

GAMING E RISTORAZIONE: A MALTA IL PORTOMASO CASINO AFFIDA IL FOOD A UN OPERATORE ABRUZZESE

Pubblicato il 6 Marzo 2026 di Enzo Epifani



Categoria: [CRONACA E ATTUALITA'](#)



Per la prima volta in Europa la gestione di food, beverage e servizio viene esternalizzata a un operatore specializzato

Nei casinò europei la ristorazione è sempre stata un servizio accessorio. A Malta, invece, cambia ruolo. Nel distretto di Portomaso, a St. Julian's, il Portomaso Casino ha deciso di esternalizzare la gestione completa di food, beverage e servizio, introducendo un'impostazione finora poco diffusa nel panorama europeo.

Non si tratta solo della gestione di un ristorante. Per la prima volta in Europa, l'intero comparto, dai ristoranti ai bar fino ai servizi dedicati, viene affidato a un operatore esterno, in piena integrazione con il reparto gaming.

La gestione è stata affidata a Era Ora Steakhouse, format nato in Abruzzo e sviluppato negli anni da Hector-Bi insieme a Chiara Taraborrelli e ad altri partner, oggi alla sua prima esperienza internazionale. Il progetto si colloca nel segmento alto della ristorazione e si rivolge a una clientela internazionale, in linea con il contesto in cui si inserisce. Il format è specializzato nella lavorazione della carne alla brace, con un approccio costruito sull'esperienza diretta del fuoco e sulla selezione della materia prima.

Non è solo una scelta organizzativa. Nei casinò, la ristorazione segue il ritmo del gioco: c'è chi si ferma pochi minuti, chi resta ore, chi chiede discrezione e continuità. In questo contesto, il food smette di essere un servizio accessorio e diventa parte della gestione del cliente, soprattutto nei segmenti premium.

In questo equilibrio, la cucina italiana continua a mantenere un ruolo riconoscibile a livello internazionale.

Il contesto: il gruppo Tumas e l'evoluzione del modello

Il Portomaso Casino fa parte del Tumas Group, realtà maltese attiva nei settori real estate, hospitality, leisure e gaming, con un posizionamento consolidato nel segmento alto di gamma.

Negli ultimi anni il gruppo ha avviato un percorso di evoluzione dell'offerta legata al gaming, con un'attenzione crescente all'esperienza complessiva del cliente. In questo scenario, la ristorazione non viene più considerata un elemento separato, ma parte integrante del

funzionamento stesso della struttura.

Il modello sviluppato sotto la direzione di Fabio Fenech si muove proprio in questa direzione: integrare intrattenimento, servizio e offerta gastronomica in un unico sistema, capace di adattarsi a una clientela eterogenea e internazionale.

Un modello costruito sui tempi del cliente

All'interno del casinò convivono dinamiche molto diverse: chi entra per una breve permanenza, chi si ferma a lungo, chi frequenta le aree VIP e richiede un livello più alto di riservatezza e continuità.

In questo contesto, la ristorazione non può essere rigida. Deve adattarsi.

Il modello adottato integra la proposta gastronomica con l'organizzazione del servizio e con i flussi del gioco, costruendo un'esperienza che segue il comportamento del cliente invece di interromperlo.

Dall'Abruzzo a Malta

Era Ora Steakhouse nasce a Vasto, in Abruzzo, dove ha operato per sette anni costruendo una propria identità nel segmento della carne.

L'arrivo a Malta segna il primo passaggio internazionale del progetto, maturato dopo una fase di analisi che ha coinvolto diverse destinazioni. La scelta si inserisce in un contesto caratterizzato dalla crescita dei flussi turistici e dallo sviluppo dell'hospitality sull'isola.

Uno sviluppo che guarda oltre

L'esperienza avviata all'interno del Portomaso Casino rappresenta un primo banco di prova per un modello che potrebbe essere replicato anche in altri contesti.

L'interesse da parte di operatori internazionali, anche al di fuori dell'Europa, indica come l'integrazione tra ristorazione e gaming stia diventando un tema sempre più centrale nel settore.

