



Ezio A. Indiani eletto presidente di EHMA – European Hotels Manager Association

La 46ma assemblea generale di [EHMA – European Hotel Managers Association](#), che si è svolta nei giorni scorsi al The Westin Paris-Vendôme di Parigi, ha eletto presidente, per il triennio 2019 – 2021, Ezio A. Indiani, General Manager dell'Hotel Principe di Savoia a Milano e Delegato Nazionale Italia EHMA dal 2010.

A lui si affianca un nuovo Comitato Esecutivo composto da Verena Radlgruber-Forstinger (Primo Vice Presidente), Panagiotis (Panos) Almyrantis (Vice Presidente) e Johanna Fragano (Tesoriere).

“EHMA è un'associazione dinamica che raccoglie il meglio dei direttori d'albergo d'Europa – ha commentato Indiani – Sotto la mia presidenza intendo coinvolgere tutti i soci al fine di capitalizzare pienamente il vasto mondo di esperienza professionale ed umana presente nella nostra associazione. L'EHMA deve essere ricca di nuove iniziative da implementare e valorizzare durante tutto l'anno”.

Ezio A. Indiani, 66 anni, nativo di Cremona, ha maturato la sua prestigiosa carriera internazionale esclusivamente in hotel 5 stelle lusso in Gran Bretagna, Italia, la Repubblica Dominicana e Svizzera. Oltre al famoso Hotel Principe di Savoia a Milano della Dorchester Collection, dove è General Manager dal 2005, ha diretto alcuni degli alberghi iconici del mondo come l'Hotel Eden di Roma, l'Hotel Des Bergues a Ginevra e Villa d'Este a Cernobbio.

EHMA – European Hotel Managers Association è stata fondata a Roma nel 1974 da alcuni 'executives' dell'industria alberghiera di indiscussa etica professionale con il desiderio

di mantenere ed incrementare l'immagine del patrimonio alberghiero. È composta da dirigenti di alberghi di alto livello che tendono costantemente al miglioramento della loro professionalità e di quella del loro personale, al fine di mantenere, perfezionare ed innovare i servizi da offrire alla loro clientela. Attualmente l'Associazione conta oltre 400 soci rappresentanti da 29 paesi europei, di cui circa 300 sono Direttori Generali di alberghi di lusso. In cifre, questo rappresenta circa 300 alberghi, 85.000 camere e 65.000 dipendenti.

La delegazione italiana è la più numerosa e sta avendo un grande successo sotto la sua guida portando avanti progetti assolutamente interessanti come il Mentoring, la Certificazione dell'Hotel Manager, la relazione con le scuole e con l'arte.



Zambo, un piccolo resort di grande accoglienza

Cogliamo al volo l'invito di una coppia di amici per una fuga dalla quotidianità per recarci a casa, è proprio il caso di dirlo, di Stefano Zambon che, in Valsassina, sulle alture di Cremeno, località Cassina, sta per aprire un "Maso" di lusso.

Immerso in una radura, affacciato sulle Alpi, si trova Zambo, un mini resort; mini perché ha solo 2 camere, resort, perché, già al primo impatto, dà la sensazione di offrire comfort, eleganza e servizi che quella definizione rappresenta.



L'accoglienza di Stefano è da ospite che ti apre la propria

casa, perché Maso Zambo è un sogno curato con passione, un inno alla qualità, così ricercata, uno scrigno di cose belle che fanno stare bene, che la prima domanda che ci poniamo è “perché vuol farne un luogo di villeggiatura per sconosciuti?” Davvero non vuole tenersi per sé questo gioiello?

No, evidentemente, se siamo qui è proprio perché vuol andare fino in fondo a quella trasformazione che ha cominciato a mettere in atto 5 anni or sono, dedicandosi alla qualità della sua vita. Qualità che passa, per lui, dal far star bene anche gli altri.

Nelle scorse settimane avevo scritto di una “[lezione di accoglienza](#)” spontanea, immediata, colta al volo dal comportamento gentile, istintivo e degno di plauso, di un giovane pizzaiolo di Omegna. Anch’egli, guarda caso, come Zambon, non era “del mestiere”. Oggi ho lo stesso obiettivo, parlare di ospitalità, anche se qui, dietro a ciò che un viaggiatore troverà quando varcherà la porta di questo luogo, c’è un lavoro lungo e meditato, sulle cose, sulla persona.

