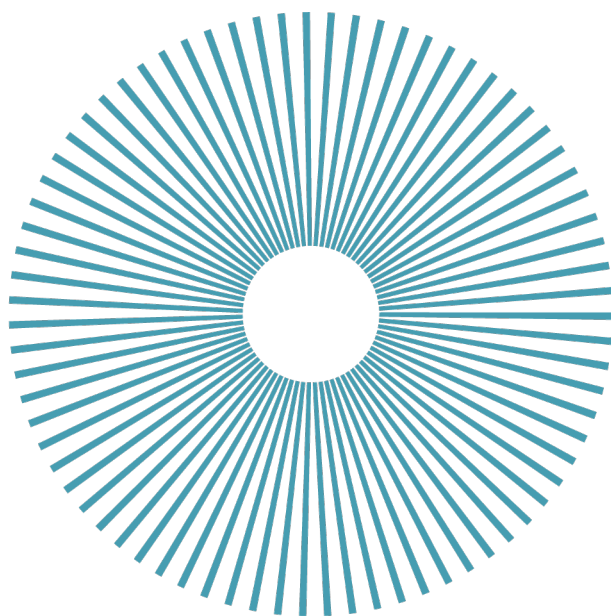




A R S E N A L E

RASSEGNA STAMPA

Gennaio - Marzo 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 complementare --

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 di Risparmio 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 a riposta 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 LUSO
ARTIGIANALE CAPACE
DI CONNETTERE
LUOGHI, PERSONE
E PASSIONI.
COME SUCCEDE
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 i 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. ●

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 entrambe in 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 cucchiaino 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 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-

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

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

— 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



083

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

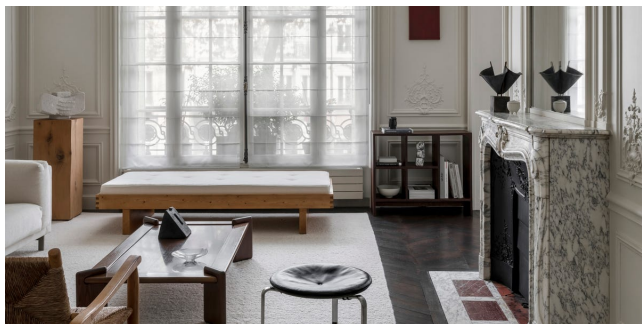
— Hugo Toro

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 a t t r a v e r s o 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 Puorto**, "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/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.



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



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-

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. ■

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.

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



Roma Capitale del lusso

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

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.

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-

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 "A" riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa "A" 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

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

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



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



GETTY IMAGES

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 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. 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 "A" riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa "A" 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

31

Giovedì 19 Febbraio 2026
www.ilmessaggero.it



ROMA DI GUSTO

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

"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

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 di Paolino, luogo iconico dell'isola di

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



INUMERI

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 seduzione

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 divertire con una delle più stregate cucine del Sud.

Capri è vicina e lontana, ma qui, piccola magia Orient Express, lasciata alle spalle l'Elfantino del Bernini alla Minerva, superato il gentilissimo barrage di portieri gallonati, 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 carrellata 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, trattata a ogni unto furore o ancora, la bomba fritta, esemplare e succinta,

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

tiv di questa cucina, si manifesta a regolare 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, olii di Anacapri e patate saltate. 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 da 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 d'arancio.

Giacomo A. Dante
© 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, butteri, navicella' (lo stile della cucina romana, secondo Paolo Monelli, nel suo Ghiottone Errante del 1935) ai tavoli di questa colta osteria di Testaccio. Al contrario, la romanissima clientela che si affaccia ogni giorno alle tavole di carta che ornano tavoli di schietta essenzialità, sono professionisti, dame della ztl, intellettuali, tutti a contendere 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 anemelle 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 paja-ta 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 ANEMELLE 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 amarciana, autentico, fiero omaggio alle radici di Andrea. A seguire, il maiale nero casertano fornisce fegatelli e bracioli, 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. Capitolo da non perdere le verdure selvatiche ripassate, autentica ecologia 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 gocce 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

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@piemmeonline.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

Negozio: 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'esploratrice 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 sorvegliato 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

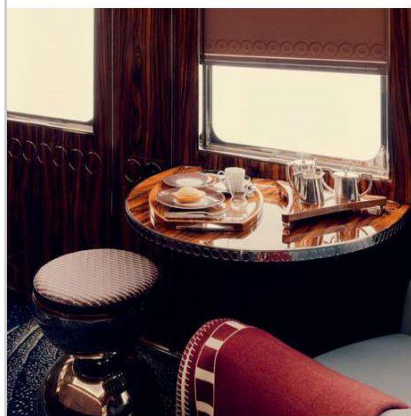
SUI BINARI DEL MITO

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



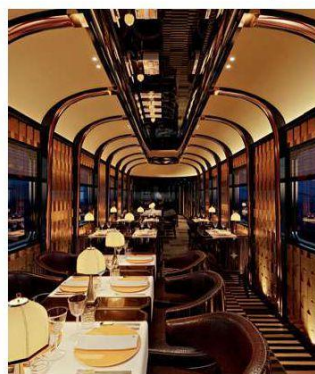
Viaggiare



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.



