

Il brand internazionale di fine dining Gigi Rigolatto arriva in Italia

2025-05-28 11:01:18 di Mara Cella

URL:<https://forbes.it/2025/05/28/il-brand-internazionale-di-fine-dining-gigi-rigolatto-arriva-in-italia/>

Da Dubai a Roma: è questa la traiettoria di **Rizwan Kassim**, ceo del Gruppo Rikas e ceo di Paris Society International. Fondato quasi dieci anni fa, Rikas è oggi una delle realtà più dinamiche della ristorazione di lusso internazionale, che con eleganza e innovazione si è affermato nel panorama globale del fine dining.

Un impero del gusto tra culture e continenti

Nato con l'ambizione di fondere alta cucina, ospitalità autentica e un'estetica raffinata, Rikas (dalle iniziali del suo fondatore) è sinonimo di lifestyle contemporaneo. Al fianco dei partner Pierre Pirajean e Helena Paraboschi, Kassim ha costruito un portfolio di insegne iconiche - tra cui Twiggy, Ninive, Gigi Rigolatto e Lana Lusa - che attraversano le cucine del mondo, dalla raffinatezza francese alla vivacità mediorientale, passando per il minimalismo nipponico e la convivialità mediterranea, raggiungendo volumi importanti. Basti pensare che solo durante il primo anno di apertura di Gigi Rigolatto a Dubai il gruppo ha raggiunto un net revenue di **35 milioni di euro**. Con progetti già realizzati tra Dubai, Parigi e Saint-Tropez, il gruppo è in espansione in Arabia Saudita, Marocco, Bahrein, Regno Unito ed Europa continentale. L'approccio è chiaro: proporre esperienze sensoriali capaci di **coniugare il gusto alla bellezza, la condivisione al design**. Rizwan Kassim continua a ridefinire i confini dell'intrattenimento gastronomico internazionale e Rikas non è più soltanto un gruppo di ristorazione, è un laboratorio di eleganza, creatività e cultura del vivere.

L'approdo italiano: la terrazza Gigi Rigolatto a Roma

Il 27 maggio 2025 segna un nuovo inizio per il gruppo: l'arrivo in Italia. Il debutto a Roma, grazie alla collaborazione con Arsenale Group e Accor Orient Express, all'interno della terrazza dell'hotel Orient Express La Minerva, affacciata in piazza della Minerva, con vista sulla cupola del Pantheon. Il concept portato nella capitale è Gigi Rigolatto: un ristorante che mescola sapientemente cucina italiana, atmosfera festosa, musica dal vivo e un tocco chic internazionale. È un'interpretazione sofisticata della Dolce Vita pensata per un pubblico globale ma con radici profondamente italiane.

Un'idea condivisa, un sogno realizzato

“Con Paolo Barletta, un amico ancor prima che partner, condividiamo la stessa visione,” ha raccontato Kassim a *Forbes Italia*. “Volevamo portare a Roma un'idea autentica, che celebrasse la cucina italiana come esperienza di vita e convivialità, ma con uno sguardo più alto e internazionale.” Così nasce il progetto: un punto di arrivo ma anche di ripartenza, verso nuove contaminazioni. Tra i prossimi progetti in cantiere c'è l'apertura entro fine anno del ristorante giapponese **Mimi Kakushi** sempre all'interno di Orient Express La Minerva, un piccolo gioiello ispirato alle atmosfere di Osaka negli anni '20. Quindi Gigi Rigolatto non è solo un ristorante, ma piuttosto un manifesto di lifestyle, una sorta di ambasciatore contemporaneo dell'eleganza italiana, reinterpretata attraverso lo sguardo cosmopolita del Gruppo Rikas e di Paris Society. Da Parigi a Saint-Tropez, da Dubai fino a Roma, ogni location è pensata per raccontare un'Italia sognata e vissuta, dove ogni dettaglio parla di stile, tradizione e bellezza.

L'italian lifestyle

La proposta gastronomica di Gigi Rigolatto reinterpreta i grandi classici italiani con creatività e sobrietà: ravioli al limone e timo, polpo con le patate, crostate al limone meringate. Tanti i piatti pensati proprio per la condivisione. Tra i signature di Gigi Rigolatto c'è un sorprendente ed imperdibile gelato al pistacchio con fiocchi di sale e olio extravergine d'oliva. Ogni dettaglio rende omaggio alla Dolce Vita, tra ambienti pensati come un inno allo stare insieme. Il design degli spazi è stato affidato all'architetto franco-messicano Hugo Toro, che ha creato ambienti immersivi e raffinati: marmi di Siena, colonne Art Deco, arredi che fondono modernità e classicismo. Ogni elemento è studiato per un'esperienza estetica evocativa e coerente con l'identità del brand e l'arte italiana di "vivere alla grande".

Un'alleanza strategica per il futuro

Nel marzo 2024, il colosso dell'hospitality Accor, tramite la controllata Ennismore, ha acquisito il 51% del Gruppo Rikas. Una mossa che ha consolidato la crescita del brand nel segmento della ristorazione di lusso e lifestyle, e che apre nuove rotte nei mercati internazionali. Ma la collaborazione con Arsenale Group e Accor non si limita alla ristorazione. Infatti il progetto Orient Express La Dolce Vita celebra l'eccellenza italiana attraverso treni d'epoca restaurati, trasformati in convogli di lusso contemporaneo che attraversano luoghi iconici come Roma, Venezia, Portofino e Montalcino. A bordo, suite, cabine deluxe e ristoranti gourmet conferma un'esperienza di viaggio indimenticabile.