Così il gioco ha inizio e, nell’arco di poche ore, il padrone di casa recita a soggetto tanti ruoli, dal ricevimento, al maestro di sauna (aufgussmeister), dal premuroso uomo di sala, all’aiutante cuoco ed il lavapiatti, fino alla preparazione delle colazioni e, naturalmente, la governante, visto che riordina tutto lui.

Il luogo è un incanto, la scelta di materiali per la ristrutturazione oculata, la casa consiste di tre piani distinti, ma che fanno un tutt’uno per un cliente che cerca tranquillità, benessere, calore, gusto, silenzio.

Stefano è ancora insicuro, non nel senso di incerto, desidera realmente che gli si dica cosa non va, noi non ci facciamo pregare, anche se son di più le cose che vanno bene, anche se forse, una cosa in fondo c’è...”ma chi te lo fa fare?” Un posto così bisogna tenerselo tutto per sé, perché faticare da

mattina a notte per far star bene gli ospiti?

Ecco, è questo il punto e di questo volevo scrivere, quella a cui si assiste al Maso Zambo è una lezione di accoglienza da chi potrebbe farne a meno e godersi tutto questo da solo, anziché dividerlo. Bravo Stefano ed in bocca al lupo!

Aldo Palaoro

Maso Zambo

Via per Mezzacca 6, Cassina, Valsassina

www.masozambo.it



Gabriele Frongia: “Vi racconto come si diventa Food&Beverage Manager”

Si chiama Food&Beverage Manager ed è una figura professionale nata negli ultimi anni: una professione complessa che richiede alcune attitudini personali e competenze specifiche acquisite con il tempo e che si districa fra ordini, gestione del budget, ascolto delle necessità della proprietà e del personale e osservazione del mercato di riferimento.

Un profilo professionale nuovo –dicevamo- ma che ha già un' associazione di categoria di riferimento, l' **Associazione Italiana Food and Beverage Manager**, che lo scorso novembre ha anche eletto il proprio miglior rappresentante: **Gabriele Frongia**, 29 anni da Montecchio Emilia. Abbiamo incontrato Gabriele Frongia a **Firenze**, nella sua sede di lavoro, l' **Hotel Plaza Lucchesi**, e gli abbiamo chiesto di raccontarci il suo

percorso.

Gabriele, ci racconti come sei diventato Food&Beverage Manager?

“Ho fatto la classica gavetta. Mentre frequentavo la Facoltà di Lettere a Siena iniziai a lavorare come lavapiatti; con il tempo, ho iniziato ad appassionarmi al mondo della sala, fino a diventarne responsabile”.

Come sei cresciuto, fino a diventare manager?

“Ho iniziato a lavorare nel settore catering, che è stata una scuola importante soprattutto per entrare nel mondo della logistica e dell’organizzazione e che mi ha fatto crescere. Ho lavorato quattro anni per grandi eventi che richiedono molta puntualità, precisione nelle tempistiche di noleggio e attenzione ai particolari. Il lavoro per i catering è lungo e prevede sopralluoghi, contatti, prove di assaggio; il ricevimento per un matrimonio inizia anche un anno prima: una volta ho organizzato un matrimonio indiano che è durato sette giorni e ogni giornata prevedeva l’organizzazione di un pranzo e attività legate ai festeggiamenti”.



Quando hai capito in che direzione andava il tuo lavoro?

“All’inizio non sapevo bene dove stessi andando, mi sono appassionato piano piano e ho iniziato a fare alcuni corsi professionali. La svolta è arrivata quando sono diventato maitre e il lavoro si è stabilizzato; successivamente è arrivato il passo definitivo quando sono entrato in contatto con l’azienda con cui lavoro adesso, la **To Florence**, un gruppo di tre hotel a Firenze più un quarto all’Isola del Giglio di cui stiamo curando l’apertura. Questa azienda giovane, che valorizza le idee, mi ha offerto l’occasione di crescere davvero e delineare la mia figura”.

Il fiore all'occhiello del gruppo è l' Hotel Plaza Lucchesi, che tu hai visto nascere: come avete sviluppato questo progetto?