Francis Jurey



Alvin Lay (5)



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 laticello 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

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

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 Airlles, 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 pasticcere 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 bistrot "St. George Restaurant" a Taormina. A Venezia -- dove ha scelto come resident chef Pasquale Rivetti -- proporrà una carta ispirata alla laguna veneziana e 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 ispirazione con un'impostazione 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 tristellato 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.

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
della palazzina
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 tristellato
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 tristellato 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. 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 reinterpretato 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 5×1000. 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 nobiliare 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 t e c n o l o g i e 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.

enezia 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'hospitality 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 Gennaro Esposito al pluristellato argentino Paulino Alarido) 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 Gallegos 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, e 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 al 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.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

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 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 de Il Vizio Milano. Dalle 19.30, "La Via d'Oriente" si snoderà fra cucina elegante e identità 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 katsuobushi. 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 Magurokatsudai Balfegò: cotoletta di tonno Balfegò alla prugna salata, pak-choi e tartufo nero, tra tecnica giapponese e gusto europeo.

C.D.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



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'insegna della Ribolla, Breg Bianco, Breg Rosso prima l'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 cotechino e i fagioli di San Quirino. L'uovo in camicia con l'arengia, polenta e lattieria Tabor di Zidarič, la Crema di cavolo nero



con gli zganci e kefir, la mia "Supeta": tagliolini alla farina di vinaccia di Ribolla Gialla di Oslevia (Mascina), la "supeta" (spezzatino di gallina - antica ricetta), speck e maggiorana, gli antichi "mlinci" (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 "Strukljki 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 riva" 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 Sacilotto. 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.

© 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 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 Doccia 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 bordeaux, tutto il vocato territorio in un calice con i produttori che, ai banchi d'assaggio, lo raccontano.

E inoltre per la prima volta,

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 TEMI

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



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 Doccia. 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 appassionato 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 e alle 16.30 Bordolei veneti: identità e territorio, dai vitigni internazionali 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

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 pediluvii 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 (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

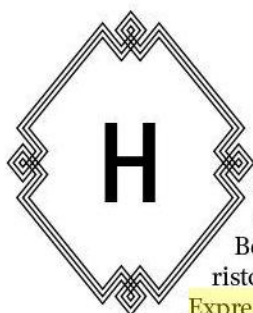
della capitale) si trova proprio nella piazza davanti l'ingresso dell'hotel e davanti alla basilica di Santa Maria sopra Minerva. Camminando a piedi, senza destinazione, vi troverete sotto il Pantheon e in Piazza Navona o a Campo de' Fiori. Luoghi capaci di amplificare ogni esperienza di benessere. benessere 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**



