un lungo e attento restauro. In questo **percorso di creazione e trasformazione durato otto anni**, le pareti prendono vita svelando strati di meraviglia sublimati dal dialogo con la contemporaneità. Nel segno della dualità tra eredità e reinvenzione, Venezia è stata la mia fonte di ispirazione per **il suo valore storico di porta tra Oriente e Occidente**, amplificata grazie a uno straordinario legame tra arte e vitalità contemporanea".

TAGS Arsenale Group Orient Express Venezia

LASCIA UN COMMENTO

Commento:

Nome:*

Email:*

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per il mio prossimo commento.



HALL

Lefay entra nella galassia Marriott: joint venture tra il brand italiano e la multinazionale

Venezia s'inchina alla Leggenda – L'Orient Express Venezia riaccende lo splendore di Palazzo Donà Giovannelli

2 Aprile 2026 | Italia | Claudio Gasparini



Dopo otto anni di restauri, il capolavoro del XV secolo riapre come hotel ultra-lusso: l'Orient Express Venezia è un viaggio teatrale tra affreschi storici, la cucina stellata di Heinz Beck e il fascino senza tempo della Serenissima



Il mito è tornato. Lunedì 30 marzo 2026, Orient Express ha ufficialmente annunciato l'apertura di **Orient Express Venezia** presso **Palazzo Donà Giovannelli**, segnando la rinascita di un gioiello architettonico del XV secolo nel cuore di Cannaregio. Il palazzo, sapientemente trasformato da residenza storica in hotel 5 stelle lusso, rappresenta oggi una "residenza d'epoca alberghiera" senza precedenti.

Un restauro durato otto anni

ARTICOLI RECENTI

Ciroa Beauty: l'esclusivo brand di bodycare australiana arriva in Italia

Venezia s'inchina alla Leggenda – L'Orient Express Venezia riaccende lo splendore di Palazzo Donà Giovannelli

Elizabeth Arden svela la Eight Hour® Cream Ultimate Repair Moisturize

BioNike rilancia la linea Defence Hydractive per una idratazione adattiva long-lasting

In Arena la nuova Traviata firmata da Paul Curran ambientata al Moulin Rouge di Parigi

RICERCA

INSERISCI TESTO

SEGUICI



CATEGORIE

Beauty & Wellness

- Espace de Beauté

- Makeup

- Parfumerie

Cinema & Entertainment

- Cinema

- Serie TV

- Spettacoli & Musica

Editoriale

Fashion & Style

- Cioccolatini di Moda



Sotto la direzione creativa dell'architetto e interior designer **Aline Asmar d'Amman**, il palazzo è stato oggetto di un meticoloso restauro durato otto anni. Il progetto è stato concepito come una "sequenza teatrale di meraviglie", dove l'eredità della Serenissima funge da ponte tra Oriente e Occidente. Gli interni celebrano i celebri "**Colori Persi**" di Venezia, che riaffiorano tra pelli goffrate, sete moiré e marmi pregiati lavorati artigianalmente.

Spazi leggendari e suite da sogno

L'hotel offre un'accoglienza esclusiva attraverso dettagli architettonici unici:

La Corte del Conte: un tempo cortile a cielo aperto, oggi una lobby maestosa con lampadari in vetro di Murano e boiserie scolpite.

Le 47 unità abitative: camere, suite e residenze con affacci su canali e giardini.

Le sei Signature Suites: spazi fino a 145 mq, tra cui la *Colori Persi* e la *La Minerva*, che custodiscono affreschi ottocenteschi e camini monumentali in marmo.

Il Giardino Segreto: uno spazio sospeso dietro mura secolari, animato da una sontuosa fontana e lanterne veneziane.

Gli ospiti possono vivere un arrivo suggestivo direttamente in barca attraverso la **porta d'acqua gotica**, un accesso che richiama il fascino del viaggio d'altri tempi.

L'eccellenza gastronomica: la firma di Heinz Beck

L'apertura segna anche l'atteso debutto veneziano dello chef 3 stelle MICHELIN **Heinz Beck**. Il ristorante gourmet, situato nella storica **Orangerie**, propone un'esperienza culinaria esclusiva, affiancato da **La Casati**, ristorante all-day dining ispirato alla Marchesa Luisa Casati. Per chi cerca un'atmosfera notturna, il **Wagon Bar** rende omaggio all'Art Déco e ai leggendari vagoni salotto dell'Orient Express.

Un asset strategico per l'Italia

L'apertura, salutata con entusiasmo dal delegato del Sindaco, **Massimiliano De Martin, Assessore all'Ambiente e all'Urbanistica del Comune di Venezia**, rappresenta un investimento significativo per il territorio. Come sottolineato dal CEO di Arsenale Group, **Paolo Barletta**, questo progetto consolida il ruolo dell'Italia come destinazione di riferimento per l'ultra-lusso, unendosi al treno *La Dolce Vita* e all'hotel *La Minerva* di Roma.

"Venezia si afferma oggi come un punto centrale e luminoso della nostra visione", ha dichiarato **Gilda Perez-Alvarado**, CEO di Orient Express, celebrando un luogo dove l'arte del viaggio incontra finalmente l'anima della città.

Credits: le foto sono di Giulio Ghirardi; courtesy of Press Office Orient Express Venezia

Leggi anche: Hospitality

CONDIVIDERE: [f](#) [t](#) [g+](#) [t](#) [p](#) [in](#) [e](#) [u](#) [m](#) [p](#)

< PRECEDENTE

PROSSIMO >

Elizabeth Arden svela la Eight Hour® Cream Ultimate Repair Moisturize

Ciroa Beauty: l'esclusivo brand di bodycare australiana arriva in Italia

- Jewels & Bijoux

- Oltre lo Stile

- Trends & Outfit

- Weddings

Lifestyle

- Arte & Design

- Books

- Eventi

- Food & Design

- Motors

- Wine & Beverage

People

- Galateo e Buone Maniere

- Interviste

- Le Riflessioni del Cuore

Travel & Hospitality

- Estero

- Italia

ARCHIVIO

Aprile 2026

Marzo 2026

Febbraio 2026

Gennaio 2026

Dicembre 2025

Novembre 2025

Ottobre 2025

Settembre 2025

Agosto 2025

Luglio 2025

Giugno 2025

Maggio 2025

Aprile 2025

Marzo 2025

Febbraio 2025





Sfoglialine le riviste Mission di **Business Travel e Fleet Management** [Scopri](#)



SPOTLIGHT



Tabelle ACI 2026 per rimborso chilometrico e frinæ benefit

TRAVEL FLEET MICE EVENTI RIVISTE ANALISI



Homepage Mission Mice

Apri Orient Express Venezia: spazi per eventi in un capolavoro del XV secolo

Orient Express inaugura un nuovo capitolo del proprio percorso in Italia dopo il debutto nel 2025 de La Dolce Vita Orient Express, il treno di lusso, e Orient Express La Minerva a Roma

2 Aprile 2026 Simona Parini

Venezia ha un nuovo punto di riferimento per **incentive ed eventi aziendali di lusso**. Infatti ha appena aperto **Orient Express Venezia**. Il nuovo **5 stelle** è frutto di un lungo e meticoloso intervento di ristrutturazione di **Palazzo Donà Giovannelli**, un **capolavoro architettonico del XV secolo** di proprietà di Arsenale Group.

Con questa apertura Orient Express inaugura un nuovo capitolo del proprio percorso in Italia, dopo il debutto de **La Dolce Vita Orient Express**, il treno di lusso inaugurato nel 2025, e l'apertura, nello stesso anno, di [Orient Express La Minerva a Roma](#).

Orient Express Venezia dispone di **47 tra camere e suite**. Affreschi restaurati, soffitti scultorei e affacci su giardini e canali creano un'esperienza immersiva e profondamente legata al luogo. La storia prende vita nelle **6 signature suite**, ognuna protagonista con un proprio racconto: Orient Express Suite, Colori Persi Suite, Del Conte Suite, Teatro Suite, Cherubini

Suite e La Minerva Suite. Eleganti spazi fino a 145 metri quadrati custodiscono autentici tesori artistici. Per esempio, **affreschi ottocenteschi** dedicati alla dea Minerva e figure mitologiche e **camini monumentali in marmo** incorniciati da alte finestre.

L'arte della tavola firmata Heinz Beck

La proposta gastronomica di Orient Express Venezia porta la firma dello **chef 3 stelle Michelin Heinz Beck**. Il ristorante gourmet di *Heinz Beck Venezia*, ospitato all'interno della storica Orangerie, propone un'esperienza culinaria concepita in esclusiva per Orient Express Venezia.

La Casati, ristorante *all-day dining* dell'hotel, è dotato di un giardino segreto mentre il *Wagon Bar*, ispirato all'Art Déco, rende omaggio ai leggendari vagoni salotto dei treni Orient Express.

Spazi per eventi aziendali



Il **Salone Vittoria**, situato al piano nobile dell'hotel, riflette lo splendore e la memoria storica di uno spazio che nel 1548 ha ospitato le nozze della principessa Vittoria Farnese. Qui le decorazioni storiche, reinterpretate in stile neogotico nel 1960 dall'architetto Giovanni Battista Meduna, si combinano all'originale lampadario di Murano. La **Sala della Cultura**, sede nel 1847 del Congresso degli Scienziati Italiani, stupisce con il soffitto neogotico dipinto a cielo lapislazzuli e attraversato da fasce dorate e 4 dipinti di composizioni floreali che richiamano i giardini del Palazzo.

Infine la **Sala della Musica** richiama i salotti aristocratici in cui un tempo famiglie e ospiti si riunivano al termine della giornata. Il soffitto, decorato con raffinati motivi floreali, rappresenta il fulcro ornamentale della stanza. Al centro si trova un pianoforte a coda mentre lungo le pareti ci sono eleganti mobili bar. Concepita per contesti intimi, la sala ospita oggi cene private, cocktail, letture e spettacoli musicali.