“L' hotel è passato alla gestione attuale, la **famiglia Lotti**, nel 2013 ed è ripartito con un piano di sviluppo e rimodernamento ambizioso, a cui ha preso parte il General Manager **Giancarlo Carniani**. Io sono arrivato circa un anno e mezzo dopo e tutti insieme, in sintonia, abbiamo sviluppato un piano che ha previsto l' avvio dell' hotel ma anche lo sviluppo del bar e del ristorante interni. Non siamo legati a catene alberghiere e non abbiamo standard: questo ci permette di personalizzare il servizio, curare i dettagli e costruire una squadra vincente. Disponiamo di 94 camere e possiamo accogliere fino a 220 ospiti. Abbiamo iniziato valorizzando la terrazza, l' **Empireo Rooftop**, una delle più belle terrazze panoramiche di Firenze, che ci ha aiutato tantissimo all'inizio, ma poi alla location abbiamo affiancato un' offerta e un servizio adeguato facendo un lavoro sullo staff e sul prezzo e poi abbiamo osservato la clientela”.



In effetti, quando saliamo all'Empireo Rooftop la vista su Firenze è da mozzare il fiato: l' hotel è posizionato sul Lungarno e la terrazza offre una panoramica a 360° sulla città di Firenze e non è difficile immaginare la magia che si crea nelle serate estive.



Gabriele prosegue: “Abbiamo puntato sul bar aperto a tutti con un progetto di quattro anni; dopo due anni di lavoro abbiamo iniziato ad avere i primi risultati: all'inizio l' 80% della clientela erano ospiti interni, mentre oggi quel dato è occupato dai clienti esterni. Il bar oggi è una risorsa importante per la struttura e lo stiamo valorizzando anche attraverso piccole proposte di appetizer e finger food con le

quali facciamo conoscere anche la nostra cucina”.

Gabriele, nello specifico in cosa consiste il tuo lavoro?

“In genere mi relaziono poco con i clienti, se non per l’organizzazione degli eventi; mi rapporto soprattutto con la direzione e il personale. Osservo tutto ciò che riguarda il mondo dell’hotellerie e della ristorazione, seguo il mercato e la piazza in cui lavoro, cerco di carpire i trend e stabilisco i budget con cui realizzare i progetti. Il mio è un lavoro d’equipe: mi rapporto con i barman ed i cuochi con la consapevolezza di saperne meno di loro ma è indispensabile conoscere almeno le basi di queste professioni. All’inizio lavoravo tanto e mi fermavo anche oltre l’orario di lavoro proprio perché volevo imparare il più possibile dai vari profili professionali che ruotano intorno la mia figura: facevo anche 13 ore di lavoro”.



La figura del Food&Beverage, appare sempre più fondamentale per le grandi strutture che necessitano di questo ruolo, esistono dei corsi di formazione specifici?

“Oggi per il mio lavoro sta iniziando a svilupparsi un’offerta formativa a livello accademico e le grandi scuole hanno avviato corsi specifici, basti pensare a scuole come Alma o Atenei come Bocconi, LUISS e poi la Cornell University, americana. Ci sono tante competenze acquisibili ma è indispensabile avere delle doti personali come l’empatia, la capacità di ascolto dei dipendenti e saper essere ago della bilancia in varie situazioni: è importante saper gestire il proprio umore personale”.

Gabriele, il mondo della sala, nel quale tu ti sei formato, sta vivendo una nuova vita sul filo della professionalità e offre nuove possibilità, anche importanti: tu cosa diresti a chi vorrebbe intraprendere una carriera come la tua?

“Questo lavoro può dare tante soddisfazioni: bisogna smettere di considerarlo un lavoro di second’ordine, bisogna avere voglia di imparare ed è indispensabile conoscere le lingue. Con la giusta gavetta si arriva ad avere anche una posizione soddisfacente. Il massimo sarebbe poter avere un’occupazione stabile ma dedicarsi occasionalmente anche a consulenze esterne. Quello che mi piace del mio lavoro è la creatività”.

Manuela Di Luccio

Plaza Hotel Lucchesi

Lungarno della Zecca Vecchia, 38 – Firenze

www.hotelplazalucchesi.it



Un sogno lungo un inverno: il Royal Hotel Courmayeur

Non ci hanno mai pensato i Fratelli Vanzina a girare un “Natale a Courmayeur” ma sarebbe stata senz’altro la location adatta perché qui, in questo a dir poco lussuoso hotel a 5 stelle, dove si incontra il gotha dell’imprenditoria italiana, dell’economia, della politica e anche dello spettacolo, fra capricci da divi, incontri formali e anche

quelli clandestini -che certamente non saranno mancati- gli ingredienti ci sarebbero tutti per sfornare un memorabile cinepanettone. **Royal Hotel Courmayeur**, con i suoi 164 anni di attività, è l' hotel più antico della perla del Monte Bianco e l' ha vista nascere e decollare dai primi impianti sciistici ai grandi fasti degli anni 80-90, quando Courmayeur divenne la meta per eccellenza del turismo di lusso.



