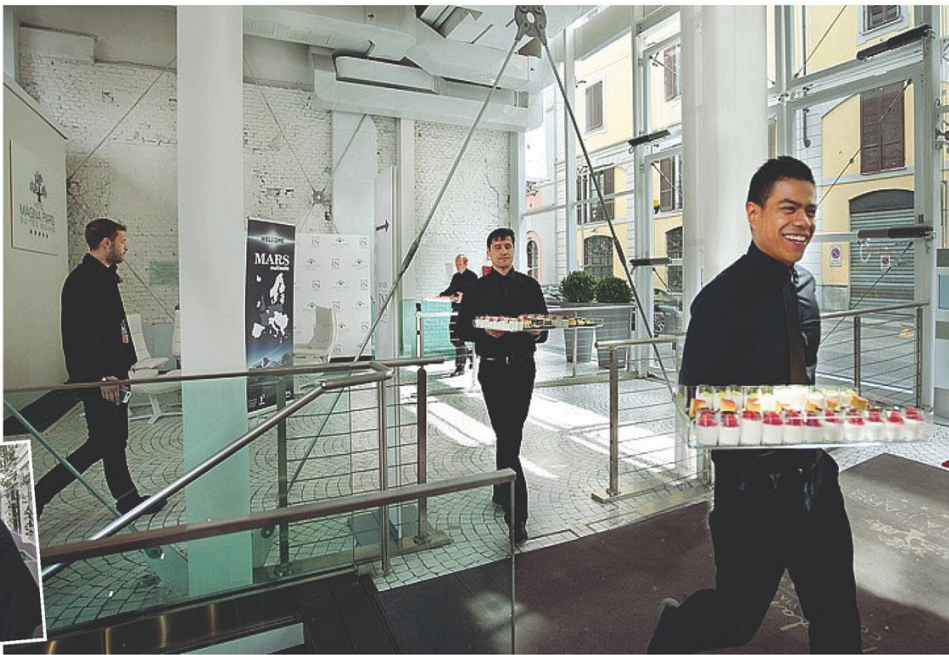


## Piacer di bellezza | La prova



Imarchi «Anna» di Blumarine, «Wood Intense» di Dsquared2, «Nudo Ambr» di Pomellato e «Trussardi A Way for Her» di «for Him». Distribuiti da Icr spa, di cui Martone, patron di Magna Pars, è presidente

Il Magna Pars è il primo Hotel à Parfum e ha un'ottima cucina. Qui il nostro inviato ha trovato la sintesi tra olfatto e gusto



# Nell'albergo che dà gusto ai profumi

Il mio viaggio nell'ex fabbrica di essenze, tra aromi e sapori. La dieta? Aspetterà

di Roberto Perrone

Lo confesso, sono entrato come un vecchio cane da tartufi, cercando di riconoscere i profumi. Non li ho riconosciuti, perché di tartufo me ne intendo, soprattutto nel piatto, ma di profumi un po' meno. Però li ho sentiti. Il Magna Pars,

Suites Milano è il primo «Hotel à Parfum» del mondo, voluto da Roberto Martone, imprenditore del settore, «più per passione personale che per un obiettivo di business, anche se con concrete possibilità di rientrare, in un periodo di cinque anni, con l'investimento». La dove una volta c'era una fabbrica di profumi, adesso c'è un hotel che unisce benessere e buona tavola che, in fondo, ma neanche tanto, riempiono lo stesso bisogno, la cura di noi stessi.

Ma andiamo con ordine. Siamo in via Forcella, dietro via Tortona a Milano. In quello che è diventato il district-design. C'è un contrasto affascinante tra la modernità di questa struttura e certi scorci del quartiere, come la casa di ringhiera che si vede dal terrazzo, come i libri antichi e preziosi che abbelliscono ogni stanza. Questo contrasto/incontro è un po' il senso dell'hotel che realizzato in legno e acciaio, con tecnologie all'avanguardia — fonti di energia geotermiche e fotovoltaiche — si incastra nella zona con delicatezza. Qui, fino agli anni Ottanta, c'era la fabbrica di cosmetici Marvin.