Tag: alberghi per eventi Orient Express Venezia

FINANZIARE L'IMPRESA

DREAM OF THE DESERT: È ITALIANO IL TRENO DI LUSO IN ARABIA SAUDITA

La Sezione Investimenti Infrastrutture del Fondo 394/81 ha sostenuto uno dei primi grandi progetti infrastrutturali internazionali attraverso l'ingresso nel capitale dell'iniziativa Dream of the Desert, il primo treno ultra-luxury destinato a operare in Arabia Saudita. Il progetto è promosso dal gruppo Arsenale, con un investimento equity congiunto pari a 37 milioni di euro, di cui 15 milioni apportati da Simest, e con il supporto finanziario del Tourism Development Fund saudita. Il treno, interamente progettato e realizzato in Italia, coinvolge una rete di imprese italiane nei settori del design, dell'ingegneria,

della meccanica e dell'hospitality. Il progetto rappresenta quindi un esempio di come il nuovo strumento pubblico possa favorire la partecipazione delle filiere industriali italiane a grandi commesse internazionali. L'avvio operativo del servizio ferroviario è previsto entro il 2026.



Nuovi ristoranti

Orient Express al tre stelle Beck E al San Clemente «Le Specialità»

La primavera 2026 vedrà aperture di alto livello a Venezia, tra le quali spicca l'atteso debutto dello chef trisstellato Michelin Heinz Beck (foto) che, dal primo aprile, è alla guida della proposta gastronomica del nuovo lussuoso hotel **Orient Express Venezia**, situato nel palazzo Donà Giovannelli in Strada Nova, a Cannaregio, rinnovato con la supervisione dell'architetto Aline Asmar d'Amman. Beck seguirà quattro diverse proposte, inclusa l'alta cucina con il ristorante Heinz Beck Venezia, il bistrot La Casati, il Wagon Bar e la sala Vittoria. I dettagli principali dell'apertura: la proposta culinaria, curata dal celebre chef del ristorante La Pergola di Roma, si concentrerà su ingredienti locali della



laguna e del Mediterraneo, con un focus su equilibrio e leggerezza. Heinz Beck Venezia: Ristorante fine dining, nell'antica Orangerie, ospiterà solo venti coperti e sarà aperto la sera. La Casati offrirà una cucina veneziana più accessibile con un giardino di 300 metri quadrati, mentre il Wagon Bar omaggerà lo stile Art Déco del marchio **Orient Express**. Lo stesso giorno, sull'isola di San Clemente, al San Clemente Palace ha aperto i battenti Le Specialità, brand di ristorazione nato in centro

a Milano con quasi cinquanta anni di attività. Tappa fissa della borghesia milanese, soprattutto la domenica di rientro da località di villeggiatura come Forte dei Marmi, Le Specialità punta a diventare una piacevole tradizione anche per i veneziani. Situato nel parco dell'isola, il locale avrà 120 posti a sedere, un pool bar e servizio presso la piscina. Il menù celebra i grandi classici della cucina italiana — dalla pasta cacio e pepe alla carbonara, fino alla parmigiana di melanzane — affiancati dalla pizza *sharing* e richiami alla tradizione veneta, come il baccalà mantecato. Oltre a queste due new entry sono attese la riapertura del Belmond Hotel Cipriani a maggio e dell'hotel Danieli con la gestione Four Seasons per il 26 agosto con la direzione di Christian Zandonella.

Vittoria Melchioni

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



ALBERGHI IN CITTÀ E NUOVE APERTURE

Orient Express

Nei giorni scorsi a Cannaregio ha inaugurato **Orient Express Venezia**, secondo hotel al mondo del famoso brand, a Palazzo Donà Giovannelli, in Strada Nuova.

Airelles alla Giudecca

Tra le nuove aperture di questa stagione, c'è anche l'hotel **Airelles** alla Giudecca nel complesso delle Zitelle progettato da Andrea Palladio.

Chef di grido

L'hotel alla Giudecca vede la collaborazione di quattro chef di richiamo internazionale: Norbert Niederkofler, di Nobu Matsuhisa e Jean-Georges Vongerichten.



DA PAOLINO, L'ACCOGLIENZA "CAPRESE"

LINK: <https://www.jamesmagazine.it/primo-piano/paolino-laccoglienza-caprese/>



D A P A O L I N O ,
L'ACCOGLIENZA "CAPRESE"
META THIS aprile 10, 2026
Giulia Nekorkina Food Primo
piano Quel momento
quando la memoria
gustativa si unisce ad altri
sensi e ci riporta in un
luogo lontano, è un
momento di **alchimia** pura.
Succede proprio questo a
due passi dal Pantheon, da
quando Paolino Capri ha
stretto la collaborazione con
l'Hotel **Orient Express** La
Minerva, facendo diventare
la sontuosa lobby del primo
albergo nel mondo della
collezione **Orient Express**
una vera limonaia. La lobby
lounge, ovvero La Minerva
Bar, sofisticato spazio all-
day-dining, accoglie gli
ospiti sotto il lucernario in
vetro e ferro, dove si erge
la statua originale della dea
Minerva scolpita da Rinaldo
Rinaldi. Ma il giallo e il
verde, tipici colori dell'isola
azzurra, gli alberi di limoni
veri e l'inconfondibile
musica napoletana
t r a s p o r t a n o
immediatamente gli ospiti
nell'atmosfera del celebre
limoneto, da sempre

simbolo dell'accoglienza
caprese. Arianna e Michela
De Martino Il Ristorante Da
Paolino, fondato negli anni
'70 dalla famiglia De
Martino, dopo due
generazioni è ora guidato
da Lino, Michela e Arianna,
nipoti dei fondatori che
mandano avanti la
tradizione di famiglia.
Paolino è ancora oggi un
luogo dedicato alla
convivialità, dove la cucina
e l'ospitalità sono gesti
genuini, che si esprimono
con un'eleganza naturale.
Le ceramiche artistiche,
parte della mise en place
curata per La Minerva Bar,
nascono da una visione
condivisa tra Lino di Paolino
e il celebre artista e
ceramista caprese Sergio
Rubino, e evocano la natura
e l'allegria mediterranea.
Essenza di Capri Per entrare
nella full immersion
nell'atmosfera caprese, si
inizia con uno dei signature
cocktail di Paolino che
richiamano i profumi, gli
aromi e i colori dell'isola. La
Dolce Isola a base di
Tanqueray Ten, Venturo
Aperitivo Mediterraneo,

basilico e essenza al cedro,
Essenza di Capri, che
celebra le inconfondibili
note del limoncello, con
Altamura Vodka, cordiale di
agrumi e cetriolo e bollicine
italiane, o anche un
mocktail Il Bellini di Paolino,
a base di Moscato
piemontese dealcolato,
pesca bianca del Trentino-
Alto Adige e cordiale alla
fragola. Pomodoro e bufala
Ogni proposta del menù
celebra la tradizione
caprese e campana con
piatti iconici della cucina di
Paolino Capri, preparati nel
rispetto delle ricette
originali e della qualità delle
materie prime. Tra le
proposte degli antipasti la
Mozzarella grigliata su
foglia di limone di Paolino,
servita con le bruschette al
pomodoro fresco, origano e
basilico; la celebre Bomba
Paolino, con il ripieno di
mozzarella e prosciutto
cotto, servita con sugo di
pomodori freschi e basilico,
la Parmigiana di melanzane,
fatta a regola d'arte e la
semplice ma irrinunciabile
Caprese con mozzarella di
bufala e pomodori saporiti.

Fettuccine al limone su carpaccio di saporito gambero siciliano I primi piatti spaziano da delicati ma profumati Ravioli capresi ripieni di mozzarella, serviti con il pomodorino fresco o salsa al limone, agli intramontabili Mezzi paccheri 'Chiummenzana' di Paolino e le Fettuccine al limone su carpaccio di saporito gambero siciliano, il tutto rifinito con una grattugiata di scorza di limone di Capri. I secondi piatti, invece, celebrano grandi classici come i gustosi Totani e patate alla vecchia maniera, il Mezzo pollo al limone e le Costine d'agnello alla griglia con aglio e rosmarino e olio di Anacapri. Torta La Caprese I dolci, tutti quanti, non potevano che essere simboli della tradizione partenopea: l'inconfondibile Torta La Caprese servita con il gelato alla crema, la peccaminosa Delizia al limone, unica al mondo, con fragoline di bosco profumate e la famosa Pastiera napoletana accompagnata da crema chantilly. Per finire, agli ospiti viene offerto il celebre Limoncello di Paolino, la vera essenza dell'ospitalità del sud Italia. La collaborazione tra Paolino Capri e **Orient Express** La Minerva che durerà fino alla fine di aprile, è una possibilità unica di vivere la doppia

e s p e r i e n z a
dell'inconfondibile ospitalità
italiana, tra la bellezza,
l'accoglienza e la
convivialità. **orient-
express.com/la minerva**

STREGATI DALLA L(AG)UNA

Un evergreen, anzi, un everwhite... Venezia non scende dal podio di luogo romantico&scenografico per eccellenza, vedi le nozze tycoon di Jeff Bezos con Lauren Sánchez e il debutto (o il ritorno) di tante gemme dell'hôtellerie.

di **ALESSANDRA PON**



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

STAR IN VISTA Si conclude questo aprile, dopo un anno esatto, l'intervento magistrale dell'architetto e interior designer americano Peter Marino nell'Hotel Cipriani, sull'isola della Giudecca, set del sì tra Amal Alamuddin e George Clooney. Prima il restyling della magnifica lobby a doppia altezza, che unisce il giardino della fontana all'area piscina (la prima olimpica di Venezia), e delle 13 suite, tra cui le amatissime dalle star hollywoodiane e non solo, Laguna e Serenissima. Poi l'apertura della prima Dior Spa della città dei Dogi, dove i trattamenti saranno esclusivi quanto l'atmosfera, ispirata ai grandi balli veneziani e alla passione di Christian Dior per l'arte e la bellezza. Dulcis in fundo, il ristorante stellato Michelin Oro – che Peter Marino ha immaginato come declinazione anche estetica dell'elemento più prezioso, dai dettagli del décor alle porcellane dei servizi – aprirà anche a pranzo, con un nuovo menu firmato dalla chef Vania Ghedini e dalla direzione di un'altra star, Massimo Bottura. belmond.com



ELLE SPOSE *ispirazione*



ROTTA A ORIENTE

Vero è che, nel suo Salone Vittoria, è stato celebrato uno dei matrimoni, non dell'anno, ma dell'epoca – quello della principessa Vittoria Farnese nel 1548: il restauro della designer libanese Aline Asmar d'Amman, però, ha mirato soprattutto a riportare in luce l'anima di Venezia e di palazzo Donà Giovannelli come porta e tappa verso Oriente. Non a caso questa opulenta residenza nobiliare nel sestiere di Cannaregio, che nasconde una volta celeste di vetro e pietre preziose e vari passaggi segreti tra le sale da ballo, ospiterà il primo hotel firmato [Orient Express](http://orient-express-veneziana.com), ideale sosta overwater dell'iconico viaggio sui binari (orient-express-veneziana.com).