Courmayeur si trova in Valle d' Aosta, alle falde del Monte Bianco, in una conca suggestiva, ed è l' ultimo comune italiano prima del confine con la Francia. E' conosciuta soprattutto per essere considerata la Capri d' inverno: una località divenuta cuore del turismo invernale dal secondo dopoguerra e che con il tempo si è trasformata nel ritrovo del jet set internazionale.



Teatro di incontri e relazioni, Royal Hotel oggi è un grande Hotel a 5 Stelle che comprende 90 camere da letto tra cui varie suite, e ben cinque linee di cucina, più un lounge bar e la sala colazioni. A guidare quattro di questi ristoranti è **Andrea Alfieri**, 44 anni di Milano, che dopo varie esperienze nell' alta ristorazione, dallo scorso giugno è entrato nella grande famiglia del Royal , che conta 85 lavoratori, di cui 22 compongono la grande brigata. Andrea è una persona simpatica, dalla battuta pronta, disponibile e anche molto solida e concreta che racconta il mondo della ristorazione con disincanto; ha capito che rincorrere a tutti i costi grandi riconoscimenti può comportare la frustrazione e per questo ha fatto scelte personali e concrete. Anche se è entrato a far parte dello staff da pochi mesi, Andrea Alfieri si è subito sentito parte del luogo e sembra che la storia del Royal e di Courmayeur per lui non abbia segreti: "Courmayeur è stata inventata dal Conte Titta Gilberti che qui ha investito molto ed è stato anche proprietario del Royal".



Andrea, come sei diventato cuoco?

“Ho scelto di fare questo mestiere quando la figura del cuoco non era minimamente presa in considerazione. In famiglia rimasero un po' perplessi dalla mia scelta perché i miei genitori sono professori universitari e nessuno in famiglia faceva questo lavoro. Già durante la scuola ho iniziato a fare tirocini: all'epoca c' erano solo due tipi di ristorazione, quella elegante o la trattoria; io da subito scelsi la prima e quindi feci alcuni stages da Salvini in Galleria e Al Bissi Scala che poi divenne il Marchesino di Gualtiero Marchesi. Dopo il diploma sono rimasto 8 anni al ristorante Yar di Milano, specializzato in cucina russa; in quel periodo iniziai ad approfondire la cucina moderna e nel 1998 ottenemmo le Due Forchette del Gambero Rosso. Fra il 2006 e il 2011 ho aperto il mio ristorante, “Sempione 42”, ma quelli erano anni difficili perché c' è stata la crisi; per molto tempo ho atteso l' arrivo della Stella Michelin e ad un certo punto credo di esserci andato vicino ma poi ho deciso di non sottopormi allo stress dell' attesa dei riconoscimenti. Decisi di cambiare e scelsi la ristorazione alberghiera stagionale: ho fatto tre anni a Madonna di Campiglio. Nel 2013 a Milano ho aperto il **Chiostro di Andrea** di cui dirigo tuttora la cucina: si tratta di un progetto molto bello perché il ristorante si trova all' interno di un centro culturale ed è in un chiostro. Abbiamo adottato uno stile libero perché oggi c' è molta concorrenza, bisogna stare in piedi e pensare cose nuove: facciamo quelli che a Milano chiamiamo “sgagnini” ovvero non c' è ordine dei piatti e facciamo le mezze porzioni”.

Hai toccato un argomento importante: “Stare in piedi”. Tu hai fatto esperienze diverse che richiedevano competenze diverse: sei stato assunto, poi sei diventato imprenditore, poi sei stato stagionale ed infine consulente. Come si fa per essere così eclettici?

“Bisogna tenersi sempre aggiornati. Oggi il lavoro è più dinamico e c’è tutto un mondo intorno. Tra l’altro prima si guadagnava molto di più; oggi c’è molta più concorrenza anche se non tutti durano nel tempo. Molti giovani scoppiano dopo 17 ore di lavoro e a volte forse si sceglie questo lavoro con un po’ di incoscienza”.