Poi Martone ha avuto l'intuizione di abbinare le essenze ai grandi marchi della moda italiana (Balista, Trussardi, Versace) ed è stato successo. La fabbrica si è ingrandita e ha dovuto traslocare a Lodi e questo, nel 1991, diventa un centro congressi. Poi, la passione per l'hospitality porta a un'altra conversione e un anno fa apre il Magna

Pars (che è il vecchio nome della fabbrica) Suites. Il simbolo è l'albero della vita che mette radici profonde e gli alberi qui non mancano.

Quando arrivo mi colpisce il fatto che sia tutto aperto; sotto grandi teloni che sembrano neve c'è una hall aperta che resta così anche d'inverno, con i famosi fughii (la versione moderna delle stufette della nonna) a scaldare poltrone e divani. Ecco perché — astuto, ci sono arrivato senza chiederlo —, la reception è chiusa. Gli ospiti hanno altri luoghi dove rifugiarsi, mentre un povero receptionist, in un inverno milanese più rigido di quello che abbiamo vissuto, si ritroverebbe in compagnia dei pinguini. La mia suite (ce ne sono 28: 20 Executive, 6 Prestige, 1 Presidential, 1 Grand Presidential) ha il nome e l'aroma di un legno come tutte quelle di questo lato. Si chiama patchouli.

A parte i muri portanti e le antiche travi

d'acciaio, che fanno tanto ex struttura industriale (mi ricordano le camere degli hotel del Lingotto a Torino), gli altri muri sono formati da lamine di legno eco-compatibile. Un hotel profumato e politicamente corretto. Dall'altra parte del cortile, sempre affacciato sul bellissimo giardino, quasi un bosco, le suites hanno il nome di fiorigardenia, gelsomino, neroli, magnolia e via profumando.

“C'è un contrasto affascinante tra la modernità di questa struttura e certi scorci del quartiere antico

Tutte l'hotel è arredato da eccellenze italiane (arredamento, lampade, accessori), alle pareti ci sono i quadri degli studenti dell'Accademia di Brera che interpretano il legno o il fiore a cui le suites sono dedicate.

In ogni camera, la vecchia fabbrica rivive nelle essenze di Aqua Adornationis, il nome un tempo previsto dalla legge che per gli antichi romani era l'acqua di colonia, ricreate da Giorgia, la figlia di Roberto Martone. In ogni suite c'è il «Kit olfattivo» che guida l'ospite nel mondo dei profumi. Mi attende il piccolo e delizioso centro benessere, con l'hammam.

Da qui una scala porta all'area fitness. Mentre cerco di prepararmi spiritualmente al pranzo, buttando giù qualche etto, dall'altra parte, tradimento, c'è un grande buffet per un gruppo di persone reduce da qualche riunione. Il tapis roulant può attendere, la fame infuria e il pan ci manca.

Scendo in un piano ancora, dove ci sono bar, cantina e ristorante. Tra le 600 etichette, tutte quelle che ci devono essere. Al ristorante «Da Noi In» officina Fulvio Siccardi, dal Piemonte e con sapore.

Qui, a tavola, la grande cura dei particolari, la creatività, la ricerca dei prodotti italiani d'eccellenza, che mi hanno accompagnato finora, trovano la loro esaltazione nel palato: uovo in gabbia, crema di latte, grana padano, tartufo NOH20 (disidratato); ravioli di kamut, anatra, asparagi, fughii; merluzzo nero marinato, miso, zenzero, zucchini in due cotture.

Ecco, a proposito di particelle alimentari, ritrovo accenti orientali nella tartare di tonno, lavorata japan-style. Insomma, qui profumi e sapori si intrecciano, nell'essenza della vita che, anche solo per poche ore, è giusto trattare a cinque stelle.

© PRODUZIONE RISPETTIVA



Gli Interni Da sinistra, una delle stanze, con libri antichi (presenti un po' ovunque); una suite con colori tendenti al rosso e un'altra delle stanze

HOTEL  
MAGNA PARS  
SUITES MILANO  
★★★★★

Via Forcella, 6 - 20144 Milan, Italy  
ph. + 39 02 8338371  
www.magnapars.suitesmilano.it