SERENISSIMA E...BELLISSIMA

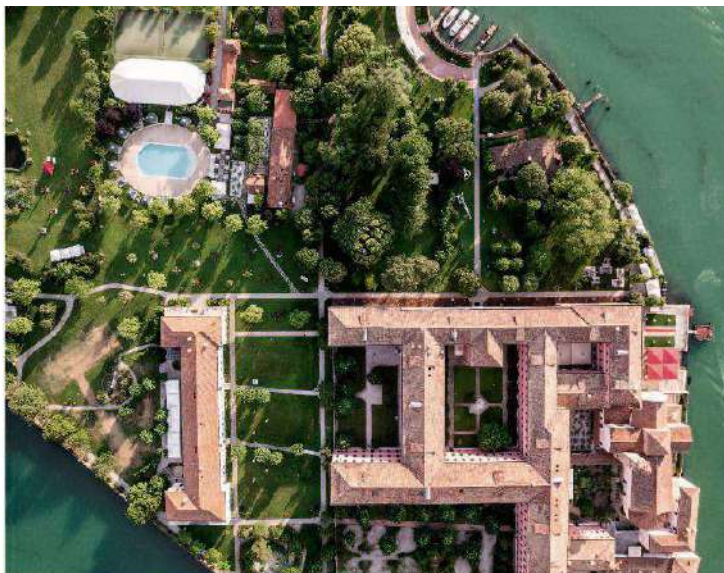
L'opening ufficiale è stato il primo aprile, ma non per scherzo: la prima Maison internazionale della collezione francese Airelles, Palladio, apre proprio qui, sull'isola della Giudecca, conquistandosi tre magioni storiche del Cinquecento abbracciate da un ettaro di giardini, dove si potrà scegliere tra camere, suite o villa privata (piscina e giardino esclusivi compresi). Eccezionali la Spa e il centro wellness, concepiti per essere i più grandi della Serenissima, che si estendono su 1700 metri quadrati con tre piscine, un Kids club e una carta di servizi personalizzati e signature (veneziana.airelles.com).



ELLE SPOSE – *ispirazione*

UN'ISOLA TUTTA PER NOI

Non è certo una novità che, a soli dieci minuti da piazza San Marco, una navetta gratuita vi possa portare sull'isola privata di San Clemente e lasciarvi nell'incanto dei suoi giardini e del complesso monastico millenario una volta dei Camaldolesi. Quel che si inaugura ad aprile, invece, sa più di profano e di gourmet, perché è nel suo parco che si troverà la venue italiana de Le Specialità, sia ristorante che raffinato pool bar lontano dai clamori turistici. Menu cosmopolita, of course, che passerà dalla cacio e pepe ai meatballs al sugo del locale "gemello" di Miami (sanclementepalace.it).



PASSIONI SEGRETE

Noblesse oblige, hotel più antico di Venezia (dal 1822), di galeotta location di celebri storie d'amore (leggi Maria Callas e Aristotele Onassis) nonché di film entrati nella storia (da 007 a *The Tourist* con Angelina Jolie) crea grande attesa per il debutto del Danieli come A Four Season Hotel, il prossimo 26 agosto, quasi un'anteprima al Festival del Cinema. Inutile dire che le prenotazioni corrono già da un anno per poter rivedere la scala dorata e i marmi rosa dell'ex Palazzo Dandolo reinterpretati dal designer Pierre-Yves Rochon e, al tramonto, l'ambitissima terrazza aperò&restò sulla Riva degli Schiavoni. Per gli ospiti previste anche speciali experience, dalla visita a giardini segreti all'arte della voga in gondola (fourseasons.com/venice).

SPECCHIO DEL MONDO

Uno storico boutique hotel nel sestiere di Dorsoduro, Ca Maria Adele, riapre sotto l'insegna Nani Mocenigo Palace trasformando il suo fascino discreto in un racconto cosmopolita a opera dei fratelli muranesi Alessio e Nicola Campa. Solo dodici camere e tre appartamenti – Palazzetto 113, Mini Palace e Cariatidi (nella foto) – ognuno con diverso mood e stile, dalla Sala Orientale che cita Marco Polo nelle sete blu e oro e negli arredi in lacca cinese, alla Sala Noire evocativa del commercio di caffè e spezie grazie ai mosaici bruniti, alla Suite Barena che gioca con i verde mare e tortora delle barene lagunari e gode dell'aristocratico privilegio dell'altana privata con vista sulle cupole (camariaadele.it).



ATTUALITÀ PATRIMONIO SULL'ORIENT EXPRESS

Il lusso lento della dolce vita

MARCO ROBERTI

Oltre venti itinerari differenti, con 130 località toccate lungo i vari percorsi del treno. Passando, di volta in volta, sia tra i tesori più caratteristici della penisola, sia tra le perle più nascoste che il nostro Paese sa regalare. Tutto all'interno dei vagoni di uno dei mezzi di trasporto più iconici della storia: l'**Orient Express**. Non è solo un viaggio che viene offerto, ma un'intera esperienza di turismo di lusso, in grado di far immergere ogni partecipante all'interno del patrimonio culturale, paesaggistico ed enogastronomico italiano. Questa è la sfida che l'**Orient Express**, insieme ad **Arsenale group**, con il supporto di Trenitalia, si propone di affrontare con l'idea di stabilire un nuovo standard di qualità in questo settore. Ideato negli anni Settanta del XIX secolo dall'ingegnere di origine belga Georjs Nageelmackers, l'Orient Express si mise in marcia per la prima volta nel 1883. Il percorso della prima storica tratta andava da Parigi, punto di partenza, a Costantinopoli, attraversando tutta l'Europa. A renderlo iconico, come spesso accade, anche il cinema e la letteratura: basti pensare ad Agatha Christie che nel 1934 fece salire il suo Hercule Poirot su uno dei vagoni del treno per risolvere uno dei casi più famosi di tutta la sua produzione letteraria. Ma se i vari percorsi più classici del treno attraversano le maggiori capitali europee, **la Dolce Vita Orient Express** percorre delle tratte che sono solo italiane.

La maggior parte dei tragitti partono dalla Capitale. Alla stazione Ostiense, i viaggiatori vengono accolti da una lounge ideata dall'artista e architetto **Hugo Toro**. Toro si è lasciato ispirare dal mille artistico in cui tutto il progetto è inserito fondendo l'architettura razionalista con l'eleganza moder-

Un progetto per rilanciare il mito del treno più famoso del mondo e immergersi nella cultura e nei paesaggi italiani. Da Venezia a Matera, dalla Sicilia alle colline piemontesi

na. Da qui si parte tra il soffitto arancione scultoreo e luminoso e i lampadari tubolari al neon che diffondono una luce morbida. Il dilemma più grande è scegliere quale percorso fare, tra i tanti che vengono proposti. Da Nord a Sud la scelta è ampia perché l'idea alla base è vivere una esperienza di viaggio immersiva, in cui il percorso ferroviario diventa parte integrante della scoperta del territorio, con attività e soste pensate per valorizzare cultura, paesaggi e tradizioni locali. A seconda delle tratte si può soggiornare dalle 4 notti a una notte sola. E così, per esempio, si può scegliere di partire alla volta di Venezia, passando per Siena, oppure transitando per la cornice ricca di charme di Portofino, sulla splendida costa ligure. Andando verso Sud, invece, si può arrivare fino a Matera per passeggiare tra le strade patrimonio Unesco. Oppure si può scendere fino alla Sicilia, con uno stop a Napoli, toccando città come Palermo e Taormina. Ma sono previsti anche itinerari tematici per esperienze ancora più personalizzate. Si arriva ai piedi delle Alpi, in Piemonte per seguire la via del tartufo, fino a Nizza Monferrato. Una passeggiata di prima mattina con un esperto trifolau – un cacciatore di tartufi professionista – e una degustazione d'eccellenza in una cantina locale. Mentre tra le colline toscane sarà possibile fare un viaggio attraverso i celebri vigneti di questa zona, conosciuti e rinomati in tutto il mondo. La parola d'ordine è turismo lento. Infatti, si percorreranno anche strade meno battute, valorizzando territori meno battuti dai grandi flussi turistici. Sempre all'interno di un'at-



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

mosfera unica. Ogni convoglio ha 31 cabine di cui 12 deluxe, 18 suite e una suite esclusiva. Inoltre, ci sono anche una carrozza ristorante e una carrozza bar dedicate alla socialità e alla convivialità a bordo. Il design degli interni è stato curato da Dimorestudio, studio di architettura e design fondato da **Emiliano Salci** e **Britt Moran**. Gli interni reinterpretano l'estetica della dolce vita italiana, con riferimenti ai grandi maestri del design del Novecento come **Giò Ponti**, **Nanda Vigo**, **Gae Aulenti** e **Oswaldo Borsani**. Materiali, colori e arredi sono stati scelti per richiamare l'eleganza e l'atmosfera dei viaggi iconici dell'epoca, combinando elementi vintage e soluzioni contemporanee.

Nulla è lasciato al caso. Neanche il cibo, ovviamente, parte fondamentale della cultura nostrana. A bordo dell'**Orient Express**, infatti, sarà possibile gustare i menù ideati dalla mente dello chef tristellato **Heinz Beck**. Tra una tartare di Fassona con nocciole e Castelmagno e degli gnocchetti di Zita cacio e pepe su spuma di erbe anche la parte gastronomica contribuisce a fare del viaggio un momento unico.

Tra le varie destinazioni c'è poi la possibilità di viaggiare in concomitanza di importanti eventi culturali e sociali in giro per lo stivale e di poter partecipare calandosi completamente nella festa in corso. Per esempio. Chi non vorrebbe trovarsi a Siena, proprio il giorno del palio cittadino, uno dei momenti a cui tutti i senesi, senza distinzione di classe o di età, partecipano in

IL VAGONE

Gli interni del Dolce Vita **Orient Express** omaggiano i grandi maestri del design del Novecento

maniera quasi religiosa? Il giorno della corsa si arriva a palazzo Chigi Zondadari, affacciato proprio sull'arena, e da qui si guarderà il palio, un punto di vista esclusivo e privilegiato sulle emozioni della gara.