Andrea, come si trova il tempo di gestire anche la vita privata?

“Qui con me c’è mia moglie **Samanta Serafini** che è la maitre e la mia sous chef **Roberta Zulian** con cui lavoro da vari anni e che si è fatta notare durante la selezione Italiana del Bocuse d’Or 2017 : sul lavoro con le donne mi trovo molto bene. Tra i problemi pratici della vita di un cuoco c’è quello di avere orari impossibili che ti portano lontano dalla famiglia: avere mia moglie nello staff è un grande vantaggio perché c’è molta più comprensione. Nostro figlio, per esempio, non vive con noi ma fin da piccolissimo ha iniziato a stare con i nonni perché i nostri impegni di lavoro a volte ci portano lontano per mesi”.



Torniamo al Royal Hotel Courmayeur: hai un ruolo importante perché non dirigi una sola cucina, ma più linee. Ci racconti questo mondo così articolato dal suo interno?

“La struttura comprende cinque ristoranti e io mi occupo di quattro di questi: il Grand Royal offre i classici della cucina italiana con uno sguardo anche su una cucina internazionale; il bistrot che ha inaugurato da un anno, ha un ambiente più caldo, offre una cucina del territorio ed è un richiamo forte per la clientela che ama l’informalità; la champagneria è il luogo dei sapori più veraci come il paiolo e la polenta con la salsiccia in umido. Infine, il

ristorante gourmet “Petit Royal” invece è affidato allo chef **Paolo Griffa** che fa una cucina molto raffinata. L’ impegno è costante: si inizia la mattina alle 6:15 e si finisce la sera tardi intorno all’ una di notte. Oltre ai periodi di grande afflusso, come quello appena concluso delle festività natalizie, qui facciamo anche molta banchettistica e meeting. Al ristorante Grand Royal abbiamo un menù degustazione di sette portate ma la carta cambia ogni giorno, quindi la stesura del menù è minuziosa e il rapporto con i fornitori è simbiotico; considerato che a volte a causa della neve si fa fatica a ricevere materie prime, bisogna sempre essere sul pezzo per inserire eventuali varianti. Non va dimenticato che c’ è anche il menù del personale da curare e si tratta di 170 pasti al giorno che da soli ti tolgono molto tempo perché io ci tengo che il personale mangi bene, bisogna soddisfare anche il lavoratore, altrimenti si lavora male” – ci dice sorridendo, e continua- “Il servizio degli aperitivi da solo è molto impegnativo e abbiamo una persona che si occupa solo di quello: la proposta è ampia perché proponiamo ogni giorno sei stuzzichini che sono dei piccoli piatti. Se pensi che ogni giorno si preparano circa 300 aperitivi i conti son presto fatti”.



Chi è l’ ospite-tipo del Royal Hotel?

“Imprenditori, manager, politici, ma anche cacciatori. Courmayeur è un luogo di lusso, la clientela è molto diversa da quella di altre località turistiche invernali. Quando lavoravo in Trentino, per esempio, gli ospiti erano soprattutto famiglie e molti stranieri, attratti dalle Dolomiti che sono Patrimonio Unesco; qui invece c’ è una clientela molto d’ elite e selezionata. In Val d’ Aosta giunge soprattutto la classe dirigente della Lombardia e del Piemonte, anche perché con l’ apertura dell’ autostrada

diretta Milano-Cormayeur in due ore si arriva facilmente. Chi sceglie Courmayeur spesso vuole essere informale, per questo i posti meno ingessati come il bistrot sono preferiti: i manager che vivono tutta la settimana prendendo aerei e pranzando in ristoranti di lusso, quando arrivano qui cercano soprattutto relax e molti di questi scelgono anche di cenare in camera, un altro servizio che va coordinato alla perfezione per garantire un soggiorno con tutti i comfort. Per questo motivo, visto che ci sono tanti habituè della struttura. L' accoglienza è elegante ma mai troppo ingessata e il sorriso è d' ordinanza. L' Hotel, tra l' altro, gode di una pista sportiva di ghiaccio e neve per macchine e molte case automobilistiche ne chiedono l' utilizzo organizzando dei week- end con driving experience".



Come sono suddivise le stagioni?

