

## Le storie d'inverno di Palazzo Ripetta

LINK: <https://www.classtravel.it/2025/12/01/le-storie-dinverno-di-palazzo-ripetta/>



Le storie d'inverno di Palazzo Ripetta 1 Dicembre 2025 Quando l'inverno avvolge Roma nella sua luce più quieta, Palazzo Ripetta si trasforma in un luogo d'incanto, dove il tempo rallenta e ogni gesto si fa racconto. Con le sue storie d'inverno, l'hotel a 5 stelle indipendente nel cuore della Capitale e affiliato a Relais & Châteaux, rinnova anche quest'anno la magia delle feste, intrecciando esperienze culinarie, musica e atmosfere suggestive che accompagneranno gli ospiti dal 7 dicembre al 6 gennaio. Il 12 dicembre segna l'avvio simbolico del periodo natalizio: in questa data verrà svelato il nuovo allestimento di Natale, un gioco di luci e dettagli che anima gli interni e il verde giardino interno. Nella stessa serata, il palazzo ospiterà anche la tradizionale charity dinner a favore della Comunità di Sant'Egidio, realtà nata nel 1968 e oggi attiva in oltre

70 Paesi nell'accoglienza e nel supporto delle persone più fragili. Pronte a risplendere le nuove luminarie di Via di Ripetta realizzate, anche quest'anno, grazie al sostegno di Banca del Fucino, che conferma la propria vicinanza alla città e alle sue tradizioni. Un segno di luce e bellezza destinato a richiamare curiosi e passanti, trasformando la via tridentina in uno dei punti più suggestivi della Capitale. Con l'accensione delle luci, Palazzo Ripetta inaugura una nuova stagione: un Natale che si racconta attraverso la materia viva dei sapori, le note di un concerto, la dolcezza di un tè caldo. Ogni spazio del palazzo diventa parte di un'unica narrazione, che vede protagonisti la pietra, la luce, il profumo del legno, il suono lieve dei calici che si sfiorano, la cura dei dettagli e la dedizione all'ospite da parte di tutto lo staff. E, al centro della scena, la cucina guidata dall'Executive Chef

Christian Spalvieri, capace di accompagnare l'ospite in un viaggio gastronomico che restituisce al Natale il suo significato più autentico. Con il menu 'Storie d'Inverno', disponibile dal 7 dicembre al 6 gennaio, prende forma una sequenza di piatti che dialogano tra memoria e invenzione: brodi aromatici, carni ripiene, radici e agrumi, fino a creazioni che sorprendono per equilibrio e leggerezza, come la Stracciatella romana con uovo pochè, spuma di Parmigiano e pane croccante alla noce moscata, o il galletto farcito con castagne e tartufo, accompagnato da un purè agli agrumi. La Cena della Vigilia si apre come un preludio intimo e luminoso, tra profumi marini e note aromatiche d'inverno. Il percorso si snoda dalla delicatezza del carpaccio di pesce e radici all'intensità avvolgente del risotto al cavolo nero, per culminare nella classicità senza tempo della sogliola alla mugnaia. Il Pranzo di Natale è invece

un ritorno alla convivialità più autentica: cappelletti in brodo con tartufo, pollo ripieno alla diavola, dolci della tradizione italiana, serviti in un'atmosfera che ricorda casa. Il Brunch delle Feste, il 26 dicembre, diventa un momento di incontro e leggerezza: un invito a vivere il giorno di Santo Stefano come un rito di piacere condiviso. Tra grandi vassoi che scintillano, la tavola celebra la tradizione romana con classici come il baccalà mantecato, i carciofi fritti e i cannelloni, per poi abbracciare i simboli del Natale italiano con pandoro e panettone artigianali. Nel pomeriggio, la luce si abbassa e le voci si fanno più soffuse: è l'ora del Tea Time d'Inverno, un rito quotidiano che profuma di spezie e racconti. Tazze fumanti, piccola pasticceria artigianale e luci morbide invitano a lasciarsi avvolgere da un'atmosfera calda, sospesa tra sogno e memoria. La notte di Capodanno segna il culmine del racconto. La serata si apre con un aperitivo nel Foyer della Sala Bernini, un raffinato benvenuto che anticipa l'emozione del concerto dei Tre Tenori. Le arie d'opera e le melodie natalizie risuonano poi nel fascino del Salone, avvolgendo gli ospiti in un'atmosfera di intima solennità. Il 1° gennaio, Il

Primo Racconto, inaugura l'anno con un menu bistrot dedicato ai sapori autentici, mentre il 6 gennaio, L'Ultimo Racconto, chiude il ciclo delle feste con un pranzo che celebra la memoria e la semplicità, salutando l'inverno con garbo e dolcezza. A Palazzo Ripetta, il Natale non è un evento ma uno stato d'animo che si accende quando arriva dicembre: una stagione dell'essere, in cui la bellezza trova la sua forma più naturale. Palazzo Ripetta è un hotel 5 stelle locato tra Piazza del Popolo e Piazza di Spagna, nella centrale omonima Via di Ripetta. Ospitato all'interno di un edificio storico del 1600, ristrutturato negli anni '60 su progetto dell'architetto Luigi Walter Moretti, una delle figure più eminenti dell'architettura italiana del XX secolo, l'hotel è il connubio perfetto tra storia, arte e architettura. Autentici interni anni '60, si sposano armoniosamente con l'interior design della ristrutturazione che valorizza il progetto storico dell'Architetto Moretti esaltandone i connotati e aggiungendo agli ambienti un tocco inconfondibile ed elementi lussuosi contemporanei. 78 camere, 5 sale meeting & eventi a luce naturale, il ristorante San Baylon e Cocktail Bar con giardino interno e il

nuovo rooftop Etere, accolgono oggi in un lusso discreto ed elegante, sostenibile in tutte le sue definizioni e adatto a soddisfare le differenti richieste di una clientela attenta, elitaria e amante dello 'star bene'.