Oppure si può arrivare a Venezia proprio durante le celebrazioni per il Carnevale. Il ballo in maschera in questo caso comincerà già tra i vagoni del treno. Per arrivare fino alla serenissima, cullati dal dondolio dei vagoni che mostreranno la Laguna in tutti i suoi colori e in tutta la sua bellezza. Per chi ama il golf, infine, ci sono anche diversi itinerari a tema. Quattro giorni e tre notti alla scoperta dei campi da golf più iconici e raffinati del Paese. Da Roma a Fasano dove si giocherà – accompagnati da un golfista professionista – su un campo affacciato sull'Adriatico, alla Toscana, tra l'Argentario e la Val d'Orcia che ospitano altre strutture d'eccellenza nelle quali sarà possibile divertirsi e affinare il proprio stile. E, tra una destinazione e l'altra, l'Orient Express farà godere ai propri passeggeri dai finestrini delle loro cabine i variegati paesaggi italiani in un'esperienza nella quale il tragitto vale quanto la meta di arrivo. **E**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il debutto di Orient Express Venezia

J in

NUOVE APERTURE

2



Il debutto di Orient Express Venezia

Ospitato in un'antico palazzo del XV secolo, il nuovo 5 stelle lusso celebra l'eredità della Serenissima come capitale di commerci e crocevia culturale tra Occidente e Oriente

■ di SERENA MASSA

Una "residenza d'epoca alberghiera". Così si presenta agli ospiti che ne varcano la soglia Orient Express Venezia. Il nuovo hotel 5 stelle lusso veneziano, di proprietà di Arsenale Group, è stato inaugurato nei giorni scorsi all'interno di Palazzo Donà Giovannelli, capolavoro architettonico del XV secolo restaurato dall'architetto e interior designer **Aline Asmar d'Amman**.

Nuova icona della collezione di esperienze di viaggio ultra-lusso del brand parte della collezione del gruppo alberghiero Accor, Orient Express Venezia accoglie gli ospiti "in un mondo in cui la storia e cultura veneziana dialogano con la creatività contemporanea e con il celebre spirito dell'arte del viaggio Orient Express", spiegano dalla struttura, il cui opening molto atteso segue il debutto, lo scorso anno, del treno di lusso La Dolce Vita Orient Express e l'apertura di Orient Express La Minerva, a Roma.

Ecco, allora, che Venezia, un tempo antica capitale dei commerci e crocevia culturale lungo la storica rotta da Parigi a Istanbul, torna a risplendere come destinazione simbolo. L'antico Palazzo che ospita l'hotel sorge nel sestiere autentico di Cannaregio, tra due canali lungo il Rio di Noale, ed è stato restaurato nel rispetto della sua identità storica, arricchito da una raffinata eleganza moderna che interpreta, come in un viaggio teatrale, l'eredità della Serenissima come ponte tra Oriente e Occidente.

Un'immagine senza tempo evocata sin dalla porta d'acqua gotica attraverso la quale gli ospiti possono raggiungere l'albergo. Le 47 camere, tra suite e residenze, presentano ciascuna un'identità distintiva, dove gli interni e le atmosfere riflettono la stratificazione architettonica della struttura e il romanticismo dello stile di vita veneziano. Con spazi fino

Il debutto di Orient Express Venezia



NUOVE APERTURE

3

”

Sono orgoglioso di annunciare l'apertura di Orient Express Venezia, una destinazione in cui l'eleganza senza tempo incontra il lusso contemporaneo. Questo straordinario progetto rappresenta non solo un traguardo importante per noi, ma anche un tributo al patrimonio di Venezia e al suo innato spirito di ospitalità

Dai treni agli yachts, il lusso firmato Orient Express

Antico marchio la cui storia su rotaia risale al 1883, oggi Orient Express propone esperienze di viaggio attraverso treni di lusso, hotel e velieri. Il brand ha inaugurato il suo primo hotel lo scorso anno, proprio in Italia, con Orient Express La Minerva, a Roma, a cui fa ora seguito Orient Express Venezia. L'esperienza prosegue con il treno La Dolce Vita Orient Express e con Orient Express Corinthian, il primo dei due Orient Express Sailing Yachts che debutterà nel mese di maggio, fino al ritorno sui binari del treno L'Orient Express. Dal 2022 Orient Express fa parte della collezione di marchi di lusso del gruppo Accor, che nel 2024 ha siglato una partnership strategica con LVMH per accelerare lo sviluppo del brand.



a 145 metri quadrati, custodiscono antichi tesori artistici: affreschi ottocenteschi dedicati alla dea Minerva e figure mitologiche, saloni dorati animati da putti danzanti, camini monumentali in marmo con conchiglie scolpite, incorniciati da alte finestre che si aprono su viste suggestive dei canali della città.

Una delle rivelazioni del restauro è la lobby del Palazzo, Corte del Conte: un tempo cortile a cielo aperto, oggi elevato a maestoso salotto, è arricchito da boiserie scolpite, velluti avvolgenti e spettacolari lampadari realizzati su misura in vetro di Murano. Suggestivo, nel dialogo tra natura e architettura, è il giardino segreto, storicamente celato dietro mura secolari che si rivela come uno spazio sospeso, tra eleganti tende, la sontuosa fontana e i cancelli antichi, illuminati da lanterne veneziane che diffondono una luce calda e avvolgente. A collegare il giardino e la lobby è Calle Meraviglia, che ospita una selezione in evoluzione di opere contemporanee ispirate dal calendario culturale veneziano, rafforzando così il ruolo dell'hotel come salotto culturale della città.

Il Salone Vittoria, situato al piano nobile dell'hotel, riflette lo splendore e la memoria storica dello spazio che un tempo ha ospitato le nozze della principessa Vittoria Farnese: scrigno di bellezza architettonica e artistica, custodisce secoli di eleganza e fasti e



Il debutto di Orient Express Venezia



NUOVE APERTURE

4



accoglierà ora, nel cuore di Venezia, eventi privati, celebrazioni e incontri di alto profilo.

Fiore all'occhiello dell'hotel è poi la proposta gastronomica, che porta la firma dello Chef 3 stelle Michelin **Heinz Beck**, con il ristorante gourmet Heinz Beck Venezia, ospitato all'interno della storica Orangerie, La Casati, ristorante all-day dining ispirato allo spirito d'avanguardia della Marchesa Luisa Casati, e il Wagon Bar che, in stile Art Déco, rende omaggio ai leggendari vagoni salotto dei treni Orient Express.

“Con Orient Express Venezia – ha commentato la CEO di Orient Express, **Gilda Perez-Alvarado** – inauguriamo un nuovo capitolo nella storia del nostro brand, e celebriamo Venezia come capitale di cultura, bellezza e immaginazione. Palazzo Donà Giovannelli è stato riportato a nuova vita grazie a un restauro di straordinaria maestria eseguito con rispetto ai suoi sei secoli di storia, diventando un luogo in cui l'arte del viaggio incontra l'anima della città. Questo hotel incarna l'essenza di Orient Express: una collezione di esperienze straordinarie, ciascuna profondamente radicata nel patrimonio storico e reinterpretata per una nuova generazione di viaggiatori colti”.

A guidare l'hotel è **Bartolomeo Fusco**, General Manager con una solida esperienza veneziana e nel target lusso, già GM di Aman Rosa Alpina a San Cassiano e Deputy General Manager di Aman Venice, dove in passato ha ricoperto anche il ruolo di Director della sezione Food&Beverage. “Sono orgoglioso di annunciare l'apertura di Orient Express Venezia, una destinazione – ha detto in occasione dell'inaugurazione – in cui l'eleganza senza tempo incontra il lusso contemporaneo. Questo straordinario progetto rappresenta non solo un traguardo importante per noi, ma anche un tributo al patrimonio di Venezia e al suo innato spirito di ospitalità. Non vediamo l'ora di accogliere gli ospiti, provenienti da tutto il mondo, per condividere con loro un'esperienza indimenticabile”.

”

Le 47 camere, tra suite e residenze, presentano ciascuna un'identità distintiva, dove gli interni e le atmosfere riflettono la stratificazione architettonica della struttura e il romanticismo dello stile di vita veneziano. Con spazi fino a 145 metri quadrati, custodiscono antichi tesori artistici: affreschi ottocenteschi dedicati alla dea Minerva e figure mitologiche, saloni dorati animati da putti danzanti, camini monumentali in marmo con conchiglie scolpite, incorniciati da alte finestre che si aprono su viste suggestive dei canali della città

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Roma: cinque rooftop già iconici dove mangiare con vista

LINK: https://www.mangiaebevi.it/roma-cinque-rooftop-gia-iconici-dove-mangiare-con-vista/?utm_source=rss&utm_medium=rss&utm_campaign=roma-cinque-r...