“La stagione invernale inizia a dicembre e procede fino al 30 aprile, mentre quella estiva inizia intorno al 9 giugno e continua fino a fine settembre. Nei periodi di chiusura l' Hotel ne approfitta per fare i continui lavori di manutenzione. Solo l' anno scorso è stato rinnovato tutto il settore della cucina ed è stato realizzato il bistrot. L' inverno è la stagione più alta ma in molti scelgono Courmayeur anche per le vacanze estive: fra gli ospiti ci sono molti ex dirigenti affezionati che si fermano per soste lunghe. Molti personaggi del mondo politico o dello spettacolo qui hanno le seconde case che sono quasi sempre chiuse perché quando arrivano preferiscono affidarsi alle cure del nostro Hotel”.



Andrea, il lavoro qui è impegnativo: cosa ti piace del tuo lavoro?

“Qui si vive l' atmosfera del grande albergo di una volta e

hai la possibilità di vivere questo mestiere e questa realtà a 360°: è una grandissima scuola. Quello che mi auguro è di rimanere sempre un cuoco dei grandi numeri., lo faccio con gioia. Io dico sempre che il nostro lavoro è una galera, se lo fai senza sorriso, diventa una ergastolo”.

Manuela Di Luccio

Grand Hotel Royal e Golf

via Roma 87 , 11013 – Courmayeur (AO) –

Telefono: +39 0165 831 611

www.hotelroyalegolf.com



Cristian Torsiello e il Royal Hotel di Capaccio Paestum

È iniziata da poche settimane la nuova collaborazione tra **Cristian Torsiello**, enfant prodige della cucina campana e il **Royal Hotel di Capaccio Paestum** (Sa) della famiglia **Buccella**. Ma prima di parlare di questo nuovo inizio, occorre fare due passi indietro per conoscere meglio i due protagonisti di questa nuova storia che è al suo incipit.



Cristian Torsiello, classe 1983, inizia la sua vita professionale da giovanissimo presso l'Istituto alberghiero di Roccaraso, cittadina abruzzese votata al turismo invernale. Una carriera che inizia subito ad alti livelli, perché dopo la formazione scolastica, sono i sette anni con Niko Romito a Castel di Sangro che lo immettono sulla strada dell'alta cucina e che lo fa sognare in grande; seguono Nino Di Costanzo, Gennaro Esposito e Valeria Piccini, tutti grandi maestri che hanno contribuito a modellare il talento del giovane Torsiello.

Nel 2012, quando la "febbre da apertura di ristoranti" non aveva ancora toccato le temperature attuali, Cristian e suo fratello Tomas decidono, coraggiosamente, di aprire il loro ristorante a **Valva**, possiamo dire sperduto paesino in provincia di **Salerno** che non conta neanche duemila anime, fra le colline della Alta Valle del Sele, in un territorio fuori da tutte le rotte turistiche.

L' **Osteria Arbustico**, questo il nome, è riuscita a portare un bel po' di gente nel remoto entroterra cilentano ai confini con la Basilicata e, anche dopo questo trasloco, i fratelli Torsiello hanno vinto comunque: la loro Stella è stata un faro su un territorio non solo dimenticato, ma da molti neanche conosciuto. Dopo la **Stella Michelin** infatti, arrivata nel **2015**, il meglio della critica gastronomica italiana e anche molti appassionati hanno scelto un percorso turistico insolito, pur di far tappa a Valva.

Purtroppo però, un sogno che si realizza non è la fine di una storia ma solo un capitolo, e oggi la storia dei fratelli Torsiello si intreccia con quella dell'altro protagonista.



L' **Hotel Royal** nasce da un forte desiderio della famiglia **Buccella**, proprietaria dell'immobile, che ha deciso di lanciare un nuovo modo di fare ristorazione, fuori dagli schemi, per una piazza, come quello di Paestum, dove dalla

metà del secolo scorso si è diffusa una foltissima attività ristorativa legata ai pranzi nuziali e alle cerimonie, grazie alla presenza del sito archeologico, con i Templi costruiti dai Greci, che attira molti turisti.

Il ristorante dell' Hotel Royal "Pari Biosteria" è stato tenuto a battesimo da **Antonio Pisaniello** e ha fatto già un lungo rodaggio che lo ha portato a confrontarsi con il territorio e dopo tre anni si è capito che ci sono le possibilità per sognare in grande e questa nuova partnership potrebbe aprire le porte a un nuovo turismo, un nuovo modo di ricevere e fare accoglienza.

