

The Whitney Hotel cuore elegante di Boston

Elena Bianco

Un boutique hotel di taglio un po' maschile nella città americana più europea e più colta. Al suo interno, il Peregrine, un ristorante che si ispira ai sapori mediterranei che ha scelto di essere gratuity free, senza mancia

Un luogo très chic ha aperto i battenti nel giugno scorso nella città più chic degli Stati Uniti, Boston. *The Whitney Hotel* guarda sul fiume Charles, di fronte al Longfellow's Bridges che collega il centro cittadino con Cambridge e i luoghi mitici della cultura universitaria statunitense, Harvard e Mit. Il nome si ispira a Henry Melville Whitney, imprenditore bostoniano visionario e fondatore della West End Railway Company, che possedette l'edificio a inizio '900. Gli architetti di Boston Hacin+Associates hanno ben interpretato il *genius loci* del quartiere, Beacon Hill, crocevia tra la grande storia cittadina che si intuisce a ogni passo e il brillante futuro fatto di tante attività; qui infatti si susseguono gli indirizzi più interessanti, dalle boutique di un lusso molto personale agli antiquari, dai gioiellieri alle gallerie d'arte contemporanea, fino ai concept shop per bere un caffè e acquistare un articolo di design nello stesso luogo e all'alimentari Savenor's che nei cibi da tutto il mondo ben incarna l'anima internazionale di Boston. Appena si esce dall'edificio di mattoni rossi di *The Whitney*, d'angolo su Charles Street, la via centrale di Beacon Hill, sembra dunque di varcare la porta per accedere al meglio della città.

Eleganza molto discreta, colori pastello, una prevalenza di black and white, questo albergo ha regalato alla città un boutique hotel di taglio un po' maschile il cui marchio -presente ovunque, anche sulle bottigliette d'acqua di sorgente complimentary- è composto da una bombetta, un papillon, una ventiquattr'ore, una scarpa da uomo. Sito nella città americana più europea e colta, è il rifugio perfetto per un gentleman molto british, ed è gestito con cura dei dettagli, servizio puntuale e discreto, caldo senso dell'ospitalità da alcune signore piene di determinazione e leggerezza. Come la bionda Marina Aslanidou, general manager, sorriso radioso ereditato dall'origine greca e piglio manageriale: "Qui il lusso è qualcosa di semplice -spiega- L'hotel è stato concepito in modo che le camere regalino il massimo del comfort e che le parti comuni siano un unico

ambiente con molte funzioni: far colazione, sorvegliare un aperitivo, leggere davanti al fuoco del camino, come in una bella casa".

In effetti, distogliendo lo sguardo dalle ampie finestre sulla vita, non frenetica, ma comunque piuttosto intensa di Boston, le 66 camere regalano un'atmosfera di grande comfort, sia per la dimensione e la qualità del letto, sia per i tanti piccoli dettagli di lusso, come l'ampiezza delle docce, gli accappatoi di Frette, il set di prodotti da toilette biologici, le raffinate praline di una cioccolateria locale. Pet friendly per vocazione, *The Whitney* ha istituito un vero e proprio programma di accoglienza degli amici a quattro zampe, Whitney Wags, che si avvale di specialisti nella cura dei cani.

E non poteva mancare un ristorante gestito da uno dei giovani chef più di tendenza a Boston, Joshua Lewin, che a 13 anni sognava di trasformare il ranch di famiglia in un bed and breakfast per preparare piatti con le verdure fresche dell'orto. Il *Peregrine* è la sua seconda apertura in città dopo il *Juliet* a Somerville, locale polifunzionale premiato *Best of Boston* nel 2017 per la cucina stagionale e diversificata a livello regionale. Lewin ha fatto notizia anche per la visione dell'organizzazione di un ristorante che ha messo a punto con la sua socia Katrina Jazayeri. Entrambi impegnati nei due ristoranti, Katrina ha creato per *Peregrine* una cantina con vini prodotti da donne e vini naturali.

In netta controtendenza con l'usanza tipica statunitense della mancia come obbligo morale nei confronti di personale con salari base troppo bassi, il duo innovativo Lewin- Jazayeri ha dichiarato i propri ristoranti "gratuity free", senza mancia, perché, come affermano "il prezzo del menu riflette il costo dei salari, che quindi devono essere equi e adeguati alla dignità personale, con una formazione-lavoro orientata alla costruzione di una carriera, alle capacità di ciascuno in cucina, in cantina, in sala". In realtà Jazayeri e Lewin offrono un incentivo maggiore: al *Peregrine* tutto il personale partecipa alle entrate con i due



Ospitato in un edificio di mattoni rossi, The Whitney Hotel ha 66 camere dall'atmosfera di grande comfort. È un boutique hotel di taglio un po' maschile il cui marchio -presente ovunque- è composto da una bombetta, un papillon, una ventiquattr'ore, una scarpa da uomo: il rifugio perfetto per un gentleman molto british



Il Peregrine è il ristorante dell'albergo affidato a Joshua Levin che si ispira ai sapori mediterranei. Così può capitare di cenare con una fregola ai frutti di mare in perfetto stile sardo (in basso). Lo chef ama offrire nuovi sapori, magari leggermente reinterpretati secondo il gusto del New England e la stagionalità dei piccoli produttori locali, ma comunque riconoscibilissimi nella loro origine

proprietar: "Lavoriamo per i salari e per i clienti, non per le mance", è il motto.

Per Lewin il *Peregrine* rappresenta un ritorno a Beacon Hill dove la sua carriera era iniziata: "A volte a tarda notte, finito il servizio, passeggiavo per le vie acciottolate della collina riflettendo sul mio percorso e sulle svolte da prendere", racconta questo chef che ama studiare e confrontare metodologie e risultati come, in collaborazione con Curio Spice Co. di Cambridge, la differenza tra il metodo europeo di estrazione delle spezie rispetto al metodo indiano di infusione nell'olio. Oggi è fortemente ispirato dai sapori mediterranei, che ha sperimentato direttamente e che ama, di Sicilia, Sardegna, Corsica, Catalogna; per questo nel suo ristorante capita di cenare con una fregola ai frutti di mare in perfetto stile sardo, con i gamberi saltati con le patate, con le alici marinate, con la saltata di cozze selvagge di Chatham e vongole al pomodoro profumate alla menta, con la tagliata al rosmarino e semi di finocchio: i profumi del Mediterraneo, ormai, fanno parte del suo Dna. Perché ciò che esce dalla cucina insieme al cibo è la gioia della scoperta gastronomica, dell'offrire nuovi sapori, magari leggermente reinterpretati secondo il gusto del New England e la stagionalità dei piccoli produttori locali, ma comunque riconoscibilissimi nella loro origine.

Una gioia che si trasmette in sala. Le colazioni, anch'esse à la carte, servono dei classici del breakfast americano con un tocco di raffinatezza in più, come il gigantesco croissant (che nulla ha da invidiare a quelli che escono dalle boulangerie di Parigi) ripieno di uova fritte, bacon e cheddar filante, e sono in un'oasi di silenzio frequentato da manager che stanno per tuffarsi al lavoro. Le cene sono di tutt'altro tenore: avventori al banco del bar per un aperitivo o un bicchiere di vino e gruppi -moltissimi di giovani signore- allegri e ciarlieri ai tavoli. Lo stesso ambiente che con capacità camaleontica si trasforma e si adatta alle esigenze delle varie ore del giorno. Come ovunque, al *The Whitney*. **F&B**



The Whitney Hotel

170 Charles St.
Boston, Massachusetts
tel +1 617-367-1866
www.whitneyhotelboston.com