Roma: cinque rooftop già iconici dove mangiare con vista Sabrina Quartieri Assaporare delizie culinarie accompagnate a cocktail d'autore, in alcuni degli indirizzi più raffinati dell'hôtellerie capitolina davanti a scenari da cartolina. Novità enogastronomiche imperdibili e appuntamenti con il gusto già noti, in location iconiche della Capitale. Protagonista una vista indimenticabile, la Città eterna apre le sue terrazze per la bella stagione. Venue speciali che tornano ad accogliere romani e turisti, regalando prelibatezze della tradizione o piatti più internazionali, da gustare sorseggiando un cocktail magari al tramonto. Nella mappa da tenere a portata di mano per future uscite a due e non solo, non possono mancare Retrobottega, col suo nuovo progetto dall'alto, a Cielo Bar all'hotel De La Ville, passando per Etere a Palazzo Ripetta, NOTOS by Six Senses e Gigi Rigolatto dell'**Orient Express** La

Minerva. Retrobottega, il salotto del gusto sospeso di Rhinoceros Da domenica 19 aprile Retrobottega, il laboratorio gastronomico contemporaneo ideato da Alessandro Mocchi e Giuseppe Lo Iudice, punti di riferimento della cucina dinamica e conviviale di Roma, sale all'ultimo piano di Rhinoceros, hub culturale della Fondazione Alda Fendi. La terrazza, pensata come spazio più diurno, aperto e accessibile, è uno dei due ambienti del progetto che si appresta a partire, oltre al ristorante all'interno. La location a cielo aperto vanta un'offerta gastronomica all day, con la presenza anche di un tavolo collettivo, già iconico del brand. La giornata inizia con la colazione, tra specialty coffee - fra cui il progetto della roastery Nudo - e sfogliati di qualità, affiancati da una selezione di piatti salati a base di uova. Fino alle ore 17 sono protagonisti, invece, piatti veloci come insalate (Nizzarda, Caprese e Ceasar Salad) e sandwich

(Pane uovo e salame, Toast, Pastrami Sandwich, Tramezzini). Nel corso del pomeriggio, si accompagna gli avventori verso l'aperitivo con una proposta che richiama le atmosfere di Retrovino, tra miscita di vini e assaggi di salumi e formaggi laziali. Ancora: sono due gli eventi musicali settimanali - la domenica e il giovedì -, curati da Beatrice Miniaci, musicista e co-fondatrice del duo Les Biologistes Marins. Il pranzo e la cena rimangono i momenti cruciali per vivere l'esperienza Retrobottega. Fra i piatti presenti del menu primaverile non mancano: Katsu Sando, carote bbq, cheddar, salsa romesco; Insalata di agretti e fagiolini, salsa alla paprika, stracchino e bottarga; Cozze alla brace, cipolle rosse e mozzarella di bufala; Risotto, aglio orsino, semi di zucca e capperi; Anatra laccata agli agrumi crocchetta di coscia e finocchio trifolato. Cielo Bar, il gusto al sesto piano dell'Hotel de la Ville Una venue romantica e di

charme, al sesto piano dell'Hotel de la Ville: Cielo Bar torna a offrire ristoro nella sua terrazza sospesa ristrutturata dall'interior designer Paolo Moschino, tra eleganza e comfort. Affacciato sulle signorili dimore della Città eterna, il rooftop regala una delle viste panoramiche più suggestive di Roma, impareggiabile al tramonto, quando la luce aranciata ingentilisce le asimmetrie dei tetti capitolini. Il nuovo progetto restituisce un vero salotto all'aperto, tra arredi su misura, palette calde e sofisticate, tessuti ricercati e materiali naturali che dialogano con il panorama, creando un'atmosfera intima ma scenografica. L'estetica richiama il fascino dei Grand Tour e lo spirito cosmopolita dell'hotel, con un equilibrio tra classicismo romano e accenti contemporanei, pensato per vivere lo spazio in modo fluido, tra relax diurno e glamour serale. Il cuore dell'esperienza è l'imperdibile e frizzante aperitivo, con una attesa drink list che stupisce ogni anno rinnovandosi. Stavolta, ça va sans dire, i cocktail guardano alle stelle. Tra suggestioni internazionali e ingredienti ricercati, ecco lo Sky Spritz, fresco e agrumato; il Campidoglio Margarita, che combina tequila e mezcal con note tropicali e basilico

omaggiando il celebre sito; il Life of Mars, più intenso e strutturato, con sentori speziati e vermouth, che strizza l'occhio allo stilosissimo David Bowie. Non mancano creazioni più morbide come lo Stars of the Caribbean, per evocare il mare dei sogni, restando in città, mentre il Vatican Collins offre un perfetto equilibrio tra freschezza e complessità, omaggiando l'Oltretevere col Cupolone. L'aperitivo viene proposto con Chips di patate dolci, guacamole, Tartare di tonno, ricotta e misticanza, Piccola frittura di calamari, agrodolce al peperoncino, Dim sum della tradizione romana e Crocchette di pollo arrosto, maionese al lime. Inoltre, all'Insalata Cielosi affiancano combinazioni come Pomodoro, avocado e burrata o grandi classici italiani, come gli imperdibili Spaghetti al pomodoro e basilico di chef Fulvio Pierangelini, le Trofie al pesto, stracciatella e lo Spada alla griglia, salmoriglio, insalata eoliana (la passione di casa per la Sicilia è nota). NOTOS Rooftop by Six Senses Torna al Six Senses Rome il NOTOS Rooftop, dopo lavori di restyling. Un nuovo concept e un'esperienza gastronomica all'aperto pensata per sorprendere e deliziare gli ospiti già incantati dalla amata

location che guarda l'altare della Patria, con piatti prelibati, ideali per la condivisione. Il raffinato locale sospeso tra le bellezze della Città eterna, è aperto tutte le sere dall'aperitivo a mezzanotte: caratterizzato da grandi vasi di terracotta, erbe aromatiche e una vista panoramica unica, la venue ospita un ristorante guidato dall'esperienza dell'executive chef Fabio Sangiovanni. Le proposte in menu, per citarne alcune, vanno dalle Alici sott'olio con burro di bufala infuso al limone, ai classici Gnocchi alla Sorrentina, includendo la Frittura di calamari e gamberi - omaggio alla tradizione marina delle coste italiane - e l'Ostrica alla brace con escabeche. Queste creazioni rappresentano la sintesi di una cucina che celebra l'ingrediente nella sua forma più pura, valorizzandolo con tocchi delicati che ne esaltano l'essenza naturale. La carta delle bevande propone creazioni fresche ed equilibrate, anche analcoliche, pensate per accompagnare la gastronomia e rinfrescare gli ospiti durante le calde serate estive. Al calare del sole, NOTOS si anima con un vivace programma settimanale che spazia dalla musica dal vivo ai dj set, fino a pop-up ed eventi

come il bar takeover. A giugno e settembre, Six Senses Rome ospiterà per il secondo anno la serie "On-The-Rooftop Live Music", ispirata ai celebri eventi del Six Senses Ibiza, portando artisti internazionali a esibirsi sotto le stelle per celebrare la stagione estiva e il solstizio del 21 giugno. Etere, il "salotto sospeso sopra i tetti di Roma" di Palazzo Ripetta Al di sopra dell'heritage storico di Palazzo Ripetta, Etere non è un semplice rooftop, ma un vero e proprio salotto a cielo aperto per dimenticare la frenesia della Capitale: qui l'atmosfera si fa raccolta, quasi sussurrata. Un rifugio intimo dove il lusso non è mai ostentato, tra luci soffuse e una selezione sonora studiata per accompagnare, senza mai sovrastare, la conversazione. L'esperienza muta con la luce e con le stagioni, adattandosi ai desideri di una clientela internazionale che cerca l'eccellenza nella semplicità. Il rooftop in primavera accoglie i suoi ospiti già dalle ore 16, per la caffetteria pomeridiana, ideale per un meeting informale o un momento di lettura tra le nuvole, prima che il cielo si tinga d'arancio per l'aperitivo e prosegua verso un dopocena avvolgente. La proposta bar è un tributo alla freschezza.

La carta dei cocktail si divide tra i grandi classici internazionali e interpretazioni contemporanee che giocano con sentori botanici e presentazioni conviviali. In cucina, la parola d'ordine è consapevolezza. La linea gastronomica abbraccia una filosofia light e stagionale: una forte prevalenza vegetale celebra la purezza della materia prima, affiancata da proposte di mare raffinate, pensate per essere condivise durante l'aperitivo o per accompagnare le prime ore della sera senza appesantire il palato. Ancora: sono oltre 200 le etichette in carta, rendendo la location imprescindibile per gli amanti del bien vivre. La protagonista assoluta è la bollicina francese, con lo Champagne in particolare che spazia dalle maison iconiche ai piccoli vigneron di ricerca, rendendo ogni brindisi una pura celebrazione. Gigi Rigolatto dell'**Orient Express** La Minerva Lo spirito della Dolce Vita, con una vista mozzafiato tutt'intorno, a partire dal Pantheon che rapisce lo sguardo. Affacciato sulla Città Eterna, Gigi Rigolatto si trova all'ultimo piano dell'**Orient Express** La Minerva, uno degli indirizzi di hôtellerie più affascinanti ed eleganti della Capitale, per gli arredi che evocano le celebri

carrozze del treno entrato da tempo nel mito. Gli executive chef hanno ideato un menu trasversale e raffinato, che attraversa la ricchezza della tradizione gastronomica italiana: pasta fresca fatta a mano, piatti al forno a legna, pescato del giorno, dessert d'autore sono alla base della proposta. Ogni pietanza celebra il territorio e invita a un'esperienza sensoriale ricca di gusto, bellezza e autenticità. Cuore pulsante della location con tavoli sotto il cielo di Roma è il Bellini Bar, signature dell'universo Gigi. Al bancone, l'iconico cocktail veneziano si rinnova con eleganza accanto a una accurata selezione di vini d'annata, distillati artigianali italiani e aperitivi preparati con maestria. Da questa oasi nel cuore del centro storico, gli ospiti possono godere, dall'alto, di tutta la grande bellezza della Capitale. Il design, firmato dall'architetto e interior designer franco-messicano Hugo Toro, rievoca i fasti dell'età d'oro dello stile nostrano che accoglie però un tocco dello stile d'Oltralpe, fondendo glamour retrò e contemporaneità. Finiture in marmo, dettagli in ottone, texture ispirate alla metà del secolo scorso raccontano un'eleganza italiana senza tempo con un

guizzo internazionale.

Maratea: turismo in crescita già nei ponti di primavera e intanto arriva "La Dolce Vita Orient Express"

LINK: <https://www.cronacheturistiche.it/2026/04/23/maratea-turismo-in-crescita-gia-nei-ponti-di-primavera-e-intanto-arriva-la-dolce-vita-orient-ex...>



Maratea: turismo in crescita già nei ponti di primavera e intanto arriva "La Dolce Vita Orient Express" Cronache Turistiche Segnali incoraggianti per il comparto turistico in vista dei ponti primaverili. A evidenziarlo è l'assessore al Turismo del Comune di Maratea, Mariastella Gambardella, che parla di "indicazioni positive" emerse dall'analisi dei dati disponibili, con una buona occupazione delle strutture ricettive già in occasione del 25 aprile e prospettive di ottime performances anche per il ponte del 1° maggio. Un trend che, sottolinea l'assessore, "conferma la capacità attrattiva del territorio e il lavoro portato avanti sul fronte della promozione e della qualificazione dell'offerta, anche grazie alla sinergia con gli operatori del settore". Sul piano internazionale, non si registrano criticità nell'incoming: "La risposta del mercato è incoraggiante -- aggiunge -- e non

emergono effetti negativi legati al conflitto in Medio Oriente. I principali mercati esteri di riferimento restano sostanzialmente stabili". A rafforzare ulteriormente il posizionamento della destinazione contribuisce il ritorno, dal prossimo 27 aprile, della sosta del treno **La Dolce Vita Orient Express**, elemento che certifica ulteriormente l'attrattività di Maratea e ne consolida il ruolo tra le mete di rilievo. "L'amministrazione comunale - conclude l'assessore Gambardella - intende proseguire nel sostegno allo sviluppo del settore attraverso un'azione coordinata, puntando su qualità dell'offerta e consolidamento dei mercati, con un'attenzione crescente a un turismo sempre più sostenibile e orientato ad esperienze autentiche ed immersive".



