

THE PIE ROOM
HOLBORN
DINING ROOM

COMUNICATO STAMPA

Marzo 2018

ROSEWOOD
LONDON

THE PIE ROOM
HOLBORN
DINING ROOM

**LO CHEF CALUM FRANKLIN INAUGURA LA “PIE ROOM”
NELLA HOLBORN DINING ROOM**

Il Maestro pasticciere di Rosewood London apre un punto vendita

A marzo il lancio del menu della nuova Pie Room

Dal mese di aprile, sarà possibile prenotare l'intera sala per cene private

Sempre in aprile, partirà il servizio di take away delle torte

In arrivo per l'estate Masterclass dedicate alla pasticceria

LONDRA, marzo 2018. Nel mese di marzo, nella Holborn Dining Room apre ufficialmente la “Pie Room”, un luogo esclusivo, dedicato a uno dei piatti più rappresentativi della cucina britannica: il pasticcio. Guidata dall'Executive Head Chef ed esperto pasticciere Calum Franklin, la “Pie Room” della Holborn Dining Room costituirà un regno di prelibatezze, oltre che un posto da conoscere per tutti gli amanti del cibo che vogliono passarvi per una visita e comperare le creazioni pasticciere – splendidamente ricercate – dello chef.

Con oltre 200 torte preparate ogni giorno nella Holborn Dining Room, la Pie Room diverrà, quindi, un'estensione della cucina, una sorta di laboratorio creativo pensato per il piatto che ha reso Calum così famoso. I clienti potranno vedere all'opera i cuochi del ristorante – Chef Franklin compreso –, mentre lavoreranno ogni giorno a portate quali pasticci di maiale, spettacolari filetti à-la Wellington, pâté in crosta e pithiviers fatti a mano quotidianamente. Nella “Pie Room” sarà servita una selezione di torte dolci e salate, in porzione monodose (al prezzo di 5,50£) o da condividere (il prezzo di un pasticcio da 4-6 persone è di 30£). Non mancheranno le torte stagionali, da ordinare presso la Pie Room e da gustare nella grande sala della Holborn Dining Room; queste creazioni faranno parte sia dello speciale menu “di lancio” della Pie Room (che offrirà quattro proposte creative), sia del menu *à-la carte*, disponibile per tutto il 2018.

Inoltre, dal mese di aprile sarà possibile riservare l'intera “Pie Room”, previa prenotazione; gli ospiti potranno gustare un menu fisso di tre portate, pensato appositamente dallo Chef Calum Franklin. L'esclusiva location della “Pie Room”, ideale per serate indimenticabili, potrà accogliere fino a dieci persone.

THE PIE ROOM
HOLBORN
DINING ROOM

- segue -

Lo Chef Calum Franklin inaugura la “Pie Room”

Pagina 2

Inoltre, sempre a partire da aprile, la “Pie Room” sarà anche punto vendita di torte appena sfornate; dal lunedì al venerdì, dalle 11 alle 16, i passanti potranno accedere all’interno della Pie Room da High Holborn e prendere un “pasticcio da portare via”.

Dalla prossima estate, invece, i visitatori più curiosi avranno modo di mettersi alla prova, partecipando a speciali corsi di pasticceria.

“Sono innamorato della pasticceria” commenta lo Chef Calum Franklin; “perciò, vedere la Pie Room diventare operativa è un evento incredibilmente emozionante, per me e per tutta la squadra. Spesso, le persone non hanno idea della cura del dettaglio e della tecnica di cui si ha bisogno nella realizzazione delle nostre torte; nella Pie Room, invece, gli ospiti potranno osservare direttamente ogni singolo passaggio. Per quanto mi riguarda, trovo gratificante intravedere sui volti degli ospiti la gioia quando al loro tavolo arriva una torta. Con la nuova Pie Room, saremo in grado di produrre quotidianamente centinaia di torte, quindi potremo vedere tutto il giorno quelle espressioni felici!”

Calum è famoso per recuperare alcuni classici della vecchia scuola pasticceria britannica, che rivisita con ingredienti locali di qualità e tecniche di lavorazione complesse; il risultato è un prodotto elegante, raffinato, impareggiabile per i più. Le torte di Calum sono una gioia per gli occhi e il palato. Le ricette sono tutte realizzate partendo da materie prime locali; si tratta di prodotti fatti completamente a mano, dalla fase di preparazione alla guarnizione, fino alle farciture e alle decorazioni.