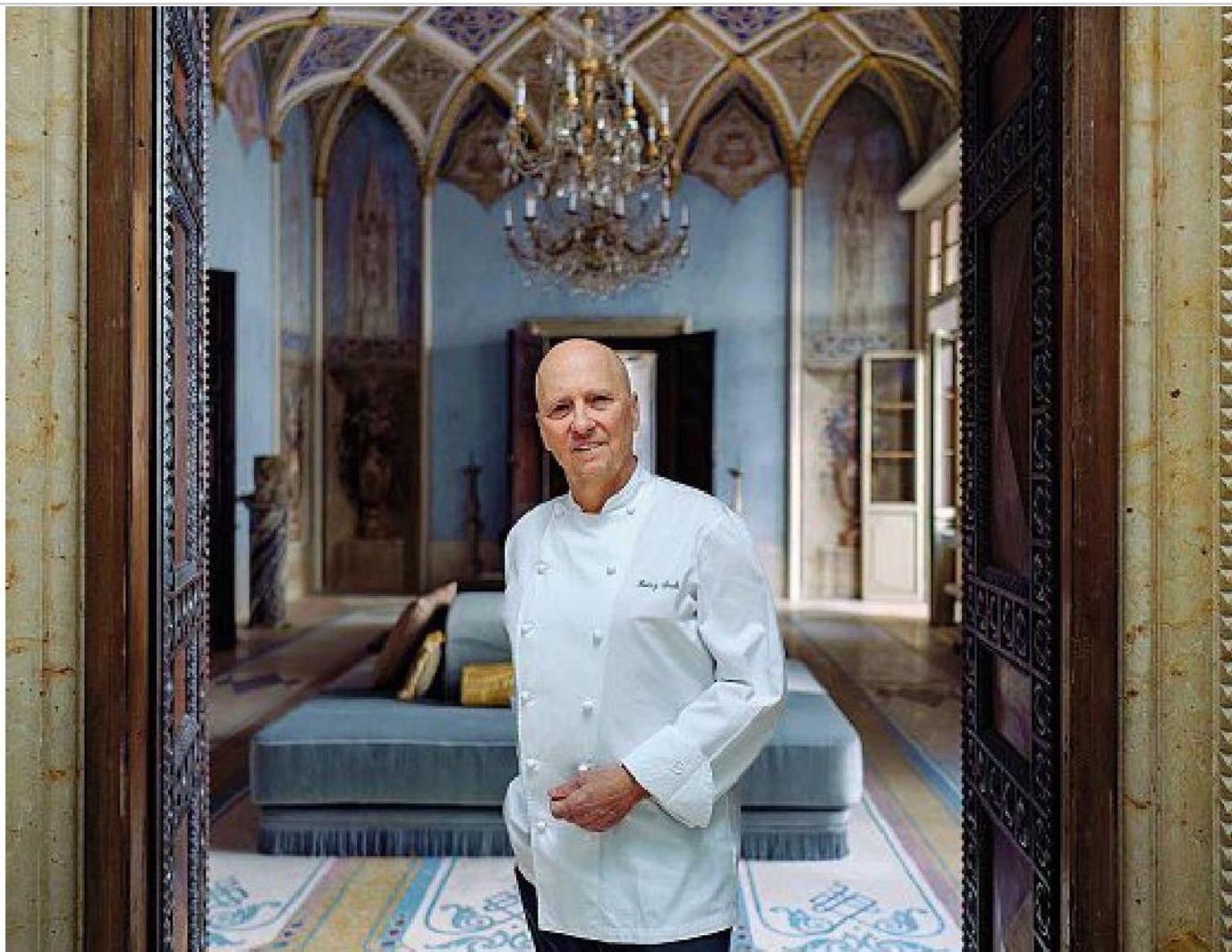
Heinz Beck debutta a Venezia. Lo chef del ristorante tre stelle Michelin «La Pergola» firmerà — con la società Beck and Maltese Consulting — l'offerta ristorativa del cinque stelle lusso **Orient Express** che aprirà il prossimo primo aprile. Dopo La Minerva a Roma, si tratta del secondo hotel del gruppo 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 "riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa "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 progettato 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 l e g g e r e z z a . 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 laticello 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.



PROFESSIONI

13

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 dei 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 laticello 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, ripercorrerà 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-ripercorrerà-202...>



Orient Express. Tutto quello che c'è da sapere per viaggiare sul mitico treno che, dal 2027, ripercorrerà 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 tappezzeri, 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 eco 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. Rituals come Dea Minerva e Fermata Costantinopoli guidano con pediluvii 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, tessendo spazio, 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 Donà 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 Rigolatto 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,

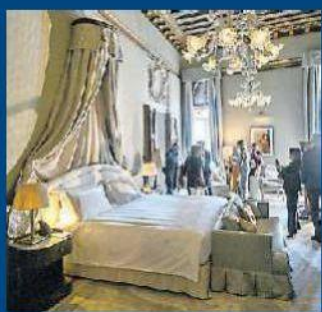
seguiti dall'Europa. Ci aspettiamo anche una risalita del Regno Unito». La proposta gastronomica porta la firma dello chef 3 stelle Michelin, Heinz Beck, tra ristorante gourmet, La Casati (aperto a pranzo e a cena, celebrando i sapori locali) e Wagon Bar, in omaggio ai leggendari va-

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 veluti 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-venezias-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 storicamente 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)

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-venezia-hotel-5-stelle-lusso-in-un-leggendario-palazzo-veneziano-del-xv-sec...>



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

suggerzioni 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

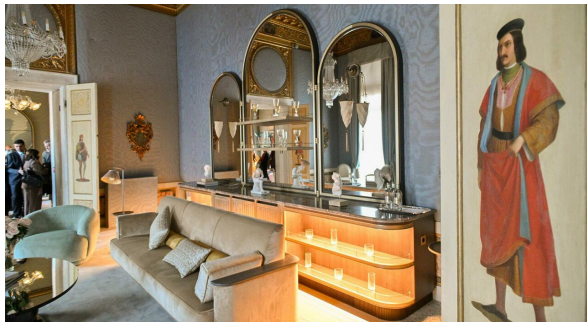
mondo di eleganza senza tempo e di continua scoperta." Gilda Perez-Alvarado, CEO **Orient Express**. "Con il restauro dell'iconico Palazzo Donà Giovannelli proseguiamo la nostra strategia di investimento in asset di straordinario valore storico, valorizzandone il potenziale nel lungo periodo attraverso 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. Marta Gasparon 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.

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.