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Gli hotel più attesi del 2026

Il 2026 si apre con una serie di inaugurazioni che confermano il dinamismo dell'hôtellerie italiana e il crescente interesse dei brand internazionali per il mercato Mice

di Simona Parini

L'Italia è sempre più attrattiva. Nel 2025 gli investimenti nel settore alberghiero hanno raggiunto circa 2,2 miliardi di euro, di cui circa 450 milioni nell'ultimo trimestre, con un **incremento del 16%** rispetto al 2024. I dati che arrivano dalla società di servizi immobiliari e gestione di investimenti Colliers incoronano **Roma** quale mercato leader con il 20% degli investimenti nel settore ma il 2025 ha visto anche il recupero di quote di mercato di **Milano** che, con poco meno di 350 milioni investiti, ha rappresentato circa il 16% del totale. Seguono **Como** e **Venezia**, entrambe appena sotto il 12%, con Como ormai riconosciuta tra i mercati chiave per gli investitori.

Roma 2026: l'anno che ridisegna il lusso nella Capitale

Il 2026 è un anno decisivo per l'hôtellerie romana. La città, già prota-

gonista di un rinnovato interesse da parte dei grandi gruppi di investimento, si prepara ad accogliere una serie di aperture che porteranno oltre **2.000 nuove camere** di fascia alta e ridefiniranno il posizionamento di Roma nel panorama glo-

bale del turismo di lusso tra restauri di palazzi storici, progetti di riqualificazione urbana e concept innovativi. Tra le inaugurazioni più attese spicca il **Mandarin Oriental, Giardini di Sallustio** Roma che segna il debutto del brand asiatico

A destra,
Lake Como Edition



MissionMice
Hôtellerie



Corinthia Rome, 5 stelle ricavato nell'ex sede della Banca d'Italia in Piazza del Parlamento

nella città. Situato all'interno dell'area storica dei Giardini di Sallustio, l'hotel offrirà circa 108 camere e suite immerse nel verde, con un'atmosfera di quiet luxury che unisce l'eleganza orientale al fascino dell'heritage romano. La struttura includerà una spa di nuova generazione, terrazze panoramiche e 6 ristoranti.

Un'altra apertura destinata a far parlare di sé è il **Baccarat Hotel** Roma che porterà nella Capitale l'inconfondibile estetica del marchio francese. Ospitato in un palazzo storico precedentemente sede dell'Hotel Majestic, l'hotel offrirà 87 tra camere e suite caratterizzate da un design scenografico, impreziosito dall'uso iconico del cristallo Baccarat, un ristorante con terrazza, un grande salone per eventi e un bar/lounge con vista panoramica.

A completare il quadro del 2026 sarà l'**Hyatt Regency Rome Central**, una struttura lifestyle con 238 camere che si distinguerà per un rooftop panoramico di 2.200 metri quadrati, destinato a diventare uno dei nuovi landmark della città, e di oltre 1.000 metri quadrati di spazi per

riunioni ed eventi business. Quindi gli eventi planner potranno contare su ampie sale conferenze modulari in più ambienti, tutte dotate di luce naturale, e foyer interni ed esterni che assicurano grande flessibilità per meeting ed esposizioni. Ha invece aperto a inizio anno **Co-**

rinthia Rome, 5 stelle ricavato nell'ex sede della Banca d'Italia in Piazza del Parlamento. Le caratteristiche originali come marmi pregiati, affreschi e legni intagliati sono state preservate e restaurate e gli interni a cura di G.A. Design conferiscono uno stile dai dettagli contem-

Italia prima in Europa per capacità alberghiera

L'Italia è al primo posto in Europa per capacità ricettiva alberghiera. A rivelarlo è il X Rapporto sul sistema alberghiero italiano di Federalberghi secondo il quale il nostro Paese conta 32.943 alberghi, con 1,1 milioni di camere e 2,3 milioni di posti letto. La categoria più diffusa è quella dei 3 stelle e delle residenze turistico-alberghiere, con 18.182 strutture (55% dell'offerta), seguita dai 4 e 5 stelle (22,5%). Gli 1 e 2 stelle rappresentano invece il 22,3% dell'offerta. Va sottolineato come negli ultimi vent'anni la struttura del sistema alberghiero sia cambiata radicalmente: a inizio millennio, infatti, le strutture più numerose erano quelle a 1 e 2 stelle (49,3%) e i 4-5 stelle solo l'8,5%. Ma qual è l'area più ricca di alberghi? Sempre secondo il report di Federalberghi la maggior parte (58%) di alberghi e dei posti letto (51%) si concentra nel Nord. Il Trentino-Alto Adige guida per numero di strutture (5.380), seguito da Emilia-Romagna, Veneto, Lazio, Lombardia e Toscana. Per camere disponibili, invece, l'Emilia-Romagna è al primo posto, seguita da Trentino-Alto Adige, Veneto e Lazio.



FOTO DI GIORGIO TROVATO/FLASH

MissionMice
Hôtellerie



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Borgo Pignano
Florence

poranei. Un mood che si ripropone nelle 60 camere, suite comprese. Ideale per incentive di alto profilo, Corinthia Rome propone un'esperienza gastronomica curata da Carlo Cracco, in collaborazione con l'executive chef Alessandro Buffolino.

Le aperture più attese in Italia

Il lago di Como continua la sua ascesa di destinazione sempre più

gettonata, perfetta per incentive. E, chiaramente, fa sempre più gola ai grandi investitori internazionali. Ecco quindi che in primavera aprirà **The Lake Como di Edition**, il brand di lusso di Marriott che ha così dato nuova vita a un hotel storico realizzato nel 1830 a Cadenabbia, affacciata sul promontorio di Bellagio. L'hotel disporrà di 148 camere, molte delle quali con balconi francesi restaurati con viste panoramiche sul lago di Como e sulle cime circostanti. La ristorazione sarà affidata a Mauro Colagreco, 3 stelle Michelin, con 4 concept che reinterpreteranno la tradizione italiana in chiave moderna. Sul fronte Mice, il 5 stelle sarà una location ideale per riunioni al vertice: 2 le sale meeting di cui una con luce naturale. Sempre sul lago di Como,

nel centro della città di Como, questa estate sbarcherà **Mama Shelter Lake Como**, seconda apertura dopo Roma del brand irriverente di Ennismore. Sorprendente per design e informale nell'atmosfera avrà 150 camere, 4 ristoranti e bar (compreso uno al rooftop a bordo piscina) e spazi meeting.

New entry per eventi aziendali anche nel panorama alberghiero milanese: a giugno infatti aprirà le porte **Canopy by Hilton Milan Duomo** che, a soli dieci minuti a piedi da piazza Duomo, disporrà di spazi per eventi sino a 200 partecipanti. L'estate vedrà anche una nuova apertura a Firenze, e si tratta di una location su misura per incentive di lusso. Si tratta di **Borgo Pignano Florence**. Inserito in un contesto paesaggistico e architettonico di

Un castello per gli incentive

In Francia questa estate aprirà Château la Commaraine, in un vigneto della Borgogna. Sorto dal restauro di un castello del XII secolo, il 5 stelle risponde al trend crescente del lusso rurale e potrà offrire 37 camere oltre spa, piscina, 2 ristoranti e una cantina per wine tasting.

Nuovo gioiello Mice a Venezia

Ad aprile Venezia darà il benvenuto a nuovo hotel di lusso ideale per incentive ed eventi aziendali di alto profilo: Orient Express Palazzo Donà Giovannelli. Il 5 stelle del gruppo Accor nel cuore del sestiere di Cannaregio è frutto della riqualificazione di una storica residenza nobiliare quattrocentesca progettata dal maestro architetto Filippo Calendario, la mente visionaria dietro il Palazzo Ducale. Palazzo Donà Giovannelli disporrà di 47 camere e, al Piano Nobile, del luminoso Salone Vittoria che, creato in stile barocco per il matrimonio della principessa Vittoria Farnese nel 1548, sarà oggi una sala meeting per eventi sino a 120 persone.

pregio, il retreat nasce dal restauro di una villa del XV secolo. Borgo Pignano Florence si articolerà in 11 strutture, tra la villa principale e altri edifici, per un totale di 32 camere e suite. All'ingresso della proprietà, Villa La Sosta sarà una residenza indipendente di 385 metri quadrati con 5 camere en-suite, un'appartata piscina privata e giardino all'italiana. Guidata dallo chef stellato Stefano Cavallini l'offerta gastronomica sarà fortemente radicata nella tradizione toscana. Anche il benessere sarà una parte integrante dell'offerta con una piscina esterna riscaldata di 30 metri, spa, area fitness, solarium e sentieri ombreggiati per jogging tra 5 ettari di giardini.

Sempre con focus sull'incentive ma con spazi per meeting è il nuovo resort che **Rocco Forte Hotels** si prepara a inaugurare a inizio estate in **Sardegna**. Precedentemente noto come Hotel Le Palme, il resort si trova a Liscia di Vacca, nel comune di Porto Cervo, all'interno di una tenuta di 2 acri fronte mare. Progettato con principi di sostenibilità e un design sardo in primo piano, il resort sarà caratterizzato da rigogliosi giardini paesaggistici. Al termine del restauro, il resort disporrà un spa, 3 ristoranti e un rooftop bar panoramico.

