vinetur

Minor Hotels impulsa la gastronomía italiana reconocida por la UNESCO con seis experiencias de autor

Los hoteles del grupo en Italia ofrecen un recorrido culinario por Venecia, Florencia, Roma y la Costa Amalfitana

martes 17 de febrero de 2026



La cocina italiana, declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, es el eje de una propuesta gastronómica que Minor Hotels ha puesto en marcha en sus establecimientos de Italia. El grupo hotelero ha diseñado seis experiencias culinarias de autor que recorren algunos de los destinos más emblemáticos del país, desde Venecia hasta la Costa Amalfitana, pasando por Florencia y Roma. Cada una de estas paradas ofrece una visión particular del patrimonio gastronómico italiano, reinterpretada por chefs reconocidos y con una apuesta clara por la tradición y la innovación.

En Venecia, el restaurante Da Lorenzo – Al Giardino Segreto by Paulo Airaudo, situado en el NH Collection Venezia Grand Hotel Palazzo dei Dogi, propone una experiencia íntima en un palacio del siglo XVII con vistas a uno de los jardines privados más antiguos de la ciudad. El chef Paulo Airaudo, que suma 8 estrellas MICHELIN entre sus restaurantes, lidera una cocina contemporánea con influencias internacionales. Los menús degustación reinterpretan el legado veneciano, con especial atención a la estacionalidad y la técnica, y ya cuentan con el reconocimiento de la Guía MICHELIN.

En Florencia, el Terrae Restaurant del Tivoli Palazzo Gaddi Firenze está bajo la dirección de la chef Iside De Cesare, que cuenta con una estrella Michelin, junto al chef residente Salvatore Canargiu. La carta incluye platos como la cartellata de conejo con pimientos en conserva, raviolis artesanos de ajo, aceite de oliva virgen extra y guindilla, o sopa de pescado. La pasta fresca es el hilo conductor de una propuesta que apuesta por la artesanía, la sostenibilidad y el producto local, con un menú que evoluciona cada mes para adaptarse a las estaciones y rendir homenaje a la cocina toscana.

En Roma, el INEO Restaurant del Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel se ha consolidado como un referente de la alta cocina contemporánea. El chef ejecutivo Heros De Agostinis, galardonado con una estrella MICHELIN, define su propuesta como un "métissage creativo" que combina la herencia italiana con influencias internacionales. El restaurante, con solo 22 plazas, ofrece menús degustación, platos a la carta y un programa de panadería propio, en un ambiente exclusivo y cuidado al detalle.

También en la capital, el Oro Bistrot Restaurant, ubicado en el rooftop del NH Collection Roma Fori Imperiali, está dirigido por el chef siciliano Natale Giunta. Su cocina reinterpreta la tradición italiana con un enfoque contemporáneo, utilizando ingredientes de temporada y materias primas seleccionadas. El espacio, decorado en tonos dorados y aguamarina, ofrece vistas al Monumento a Vittorio Emanuele II y al Foro Romano, y busca transmitir el carácter italiano en cada plato.

En el barrio de Prati, Antéla Restaurant, también bajo la dirección de Natale Giunta, se presenta como un espacio urbano con jardín privado donde se fusionan gastronomía y mixología. La carta abarca desde mariscos crudos hasta creaciones como espaguetis con leche de coco y crumble de aceituna. La oferta se completa con una selección de vinos que incluye tanto grandes referencias como pequeños productores independientes, y una coctelería inspirada en máximas latinas reinterpretadas.

El recorrido finaliza en la Costa Amalfitana, en el restaurante Dei Cappuccini del Anantara Convento di Amalfi Grand Hotel. Este establecimiento ocupa un antiguo convento capuchino del siglo XIII restaurado y situado sobre el Mediterráneo. La propuesta gastronómica rinde homenaje a los sabores del sur de Italia, con productos locales y recetas tradicionales amalfitanas reinterpretadas desde una perspectiva actual. Las experiencias van desde aperitivos al atardecer hasta cenas junto al acantilado, siempre con vistas al mar Tirreno.

Minor Hotels, con más de 640 hoteles, resorts y residencias en 59 países, refuerza así su apuesta por la gastronomía como parte esencial de la experiencia de sus huéspedes. El grupo integra marcas como Anantara, Tivoli, NH Collection y otras, y cuenta con un programa de fidelización unificado, Minor DISCOVERY, que forma parte de Global Hotel Alliance.