

La fabbrica dei profumi

SOLO SUITE, OGNUNA CONTRADDISTINTA DA UNA NOTA OLFATTIVA DIFFERENTE, NEL DISTRETTO DEL DESIGN: IL MAGNA PARS SUITES MILANO PROMETTE NON SEMPLICI SOGGIORNI, MA VERE ESPERIENZE SENSORIALI



Barbara Rohner,
General Manager

Si definisce l'unico hotel à parfum al mondo il **Magna Pars Suites Milano** e, in effetti, non esiste altro posto dove gli ospiti scelgano la camera, pardon la suite, in base all'essenza che la profuma. Ma il legame con il mondo delle fragranze parte da molto più lontano, da quando, in quell'angolo tra via Tortona e via Forcella, nel cuore del design district, c'era proprio un'azienda profumiera. La lungimiranza del proprietario, **Roberto Martone**, ha portato alla riuscitissima riconversione – la fabbrica, che nel frattempo è cresciuta e necessitava di spazi maggiori, si è spostata fuori Milano e continua la produzione – in un gioco affascinante di acciaio, cristallo e legno dispiegato intorno a un giardino interno, che nel febbraio 2013 ha portato all'inaugurazione del primo cinque stelle fuori dal Quadrilatero della moda. "Siamo un'alternativa al centro e molti ospiti diventano dei repeater" afferma **Barbara Rohner**, la General Manager argentina presente in hotel fin dal 2011, quando era solo un progetto sulla carta. "Abbiamo un'occupazione media

annua del 70%, con picchi di overbooking per esempio nelle settimane della moda e durante la design week, e con il weekend che raggiunge facilmente il 60%, in totale controtendenza rispetto ai trend degli hotel di Milano. Forte la componente **leisure** anche durante la settimana, con un 40%, mentre il resto della clientela è **corporate**, con una netta maggioranza di italiani (circa il 35% del totale), soprattutto top manager provenienti dai "vicini di casa" come Deloitte, Armani, Fendi, Zegna. Tanti anche i vip, da Oliviero Toscani, che ci considera la sua casa milanese, a Gilberto Gil, Valeria Mazza e Caetano Veloso". Le fa eco **Fabiana Cinquemani**, Sales & Marketing Manager: "Sicuramente l'essere entrati a far parte di Small Luxury Hotels of the World ha aumentato la nostra visibilità a livello internazionale; l'avere solo suite e di grandi dimensioni – partiamo dalle standard di 55 metri quadrati – e l'interpretare pienamente il design postindustriale del quartiere dove siamo sono sicuramente tra i plus più apprezzati".

FLOREALE, LEGNOSO O FRUTTATO?

39 essenze: una per ogni suite, che annuncia nel nome la nota olfattiva che la avvolge, in modo che gli ospiti possano scegliere quella di maggior gradimento, tra floreali, fruttate o legnose e ritrovarsi poi – dopo aver percorso un corridoio post industriale delimitato da un muro originale della fabbrica – in ambienti dal design elegante e contemporaneo, con divani e sedute in pelle, tavoli in cristallo, doghe in rovere e tecnologia up-to-date. Design ricercato anche nelle altre aree dell'hotel, a iniziare dalla lattea Library Hall e dalla open lobby: quest'ultima sembra quasi il deck di una nave protetto da una vela bianca, con candidi divani e affaccio sul giardino interno, cuore verdissimo della struttura. "L'arredamento del Magna Pars Suites Milano è ispirato all'eccellenza italiana: i mobili sono tutti del made in Italy più pregiato, da Kartell a Floss, da Guzzini a Frau, al quale si aggiungono le opere dei grandi artigiani del Belpaese come Italpoltrone, che ha iniziato progettando per noi un divano e ci è piaciuto talmente tanto che ha finito per arredare metà hotel, o come gli artisti dell'Accademia di Brera, che hanno realizzato la porta in rame che dà accesso al Liquidambar, il nostro lounge bar" racconta Barbara Rohner. All'insegna dell'eccellenza anche la cucina, che si avvale di uno chef due volte stellato, **Fulvio Siccardi** (nella foto accanto) che guida una brigata di 10 persone al **Da Noi In**, non il "semplice" ristorante dell'hotel, ma una location a sé aperta alla città – con un proprio indirizzo – che ospita ogni giorno circa 60 businessman esterni per pranzo e alla sera si trasforma in ristorante gourmet. "La mia è una cucina di ispirazione tradizionale italiana ma con tocchi contemporanei – spiega lo chef –; il mio "piatto signature"? L'uovo in gabbia, cotto a bassa temperatura e unito a una crema di latte e parmigiano, con aggiunta di tartufo bianco e nero".

www.magnapars-suitesmilano.it

Potete leggere l'intervista completa a cura di Simona P. K. Daviddi su www.wheremilan.com/stay

ESSENZE HOMEMADE

Si chiama **LabSolue** ed è il perfume laboratory che si trova all'interno del Magna Pars Suites Milano: è da lì che escono le fragranze che inebriano gli ambienti ed è lì che gli ospiti possono andare non solo per visitare un laboratorio profumiero in piena regola e carpire i segreti di un'arte tanto effimera quanto affascinante, ma anche per portare a casa proprio la stessa nota olfattiva che li ha avvolti durante il loro soggiorno in hotel. Legno, ferro e acciaio, pezzi antichi e mobili moderni arredano il laboratorio, che dispone anche di una piccola libreria dedicata al mondo dei profumi, dove gli ospiti possono soffermarsi seduti su eleganti poltrone in velluto, in attesa che venga preparata la loro essenza.



Nella foto sopra lo staff del ristorante "Da Noi In", da sinistra **Alessandro Pili** (Chef de Partie), **Cecilia Brancaccio** (Chef de Patisserie), **Andrea De Giorgi** (Banqueting Junior Sous Chef), **Fulvio Siccardi** (Executive Chef), **Marco Reale** (Chef de Partie), **Giuseppe Postorino** (Chef de Cuisine), **Francesco Suriani** (Chef de Partie).