E le aperture più attese all'estero

I grandi gruppi sono in continua espansione. Anche quest'anno. Per

esempio, **Meliá Hotels International** porterà a segno 23 nuove aperture dal Sud-Est asiatico all'America Latina, dall'Oceano Indiano al cuore dell'Europa. Tra le new entry, il brand Gran Meliá a dicembre inaugurerà il **Gran Meliá Dubai**

Jumeirah con marina privata, proposte di alta gastronomia, area benessere e spazi per eventi e The Meliá Collection debutterà alle **Maldives** nell'atollo di Baa. Crescita anche per Hilton che punta su destinazioni di rilievo tra Europa, Medio Oriente, Africa, Asia Pacifico e America. Tra le novità più significative spicca la ristrutturazione dell'**Hilton Istanbul Bosphorus** e l'ingresso del marchio Waldorf Astoria nel cuore di Londra con il prestigioso **Admiralty Arch** a pochi passi da Buckingham Palace. Quest'ultimo disporrà di 100 camere e suite di design, ristoranti stellati Michelin e spazi eventi con una plenaria capace di ospitare fino a 300 persone. Nuove aperture a doppia cifra anche per **Marriott**: 35, delle quali quasi 200 in Europa. ●

Starhotels a Forte dei Marmi

L'iconico Hermitage Hotel & Resort di Forte dei Marmi riapre quest'anno. E lo fa sotto l'egida di Starhotels Collezione. Immerso in un ampio parco privato nel cuore della Versilia, a pochi passi dal mare, l'hotel venne fondato negli anni Settanta dalla famiglia Maschietto e, successivamente, rinnovato dall'architetto Vittorio Maschietto. L'albergo che dispone di 59 camere e suite, bar e ristorante, e una grande piscina nel parco di proprietà manterrà la propria identità, ma sarà interessato dal restyling preliminare di alcune camere e del ristorante.



■ MARATEA Ottimista l'assessore Gambardella Turisti, primavera promettente

MARATEA - L'assessore al Turismo del Comune di Maratea, Mariastella Gambardella, parla di «Segnali incoraggianti per il comparto turistico in vista dei ponti primaverili». A suo dire, sarebbero emersi «indicazioni positive» dai dati disponibili, con una buona occupazione delle strutture ricettive già in occasione del 25 aprile e prospettive di ottime performance anche per il ponte del 1° maggio.

Un trend che «conferma la capacità attrattiva del territorio - dichiara - e il lavoro portato avanti sul fronte della promozione e della qualificazione dell'offerta, anche grazie alla sinergia con gli operatori del



settore».

Sul piano internazionale «la risposta del mercato è incoraggiante e non emergono effetti negativi legati al conflitto in Medio Oriente. I principali mercati esteri di riferimento restano sostanzialmente stabili».

Dal 27 aprile prevista la sosta del treno La Dolce Vita Orient Express, «elemento che certifica ulteriormente l'attrattiva di Maratea e ne consolida il ruolo tra le mete di rilievo. L'amministrazione comunale intende proseguire nel sostegno allo sviluppo del settore attraverso un'azione coordinata, puntando su qualità dell'offerta e consolidamento dei mercati».



Maratea, segnali positivi per il turismo nei ponti primaverili

LINK: <https://www.advtraining.it/article/notizie/maratea-segnali-positivi-per-il-turismo-nei-ponti-primaverili>

Maratea, segnali positivi per il turismo nei ponti primaverili. Buona occupazione per il 25 aprile e prospettive in crescita per il 1° maggio. Dal 27 aprile torna la sosta del **La Dolce Vita Orient Express** 24 aprile 2026. Indicazioni incoraggianti per il comparto turistico in vista dei ponti primaverili. A evidenziarlo è l'assessore al Turismo del Comune di Maratea, Mariastella Gambardella, che segnala una buona occupazione delle strutture ricettive già in occasione della Festa della Liberazione e prospettive positive anche per il ponte della Festa dei Lavoratori. Un trend che, sottolinea l'assessore, "conferma la capacità attrattiva del territorio e il lavoro portato avanti sul fronte della promozione e della qualificazione dell'offerta, anche grazie alla sinergia con gli operatori del settore". Sul piano internazionale non si registrano criticità: "La risposta del mercato è incoraggiante -- aggiunge -- e non emergono effetti negativi legati al conflitto in Medio Oriente. I principali mercati esteri di riferimento restano sostanzialmente stabili". A rafforzare

ulteriormente il posizionamento della destinazione contribuisce il ritorno, dal prossimo 27 aprile, della sosta del **La Dolce Vita Orient Express**, elemento che consolida il ruolo della località tra le mete di rilievo. L'amministrazione comunale, conclude l'assessore Gambardella, intende proseguire nel sostegno allo sviluppo del settore attraverso un'azione coordinata, puntando sulla qualità dell'offerta e sul consolidamento dei mercati, con un'attenzione crescente a un turismo sostenibile e orientato a esperienze autentiche e immersive.

ICONA RESTITUITA ALLA CITTÀ

8

Ha aperto Corinthia Rome, primo indirizzo italiano del gruppo, nel cuore di Piazza del Parlamento. L'hotel nasce dal recupero di un palazzo neoclassico che fu sede della Banca d'Italia, riportato al suo splendore originario attraverso un restauro filologico che valorizza affreschi, marmi e dettagli architettonici degli anni Venti

Con 60 camere e suite, la struttura unisce eleganza storica e comfort contemporaneo, offrendo ambienti luminosi e raffinati, pensati come residenze private. Tra gli spazi più suggestivi, l'ex Sala del Consiglio trasformata in suite e la spa ricavata nell'antico caveau, ispirata alle terme romane. La proposta gastronomica è firmata da Carlo Cracco, al suo debutto nella capitale, con diversi concept che spaziano dall'alta cucina alla convivialità informale. Completa l'esperienza una collezione d'arte contemporanea che dialoga con la storia dell'edificio. Situato a pochi passi dai principali luoghi simbolo della città. corinthia.com/rome



9 CON VISTA

Villa d'Este La Collezione annuncia l'apertura di Miralago Luxury Apartments a Cernobbio, sul lago di Como

Il progetto introduce il primo esempio di branded living sul Lago di Como, offrendo una nuova idea di ospitalità che unisce la libertà di una residenza privata ai servizi di un hotel di alta gamma. Nato dalla ristrutturazione dell'ex Miralago Hotel, l'edificio ospita otto appartamenti affacciati sull'acqua, distribuiti su quattro piani e progettati per essere vissuti singolarmente o combinati in residenze più ampie. Il design, firmato dallo Studio Droulers, reinterpreta la tradizione delle ville lacustri con uno stile contemporaneo, tra materiali luminosi, richiami storici e dettagli artigianali. L'esperienza è pensata su misura, con servizi discreti e personalizzati che accompagnano il soggiorno senza invaderlo. Dalla colazione privata al Caffè Miralago fino all'accesso privilegiato alle strutture di Villa d'Este, ogni elemento contribuisce a creare un equilibrio tra intimità e ospitalità. miralagoluxuryapartments.com

15

10 ARRIVO IN LAGUNA

Orient Express Venezia accoglie Heinz Beck alla guida della proposta gastronomica del suo storico palazzo, segnando un nuovo capitolo per l'hotel

Lo chef tristellato Michelin, insieme al Beck and Maltese Consulting Team, firma un concept culinario completo che abbraccia ogni spazio, dal fine dining agli ambienti più informali. La cucina di Beck, ispirata alla laguna veneziana, si fonda su equilibrio, precisione tecnica e valorizzazione degli ingredienti locali. Questa visione prende forma nel ristorante Heinz Beck Venezia, intimo spazio da venti coperti dove piatti come ricciola e gambero rosso interpretano il territorio con eleganza contemporanea. Accanto, La Casati propone una lettura più conviviale della tradizione veneziana, mentre il Wagon Bar rievoca l'atmosfera dell'**Orient Express** tra cocktail e piatti leggeri. Gli ambienti, progettati da Aline Asmar d'Amman, intrecciano storia e sensibilità moderna, creando un dialogo tra architettura e gastronomia. Completa l'esperienza il Salone Vittoria, cuore storico dedicato a colazioni e occasioni speciali. orient-express.com



Orient Express Venezia. Quando un palazzo del XV secolo incontra la cucina di Heinz Beck.

LINK: <https://www.wellmagazine.it/interior/orient-express-venezia-quando-un-palazzo-del-xv-secolo-incontra-la-cucina-di-heinz-beck/>

Orient Express Venezia. Quando un palazzo del XV secolo incontra la cucina di Heinz Beck. by Leonardo Romanelli 27 Aprile 2026 Interior Tempo di lettura: 5 minuti. L'apertura dell'**Orient Express** Venezia consacra il legame tra hôtellerie di lusso e alta cucina, grazie alla firma stellata di Heinz Beck. Tra restauri monumentali e design d'avanguardia, l'hotel diventa una destinazione totale che celebra la cultura veneziana attraverso il gusto. C'è stato un tempo in cui la cucina d'albergo era considerata un servizio accessorio, una comodità per viaggiatori stanchi che preferivano non avventurarsi fuori dalle mura della propria stanza. Quel tempo è finito. Oggi, l'hotel di lusso non è più solo un luogo dove dormire, ma una destinazione che si definisce attraverso la propria tavola. L'ultima conferma di questo cambio di paradigma arriva da Venezia, dove l'apertura dell'**Orient Express** Venezia presso Palazzo Donà Giovannelli segna l'incontro tra un'icona del viaggio e uno dei maestri assoluti della cucina mondiale: Heinz Beck. La Sala della

