



Regioni & Città - Eccellenze Italiane, Gianrico Esposito “Benvenuti al Gallia”

Milano - 27 giu 2023 (Prima Notizia 24) Gianrico Esposito, General Manager dell'Excelsior Hotel Gallia, è alla guida dell'iconico hotel milanese dopo una lunga esperienza maturata nel settore dell'ospitalità in Italia e all'estero. Storia di un successo costruito con tanta passione in corpo giorno per giorno in tutto il mondo, senza mai dimenticare la magia della sua Napoli.

Elegante, cordiale, poliglotta, immagine patinata del Made in Italy nel mondo. Oggi vi raccontiamo la storia di successo di Gianrico Esposito, di origini napoletane, un uomo che vanta un'esperienza di alto profilo nella gestione di strutture alberghiere appartenenti al settore dell'ospitalità di lusso da oltre 40 anni. Il suo percorso professionale inizia nel 1977 in Sardegna, dopo alcune esperienze formative in Italia e all'estero entra poi nel 1992 in quella che era la CIGA Hotels presso il leggendario Hotel Danieli di Venezia, dove nel 1993 diviene Front Office Manager. Ritirerà poi al Danieli nel 2019, passato a Marriott International con il Brand the Luxury Collection, come General Manager. Molte le sue esperienze in Italia negli alberghi oggi tutti parte del gruppo Marriott: The Westin Palace Milan; The Westin Europa; Regina a Venezia; lo Sheraton Milan Malpensa Airport Hotel, Conference Centre (di cui ha seguito l'apertura nel 2010 ponendo le basi di quello che oggi è uno degli hotel aeroportuali di maggior successo in Europa) e lo stesso Excelsior Hotel Gallia di Milano che oggi dirige dal Luglio 2022. Insomma, il massimo che lui stesso potesse immaginare di vivere. Addirittura, nel 2014 Gianrico Esposito parte per il Qatar, in occasione dell'importante apertura del The Westin Doha Hotel, e che l'ex "scugnizzo napoletano" ha saputo sin da subito posizionare tra le migliori e più richieste strutture del mercato. Lo sentiamo per telefono, e dal modo come ci risponde cogliamo per intero l'energia con cui governa la sua nave. "Lei forse non lo sa, ma il Gallia fu fondato nel 1932, lo stesso anno dell'inaugurazione dell'adiacente Stazione Centrale, dalla storica famiglia milanese Gallia. Nel dopoguerra l'hotel toccherà l'apice della sua popolarità. Complice inconsapevole il Principe Raimondo Lanza di Trabia, patron del Palermo Calcio dal '51 e habitué dell'hotel Gallia, dove era solito incontrare i presidenti di altre squadre per trattare acquisti e cessione del calciomercato. Il Gallia si lega così a doppio filo alle sorti del calcio italiano e cittadino". -Meglio prima o, meglio, ora? "La cosa che le posso confermare è che oggi l'albergo continua ad ospitare personaggi famosi del mondo dello sport e dello spettacolo". -Può farmi qualche nome? "I primi che mi vengono in mente sono Ray Charles, John McEnroe, Kim Basinger, Leonardo Di Caprio, Massimo Troisi, ma ce ne sono moltissimi altri ancora". Il Gallia, oggi di proprietà di Katara Hospitality, è ubicato tra il distretto finanziario della città, dal paesaggio in costante evoluzione, ed il quartiere "Isola", l'enclave creativa ed artistica della metropoli. Ed è qui che Gianrico Esposito accoglie i suoi ospiti, 235 camere, tutte allestite con arredi artigianali locali, che rappresentano un vero tributo al Made in Italy. "Se passa da Milano venga a trovarci, vedrà che l'albergo vanta anche uno straordinario assortimento di 53 suite a tema, dal design unico e

personalizzato: Executive, Panoramic, Atelier e Signature. Oltre a queste suites, a disposizione degli ospiti, l'esclusiva Gallia Presidential, è una Suite di 160 mq al 5° piano e, unica nel suo genere, è la Katara Royal Suite di 1000 mq al 7° e ultimo piano dell'albergo. Roba da favola". Pietra miliare del patrimonio gastronomico milanese, l'albergo è anche sinonimo di alta cucina mediterranea. "Il settimo piano dell'hotel ospita infatti Terrazza Gallia, ristorante con una vista panoramica sulla città dove poter gustare le proposte culinarie dei fratelli Vincenzo e Antonio Lebano create in collaborazione con i fratelli Enrico e Roberto Cerea, chef tre stelle Michelin". Giovani talentuosi e solari chef campani, selezionati per un progetto di alta ristorazione, fuori dalla loro casa di Brusaporto Da Vittorio. "Oggi gli Chef Lebano propongono una cucina mediterranea a contatto con le proprie radici in un viaggio all'insegna della continua scoperta di piccoli produttori locali, nel segno della sostenibilità, della stagionalità e della valorizzazione degli artigiani del gusto e delle eccellenze del territorio. La loro carta racconta l'amore per il mare e il sole della loro terra d'origine, la Campania, che è anche la mia, attraverso piatti poetici, autentici e senza fronzoli". "Specialità da non perdere – ci dice Gianrico Esposito- lo spaghetti "Miseria e Nobiltà", gli Spaghettoni Masciarelli, il pane "atturrato", il caviale, dove la salsa corallo è realizzata usando la testa dei gamberi rossi e il pane raffermo diventa "atturrato", gli iconici "Paccheri alla Vittorio" e la Cotoletta alla Milanese perché la tradizione lombarda non può mai mancare". A partire dal 31 maggio, e fino a settembre, invece, tre nomi noti della scena femminile del mondo DJ si alterneranno alla consolle per animare un calendario di serate "pensate per lasciare il segno come quello di un rossetto, oggetto culto dell'iconografia femminile, a base di musica, cocktail inediti e cucina di alta qualità". Lolla Fedolfi, con il suo sound che è una combinazione tra afro-house, tribal e techno melodica; il 6 luglio è la volta di Sally Bumbs, che propone un genere di base ambient, con un'ispirazione orchestrale, chiara influenza del mondo del cinema, in cui non mancano riferimenti alla musica da clubbing, techno e house; il 22 giugno è toccato a Mari Ka, una carriera da modella, vocalist e producer in giro per l'Europa e gli Emirati Arabi Uniti. Tre stili diversi, tre tendenze musicali che rappresentano personalità forti, contemporanee e indipendenti, con l'obiettivo comune di far vivere agli ospiti un'esperienza unica e divertente.-Gianrico, che futuro immagina per la sua vita?"Un grande direttore d'albergo è educato a considerare il mondo la sua casa, e dovunque ci sarà da andare io sono pronto a farlo. Alla fine siamo come i marinai, girovaghi per sempre alla ricerca dell'isola che non c'è".

di Pino Nano Martedì 27 Giugno 2023