



## FAMILLE SATTANINO

La famille Sattanino trouve ses racines dans la tradition du Piémont. Le chef de famille Piero Sattanino a grandi dans la banlieue de Turin où il passait son temps dans le restaurant familial le "PIOLA" dans lequel sa grand-mère paternelle, experte en cuisine, préparait les plats rustiques et traditionnels du Piémont.

Dans ce contexte mêlant les saveurs simples et authentiques mais aussi de bonne qualité, Piero Sattanino développe non seulement les goûts de la nourriture et du vin, mais aussi l'art de la restauration et l'hôtellerie.

Les années passent et embarquent la famille dans de nouvelles aventures et affaires. Les Sattanino quittent le "PIOLA" et achètent au cœur de Turin, la cafétéria - restaurant ayant comme enseigne "RISTORANTE NUOVO REGIO", à laquelle a été ajoutée en 1961, l'hôtel trois étoiles le "HÔTEL LUXOR", qui seront revendus ultérieurement.

Après s'être détaché de la famille pendant quelques années afin d'acquérir une l'expérience internationale, qui l'amènera notamment en Suisse, et se sentant de plus amoureux des bons produits et des bons vins, Piero Sattanino est poussé en 1966 par ses parents à acheter à Bordighera l'hôtel "PARIGI", un établissement quatre étoiles dont il est toujours propriétaire.

Dans les années suivantes Piero Sattanino se consacre de plus en plus au vin, à tel point qu'il commence à participer aux épreuves des championnats du monde des sommeliers pour finalement remporter le titre mondial en 1971.

Plus tard, en 1973, avec son ami le chef Angelo Maionchi, il a ouvert le restaurant "TASTEVIN" à Turin et ce jusqu'en 1983. En 1984, la famille Sattanino a repris le restaurant "LA RESERVE" à Bordighera où il propose actuellement des spécialités de fruits de mer, une cave bien garnie, un bar à vin et une plage privée.

À ce jour, ces deux fils, David et Mario, tous deux diplômés de l'Ecole de Management Hôtelier de Glion en Suisse, suivent les ombres de famille et se sont engagés auprès de leur père dans les deux établissements, l'hôtel "PARIGI" et le restaurant "LA RESERVE", poursuivant ainsi une tradition familiale commencée depuis trois générations.

Reportage :

L'hôtel "PARIGI" est le seul établissement sur la promenade a disposé d'une plage privée

L'hôtel "PARIGI" est situé à Bordighera, ville déjà rendue célèbre depuis le début de 1900 pour avoir accueilli les reines et les princesses, venues de toute l'Europe. La station regorge de nombreux services créés au fil des ans pour répondre et s'adapter aux nouveaux styles de vacances, ainsi que de satisfaire les attentes des clients les plus exigeants.

L'Hôtel "PARIGI" est particulièrement apprécié pour sa cuisine raffinée et personnalisée, servie dans une magnifique salle avec vue sur la mer.

Le restaurant propose une liste de vins prestigieux sélectionnés avec soin par Piero Sattanino, propriétaire de l'Hôtel et Champion du Monde Sommelier en 1971.

L'hôtel compte de 55 chambres de différentes catégories, avec les meilleurs équipements ainsi que d'une plage privée pour les mois les plus chauds.

L'hôtel dispose également d'un spa qui surplombe la mer, au dernier étage de l'hôtel. Ce centre de soin

entièrement rénové, propose des soins et des forfaits spécifiques.

En coopération avec la marque "Maurice Mességué", le spa allie la médecine esthétique et la médecine diététique ainsi qu'une thérapie par les herbes.

L'administration des herbes, accompagnée d'une alimentation saine recommandée par le médecin nutritionniste, redonne la santé et le bien-être pour le corps et l'esprit.

L'hôtel "PARIGI" est également très reconnu dans la région pour son service de service traiteur et d'organisation de banquets dans lequel la famille Sattanino n'a eu cesse depuis plus de 20 ans d'améliorer le service et les prestations offertes, afin de s'assurer que chaque événement, mariage, confirmation, communion, baptême, anniversaire ou toute autre demande soit à la hauteur des attentes du client pour ces moments uniques.

Reportage :

Le restaurant "LA RESERVE" est situé sur la plus belle terrasse surplombant la mer au Cap Saint-Ampelio.

Situé entre l'église Saint-Ampelio et la marina de Bordighera, "LA RESERVE" offre à ses clients une vue unique sur la mer.

"LA RESERVE" met aussi à la disposition de ses clients les facilités d'une plage « privative » aménagée dans la roche qui descend vers la mer.

Le restaurant exprime sa cuisine au travers de spécialités de fruits de mer avec la plus grande attention portée aux poissons de la mer bleue, les herbes aromatiques, l'huile d'olive extra vierge d'olives « Taggiasche ».

Sans oublier les crèmes glacées, les sorbets et autres desserts personnalisés artisanaux en étroite harmonie avec la cuisine dite Méditerranéenne.

A noter, un grand choix de vins sélectionnés par le sommelier sont également disponibles pour les clients les plus exigeants. Dans son Bar "PROSPICENTE" vous trouverez les plus délicieux cocktails et spiritueux, avec quelques spécialités insolites.

L'intérieur, climatisé, moderne et confortable avec ses poutres apparentes, en font un lieu de prestige.

Reportage :

Il y a quelques années la famille Sattanino a acquis un Hôtel trois étoiles à Monterosso al Mare, le "MARGHERITA".

Situé au cœur de l'incroyable beauté de la région des Cinque Terre, entre une magnifique plage de sable fin et des collines verdoyantes, l'Hôtel "MARGHERITA" est à portée de main pour vous offrir un séjour agréable et relaxant dans un cadre raffiné et confortable.

Situé au centre du village, le long d'une rue piétonne il est à quelques pas de la plage et du port de plaisance.

Chaque matin, vous pourrez déguster un délicieux petit déjeuner dans une salle très confortable dans laquelle un buffet propose une grande variété de choix, composée de produits Bio et sans gluten.

**VISITEZ NOTRE WEBSITE:**

**[www.hotelparigi.com](http://www.hotelparigi.com)**