Cultura. Sullo sfondo, la statua della dea Minerva. L'arrivo di Beck in Laguna non è un caso isolato, ma il tassello di un mosaico che sta ridisegnando la geografia del gusto in Italia. Pensiamo ad Alain Ducasse al Romeo Napoli, dove la sua filosofia della "naturalité" ha trovato casa al nono piano di un hotel che guarda il Vesuvio, trasformando la colazione e la cena in un'estensione dell'esperienza di soggiorno. O a Carlo Cracco, che con il suo debutto al Corinthia di Roma ha scelto di declinare la sua firma in tre diversi format, dal bar alla tradizione romana, occupando spazi che un tempo sarebbero stati gestiti da brigate anonime. Perché questo accade? Perché il viaggiatore contemporaneo cerca un'esperienza olistica. Non vuole solo un letto di seta, vuole che la narrazione del luogo continui nel piatto. Gli hotel, dal canto loro, hanno capito che una firma stellata è il modo più rapido per posizionarsi nel mercato dell'ultra-lusso, garantendo quell'eccellenza che il cliente internazionale ormai dà per scontata. A sinistra l'architetto che ha curato il

restauro, Aline Asmar d'Amman. A destra, chef Heinz Beck. **Orient Express** fa rinascere Palazzo Donà Giovannelli. L'**Orient Express** Venezia non è un hotel costruito dal nulla, ma la rinascita di un capolavoro del XV secolo nel sestiere di Cannaregio. Palazzo Donà Giovannelli, situato tra due canali lungo il Rio di Noale, è stato per secoli un crocevia di cultura e potere. Nel 1847 ospitò il IX Congresso degli Scienziati Italiani, diventando un palcoscenico di dibattiti e ricevimenti che hanno segnato l'epoca. Il restauro, durato otto anni e curato da Aline Asmar d'Amman, ha evitato la trappola del "museo polveroso". L'architetto ha lavorato sui contrasti: gli affreschi storici dialogano con forme scultoree contemporanee, mentre i celebri "Colori Persi" di Venezia, quelle sfumature velate che si ritrovano nei tessuti e nelle patine delle pareti, sono stati riportati alla luce per rivestire le 47 camere e suite. La Lobby oggi: un salotto monumentale con boiserie scolpite e lampadari in vetro di Murano. Particolarmente significativa è la trasformazione della lobby,

la Corte del Conte: un tempo cortile a cielo aperto, oggi è un salotto monumentale con boiserie scolpite e lampadari in vetro di Murano realizzati su misura. È qui che si percepisce la dualità tra l'eredità della Serenissima e la visione moderna di **Orient Express**, un brand che oggi fa parte del gruppo Accor e che vede in Venezia una tappa fondamentale del suo ritorno in Italia, dopo il debutto del treno La Dolce Vita e dell'**hotel La Minerva** a Roma. Un hotel, due anime culinarie. In questo contesto di stratificazioni storiche, la cucina di Heinz Beck si inserisce con una precisione quasi chirurgica. Beck non è solo uno chef da tre stelle Michelin; è un ricercatore che ha fatto della leggerezza e della salute i pilastri della sua arte. All'**Orient Express** Venezia, la sua proposta si divide in due anime distinte ma complementari. Il ristorante gourmet, ospitato nella storica Orangerie, è il cuore pulsante dell'offerta. Qui Beck ha creato un'esperienza esclusiva che fonde la sua tecnica rigorosa con gli ingredienti della laguna e le suggestioni della rotta storica dell'**Orient Express**, da Parigi a Istanbul. È una cucina che parla di scambi culturali, proprio come faceva Venezia quando era la capitale dei commerci

mondiali. Il ristorante gourmet, ospitato nella storica Orangerie. A destra La Casati, il ristorante all-day dining. Accanto al gourmet troviamo La Casati, il ristorante all-day dining ispirato alla Marchesa Luisa Casati, figura dell'avanguardia veneziana. Dotato di un giardino segreto celato dietro mura secolari, La Casati è un palcoscenico dove la filosofia di Beck incontra la tradizione locale in modo più informale, ma non meno raffinato. Qui, tra lanterne veneziane e fontane sontuose, il cibo diventa parte di una coreografia che coinvolge tutti i sensi. Infine, il Wagon Bar chiude il cerchio dell'esperienza. Ispirato all'Art Déco dei leggendari vagoni del treno, è il luogo dove il rito del cocktail d'autore si sposa con l'atmosfera notturna del palazzo, offrendo un rifugio intimo dopo una giornata passata a esplorare le calli di Cannaregio. Un momento dell'inaugurazione, avvenuta il 30 marzo 2026. L'apertura dell'**Orient Express** Venezia, come sottolineato dal ceo di **Arsenale Group Paolo Barletta** (lo sviluppatore nel settore della luxury hospitality che ha gestito l'operazione) e dalla ceo di **Orient Express** Gilda Perez-Alvarado, non è solo un investimento economico,

ma un atto di restituzione alla città. Arrivare direttamente in barca attraverso la porta d'acqua gotica significa entrare in un racconto che dura da sei secoli, ma con la consapevolezza che il lusso, oggi, non è più solo ostentazione ma cultura, artigianato e, soprattutto, grande cucina. Con Beck a Venezia, Ducasse a Napoli e Cracco a Roma, l'Italia si conferma il laboratorio più interessante per l'ospitalità di alta gamma. Gli hotel sono tornati a essere i salotti della città, luoghi dove l'eccellenza gastronomica non è più un'eccezione, ma la regola che definisce l'arte del viaggio. Cherubini Suite, la zona living (sinistra) e la camera matrimoniale (destra). Un lusso da ricercare. Se la cucina di Beck è il motore dell'hotel, le camere ne sono l'anima più intima. Le 47 residenze non sono semplici stanze, ma frammenti di storia veneziana plasmata dal tempo. Le sei Signature Suites rappresentano l'apice di questa narrazione: dalla **Orient Express** Suite a La Minerva Suite, ogni spazio è un omaggio a un'epoca o a un colore. In queste stanze, il lusso si manifesta attraverso dettagli che richiedono un occhio attento: affreschi ottocenteschi dedicati alla dea Minerva, camini

monumentali in marmo con conchiglie scolpite e saloni dorati dove putti danzanti sembrano ancora animare le feste di un tempo. Ma è l'artigianato contemporaneo a fare la differenza. Pelli goffrate e sete moiré rivestono le pareti, creando un gioco di riflessi che imita il movimento dell'acqua nei canali sottostanti. Aline Asmar d'Amman ha voluto che ogni percorso all'interno del palazzo fosse una scoperta. Calle Meraviglia, il passaggio che collega il giardino alla lobby, ospita una selezione di opere d'arte contemporanea che cambiano seguendo il calendario culturale di Venezia, dalla Biennale al Carnevale. Questo trasforma l'hotel in un organismo vivo, capace di dialogare con la città e di non restare chiuso nella propria bolla di esclusività. Gli spazi comuni dell'hotel: a sinistra la Sala della Cultura. A destra, le scale con la scultura della dea Minerva. Quando la storia incontra visione e talento. L'investimento di **Arsenale** Group e Accor va oltre la semplice riqualificazione immobiliare. Come ricordato dall'assessore Massimiliano De Martin, l'apertura di Palazzo Donà Giovannelli restituisce alla collettività un pezzo di storia che per troppo tempo è rimasto inaccessibile. È un segnale forte per il sestiere

di Cannaregio, una delle zone più autentiche di Venezia, che vede nel turismo di alta gamma un'opportunità di sviluppo sostenibile e di qualità. In definitiva, l'**Orient Express** Venezia con la cucina di Heinz Beck non è solo un nuovo hotel. È la prova che, quando la storia incontra la visione e il talento, il risultato è qualcosa che va oltre il lusso: è un'opera d'arte da vivere, un boccone alla volta. °°° ph. Giulio Ghirardi In apertura: la Lobby dell'**Orient Express** Venezia.

VENEZIA O Parigi?



A CANNAREGIO, FORSE ALTROVE

L'idea migliore, ovvio, è arrivare in barca come suggeriva Thomas Mann, attraverso la «porta d'acqua» gotica. Ma anche approdare qui perdendosi un po' nelle calli di Cannaregio, il sestiere più autentico e ancora locale in Laguna. Perché a Venezia c'è un indirizzo nuovo, anzi, antichissimo: Palazzo Donà Giovannelli ha 500 anni ed è appena diventato un grand hotel, l'**Orient Express Venezia**. Il posto in sé è un capolavoro, entrate anche solo per un caffè, o una cena memorabile al ristorante tre stelle di Heinz Beck nell'Orangerie, perché l'architetta Asmar d'Amman ha mantenuto

lo spirito del luogo, ma senza effetto museo o quel senso pesante e cupo che si rischia in città: ovunque posi lo sguardo ti senti in viaggio, in partenza o in arrivo magari verso Istanbul o l'Oriente, a bordo di una delle carrozze Art déco dei celebrati treni. Non è poi questa la vera magia di Venezia? (orient-express.com).

NEWS

VENEZIA o Parigi?

Un nuovo palazzo (anzi, antichissimo) in Laguna, una guida alla città acquerello tutta da guardare, anche da casa

di LAURA FIENGO

DENTRO IL DISEGNO

Se amate Parigi e non conoscete questo artista e la boutique delle meraviglie che porta il suo nome, questo libro è per voi. La guida di **Marin Montagut** è tutta illustrata da lui: quartiere per quartiere, 470 indirizzi uno più prezioso dell'altro (*È sempre Parigi*, L'ippocampo, € 25).



L'OSPITE FELICE

di Paola Trifirò Siniramed

A PROPOSITO DI GENTILEZZA

In un bar affollato del centro di Milano, di quelli stretti apparentemente modesti dove si beve peraltro un espresso eccellente, una signora, scontrino in mano, è in attesa del suo turno per conquistare l'agognata tazzina quando il giovanotto davanti a lei, con un più che voluminoso zaino sulle spalle, si gira di colpo colpendola al viso, fra l'altro anche con una cinghia volante. La signora, fra tramortita e dolorante, viene soccorsa da alcuni degli astanti mentre l'impunito giovanotto se ne va con indifferenza lanciandole un «la prossima volta stia più attenta a chi ha davanti». Ogni commento guasterebbe. Certo gli zaini sono comodi, specie per chi è giovane e spesso porta con sé libri, computer e quant'altro, un mondo insomma, evitando valigie e borsoni. Purtroppo però le dimensioni risultano



spesso gigantesche, specie quando riempiti allo stremo. È per questo che in Giappone vige una «legge» non scritta che è di pura attenzione verso i propri simili. In tutti i luoghi affollati come treno, metro e locali pubblici, gli zaini vengono subito passati dalle spalle al torace o per terra tra i piedi in modo da non urtare né offendere alcuno. Non c'è bisogno di proposte legislative o di approvazione delle Camere (!), basterebbe mettersi d'accordo e questi spiacevoli incidenti sarebbero evitati.

Avvocato, esperta di storia della cucina e di arte del ricevere, cuoca appassionata e collezionista di testi dedicati alla gastronomia. Ha scritto il libro *Dizionario irresistibile di storie in cucina* (2021, Cairo). Il suo profilo Instagram è @dizionarioirresistibile

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato