



PORTA aberta aos passantes.
mar. 2003.

Correio Popular, Campinas, 20

Porta aberta aos 'passantes'

“A arquitetura dos novos hotéis ampliou a cultura de atendimento e os chamados ‘passantes’ chegaram”, diz Laura Umbeli Santi, professora da área de hotelaria e turismo. Um exemplo da tendência está no recém-inaugurado Vitória Hotel, na Avenida Norte-Sul, que também arrumou a mesa para oferecer alta gastronomia. Comandados por Ricardo Cappucci, os restaurantes do hotel têm entrada independente. Os espaços são destinados às culinárias italiana e japonesa.

REQUINTE

O Bellini Ristorante, especializado na gastronomia italiana, é um espaço requintado que conta com a assinatura do conceituado chef Luigi Tartari, consultor de gastronomia. Com capacidade para 120 pessoas, o ambiente requintado e formal servirá, basicamente, pratos a la carte. A novidade fica ainda por conta de um espaço externo e uma área mais reservada para 12

pessoas sentadas, ideal para quem quer privacidade numa reunião de negócios, por exemplo. No espaço dedicado aos sabores japoneses, o Kindai Food + Music oferece pratos da cozinha japonesa dispõe de um ambiente mais agitado e garçons “transados” que, literalmente, saem do convencional.

Com capacidade para acomodar 110 pessoas, o objetivo, segundo Cappucci, é atingir o público jovem. “O local possui um conceito moderno, com músicas ambientes tocadas por DJs, bar central com uma bancada para 20 cadeiras, além de mesas e uma espécie de tatame que garantirá um espaço mais reservado. Uma escultura de dragão feita em ferro e tecido foi colocada no teto do restaurante, ressaltando o ambiente despojado”, afirma. Para o Kindai, foram selecionados estudantes de hotelaria e turismo, que trabalharão como garçons, acrescentando ao local o espírito jovem e informal.



Entradas dos novos restaurantes do Vitória Hotel: novidade