Calum Franklin ha iniziato la sua carriera al ristorante stellato Chapter One di Kent, dove ha accumulato e sviluppato le sue prime conoscenze e abilità culinarie; dopodiché, ha lavorato presso l’Ivy di Aurora (Nebraska), l’Hotel Andaz – Indigo e i londinesi One Aldwych Hotel e Roast, in Borough Market. Nel 2014, è approdato alla Holborn Dining Room, in qualità di Head Chef; la ricerca dei migliori prodotti locali e stagionali gli permette dar vita ai sapori più tipici della cucina britannica. Ama le creazioni manuali ed è famoso per i suoi elaborati e ricercatissimi lavori di pasticceria, che propone presso la Holborn Dining Room.

Situato a due passi dal Covent Garden, la Holborn Dining Room è una brasserie vivace e molto frequentata, caratterizzata da un design elegante, dove spiccano i pregiati legni di quercia, le antiche vetrate e il rosso delle sedute in pelle con decorazioni *tweed*.

Meta attrattiva tanto per i londinesi, quanto per chi è in visita nella “City”, la location offre un’atmosfera rilassata, grande sofisticatezza e fascino.

THE PIE ROOM
HOLBORN
DINING ROOM

- segue -

Lo Chef Calum Franklin inaugura la “Pie Room”

Pagina 3

I prezzi praticati dalla Pie Room per una cena privata sono:

- Menu fisso da tre portate: 80.00£ a testa
- Costi di affitto della sala: a partire da 1000£.

About Holborn Dining Room

Già sede della East Banking Hall of Pearl Assurance, la Holborn Dining Room and Delicatessen è stata progettata dallo studio di architettura Martin Brudnizki; in linea con le caratteristiche storiche e architettoniche dell’edificio, il ristorante riflette lo stile della cucina britannica tradizionale. Caratterizzato dalla presenza di straordinari candelabri, un prezioso mobilio in legna di quercia, antiche vetrate e il rosso dei ricchi rivestimenti in pelle con decorazioni tweed, il ristorante – che conta 160 coperti – offre un’atmosfera rilassata, ma allo stesso tempo *glamour* e sofisticata.

About Rosewood London

Rosewood London, situato in posizione strategica nel cuore della Central London, su High Holborn, si trova all’interno della sede originaria della Pearl Assurance Company. Dopo aver subito importanti lavori di riqualificazione dell’edificio del 1914, è classificato come Grade II. Connubio perfetto tra tradizione inglese e raffinatezza contemporanea, ha mantenuto le caratteristiche architettoniche della Belle Époque, che includono l’originale portale d’accesso al meraviglioso cortile e un’imponente scala in marmo pavonazzetto, che arriva fino al settimo piano.

L’hotel ha l’aspetto di una residenza londinese di classe e mette a disposizione dei suoi ospiti 262 camere e 44 suites, compresa la Gran Manor House Wing, esclusiva suite con 6 camere, dotata di indirizzo postale proprio.

Lo studio di design Tony Chi and Associates ha realizzato gli interni degli spazi aperti al pubblico, tra cui 12 aree eventi e la Mirror Room, dove sono serviti il tè delle 5 e piatti eleganti e innovativi. Lo studio di Martin Brudnizki ha invece progettato la Holborn Dining Room, che vanta una terrazza esterna; qui, sono serviti classici rivisitati della tradizione inglese, mentre allo Scarfes Bar si possono degustare cocktails creativi e cibo indiano, il tutto accompagnato da musica jazz dal vivo e spettacoli di cabaret.

Ulteriori informazioni: holborndiningroom.com

Twitter: @HolbornDining

Instagram: @HolbornDiningRoom

Facebook: facebook.com/HolbornDiningRoom

THE PIE ROOM
HOLBORN
DINING ROOM

Media Contact Italia

FComm via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano T. 02 36586889 – www.fcomm.it
Francesca Pelagotti tel. +39 366 7062302, francescapelagotti@fcomm.it;
Sonia Gambino tel. +39 342 0686448, soniagambino@fcomm.it;
Alessandro Gammaldi tel. +39 340 9629083, alessandroammaldi@fcomm.it.

Media Contact:

Laura Urquhart, Bacchus PR

Telephone: 020 8968 0202

Email: laurau@bacchus-pr.com

Marie Le Vasseur

Director of Communications, Rosewood London

Telephone: 0203 747 8702

Email: marie.levasseur@rosewoodhotels.com