

## Nuova vita per il Toulà. Storia e rilancio della prima catena di alta ristorazione

Negli anni Sessanta, l'esperienza di quello che sarebbe diventato il Toulà nasceva a Treviso, per iniziativa di Alfredo Beltrame. Alla fine degli anni Novanta, il gruppo, contava qualcosa 23 ristoranti di alta cucina italiana nel mondo. L'incredibile storia del Toulà, da Cortina a Bora Bora, e il suo rilancio.



---

**Toulà. La prima catena di alta ristorazione italiana in Europa**

stata per decenni una delle realtà di alta ristorazione italiana più significative nel mondo. Oltre 30 anni fa, e per un lunghissimo periodo, che attraversa gli anni d'oro dell'italian style capace, per esempio di fare scuola a Montecarlo e Tokyo, Pechino e Toronto, passando per Monaco di Baviera ed Helsinki. E Bora Bora, persino. Quella del **Toulà**, la prima vera catena di alta ristorazione europea alla conquista del mondo (prima di Zuma, Hakkasan, Nobu, Novikov, Cipriani anche se si fa fatica a crederlo), è assolutamente la storia di un'epoca. E gli aneddoti degni di nota, che oggi costituiscono parte del suo fascino e ne accrescono il valore sul mercato, si sprecano. Nato a Treviso nel 1961 sotto la guida di **Alfredo Beltrame**, il progetto, all'inizio, aveva una spiccata connotazione regionale, eppure ben orientato a valorizzarla al meglio, la cucina della tradizione, costruendogli intorno un ristorante raffinato, di grande richiamo, ambientazione liberty e spiccata personalità. Fu la fortuna del ristorante **Da Alfredo** (come all'epoca si chiamava l'insegna).

## Da Treviso, nel mondo

Il modello piacque prima all'élite della città, poi cominciò a far parlare di sé per l'attitudine ricercata di quell'esperienza gastronomica e sociale che però era al contempo molto familiare. Gli strumenti per esportarlo altrove, col bollino di qualità dell'accoglienza made in Italy, c'erano tutti. L'incontro con l'avvocato Agnelli fece il resto: nel 1964 nasceva il primo Toulà (fienile in ladino) a Cortina d'Ampezzo (in società con **Arturo Filippini**, che il locale ha continuato a gestirlo per anni), unico reduce in Italia, a distanza di oltre 50 anni, e oggetto del primo rilancio del brand, di cui parleremo tra poco. Poi vennero Portorotondo nel '66, Roma (a via della Lupa) nel '68, e in rapida successione Milano con Toulà Biffi alla Scala, Firenze all'Harry's Bar, Padova. All'estero prima Monaco di Baviera, poi Montecarlo, Helsinki, Toronto, Bora Bora; Pechino negli anni Ottanta, primo gruppo italiano ad aprire in Cina in società con il governo cinese (all'interno del Beijing International Hotel). Il Giappone di Toulà Tokyo e Nagoya. Fino a gestire 23 sedi in tutto il mondo. Parallelamente il marchio di rafforzava, declinando il suo prestigio nella definizione di una linea di prodotti di alta gastronomia e nel servizio di catering che esiste ancora oggi.

## Lavorare sulla memoria. Un'icona italiana

Di volta in volta, le dinamiche della “colonizzazione” Toulà assumevano sfumature diverse, ricordi succosi di un cofanetto della memoria da custodire gelosamente, per quando si tratterà – molto presto - di costruirci intorno il rilancio internazionale. Giuseppe Ungaretti, per esempio, era assiduo frequentatore del

Hurricane a Bora Bora, “pretese” di aprire un Toulà sull'isola, per le riprese del film: *“Lo chef di allora si trovò talmente bene che oggi vive sull'isola, con cinque figli”*, racconta divertito **Giuseppe Luchesa**, che del nuovo gruppo Toulà è amministratore delegato per la società pescarese Dynamin holding, che ha comprato il marchio e il locale di Cortina la primavera scorsa. *“Il Toulà divenne a tal punto ambasciatore della ristorazione italiana nel mondo”* ricorda Luchesa *“che quando nell'84 Beltrame morì, il Conte Giovanni Nuvoletti Perdomini, allora presidente dell'Accademia Italiana della Cucina, decise di assumerne la presidenza ad interim per un anno, così da preservarne il prestigio”*. Poi c'è l'aneddoto che chiama in causa direttamente il presidente degli Stati Uniti: *“Ho nel cassetto un documento che ricorda la trattativa per aprire in America, con la mediazione di De Laurentis, nella Trump Tower che stava nascendo. L'accordo saltò all'ultimo secondo, perché Beltrame si tirò indietro”*.



## **La crisi. E il nuovo inizio**

All'inizio degli anni Duemila, però, la forza del marchio andò scemando, il gruppo cominciò a perdere pezzi, conservando solo il locale di Cortina e il Toulà di Toronto, all'interno del Marriott Hotel. L'originale Da Alfredo di Treviso, invece, ha cambiato proprietà, e preso la sua strada. Ora l'obiettivo è quello di riprendere in mano la storia, ripartendo da Cortina, per ripensare la sfida Toulà adattandola alle richieste del mercato contemporaneo: *“Rilevare un marchio del genere è emozionante, ma è anche una grande responsabilità. Si tratta di una realtà 'dormiente' che però piace ancora a molti investitori. Non sarà difficile trovare partner all'estero, ma prima dobbiamo ricostruire una base solida”*. Cominciando

mozzafiato), il Toulà Cortina ha riaperto al pubblico, sotto la nuova gestione. *“Siamo ben consapevoli di non aver rilevato solo un marchio, ma una catena di ristorazione che deve riproporre il livello raggiunto in passato. Quindi attitudine all'ospitalità ricercata, grande servizio, belle tovaglie, esperienza che attrae un target affascinato dal lifestyle italiano”*. In concreto, l'idea è quella di offrire una grande tavola italiana fondata sul concetto di semplicità, che peschi nella storia del Toulà - *“quindi dalla sua spina dorsale veneta”* - ma sappia poi declinarsi in chiave glocal.



Dalla cucina piatti iconici come la cotolette alla milanese, la parmigiana di melanzane, l'italianità a tavola, le materie prime selezionate con cura. E poi le specificità del territorio, *“a Cortina, per esempio, siamo ripartiti con l'agnello dell'Alpago, e i porcini dei boschi locali”*. Per il servizio si pensa in grande, *“mi affascina molto il movimento guidato da Giuseppe Palmieri”* (mentre uno degli ispiratori del concetto di semplicità, per Luchesa, è Fulvio Pierangelini). A gestire il gruppo di Cortina, però, c'è sempre **Dario Buosi**, memoria storica del Toulà.

## **Toulà rinasce. La catena riparte da Roma**

Quel che è certo, però, è che la clientela vuole ricordare, rivivere il passato mitico del Toulà: *“Dobbiamo creare un luogo dentro al tempo, ma anche fuori dal tempo. Solo così si diventa iconici”*. La ripartenza di Cortina sta già dando buoni risultati, i clienti apprezzano, l'idea è quella di andare oltre l'esperienza regionale, aprendo lo spazio non solo al pubblico internazionale della rinomata località turistica, ma

*spazi, abbiamo bisogno di un luogo attraente, identitario, in centro città. Qualcosa che non sia già stato un ristorante, con spazi all'esterno, giardini". Poi si punterà su Londra, e Dubai. Venezia con una formula diversa, modulata sugli eventi cittadini. E anche da Milano potrebbe arrivare la collaborazione con un hotel importante: "L'idea di lavorare con hotellerie e partner internazionali è sicuramente nelle nostre corde". Del resto, Toulà, il concetto di catena ce l'ha intrinseco nel Dna, basta guardare il marchio, l'anello di una catena: "Abbiamo una grande possibilità".*

*El Toulà | Cortina d'Ampezzo (BL) | Località Ronco, 123 | [www.toula.it](http://www.toula.it)*

**a cura di Livia Montagnoli**