Le basi ci sono: le cucine sono nuove, grandi e attrezzate e il ristorante stesso si inserisce in una bella struttura, elegante e a due passi dal mare.



Ecco le parole di **Cristian Torsiello**, solitamente schivo, per descrivere questa nuova fase della sua carriera: "Inizia una nuova e stimolante avventura, nata quasi per gioco insieme al mio amico Vito Buccella. È l'evoluzione di un percorso che possiamo definire naturale in quanto parte dall'entroterra, dall'alta Valle del Sele, per poi "confluire", proprio come l'omonimo fiume, sulla costa, a mare, a Capaccio Paestum. Rappresenta anche una sfida perché l'intero concept di Arbustico si trasferisce in uno dei luoghi più belli della Campania e non solo, qual è Capaccio Paestum, aprendosi di fatto a un target più vasto e variegato. La stessa cucina, senza perdere i suoi connotati essenziali, mi consentirà di spaziare e di avvicinarmi anche ai prodotti del mare".

Ma in cosa consiste il frutto di questa collaborazione? Un carta con cinque antipasti, cinque primi, cinque secondi e plateau de fromage; ci sono , poi, tre menù degustazione classico- 4 portate, 50€; osteria-4 portate a scelta d



el cliente,55€; Arbustico- degustazione di sei portate consigliate da Cristian,60 €.

Guardando la carta, colpiscono in primis i piatti che parlano di territorio: **Ceci di Cicerale**, porcini, schiuma di latte all'aglio e tartufo; **Mazzancolle di Acciaroli**, nocciola, limone, prataioli e succo di sedano rapa; Blu di bufala, cremoso al caffè e sorbetto all'albicocca (dessert)

Ci sono , poi, i piatti più tecnici: Vitello, porri, mela verde, spuma di patate e foie gras, Passatelli, brodo di calamari arrosto e carciofi, Agnello, paté di anguilla affumicata ed erbe di campo

Notevole anche la linea dei dolci, tra cui spicca la meringa, cioccolata, menta, e limone. Non sveliamo tutto, è giusto che ci sia l'effetto-sorpresa per questa nuova realtà che potrebbe far brillare una nuova Stella sul mare del Golfo di Agropoli.

Manuela Di Luccio

Osteria Arbustico

via Francesco Gregorio, 40

Capaccio Paestum (SA)

www.osteriaarbustico.it



[Il nuovo corso di Daniele](#)

Turco, al Gritti Palace

I dialoghi di [Ernest Hemingway](#) con il *maitre*, che chiamava *Gran Maestro*, e con il barman, riecheggiano ancora in quei saloni sontuosi e tra i divani in velluto del bar, eretto sulla cappella del Seicento della famiglia Gritti che diede un Doge a Venezia. Era l'enclave veneziana dello scrittore Premio Nobel, diviso tra [Gritti Palace](#), Harry's Bar e Locanda Cipriani, di cui leggiamo in *Across the River and Into the Trees*, (Di là dal fiume e tra gli alberi). Un romanzo ambientato a Venezia, scritto nel '48, e uscito postumo in Italia nel 1965, tutto incentrato sull'amicizia tra un colonnello americano a riposo e un'aristocratica e giovane veneziana. La ristrutturazione del 2013, durata oltre un anno, con un investimento di 35milioni di euro, ha reso nuovamente meravigliosa l'antica residenza nobiliare, grazie all'impiego di artigiani e falegnami specializzati, che hanno restaurato accuratamente cornici, mobilio, lampadari, stucchi, specchi, marmi, ridando smalto al lussuoso hotel veneziano, riportando alla luce le opere della scuola del Tiziano e del Longhi. A pochi passi da piazza San Marco, un hotel con 61 lussuose camere e 21 suite, rinomato per eleganza e riservatezza, frequentato da personaggi di fama internazionale, che si possono rivedere nella "Hall of Fame", un settore dell'albergo dedicato, accanto alla SPA Blu Mediterraneo. Tra gli ospiti più assidui, [Peggy Guggenheim](#), la ricchissima americana, mecenate e collezionista d'arte, che rimarrà a Venezia trent'anni, dopo aver acquistato nel '49 Palazzo Venier dei Leoni, sede oggi della sua collezione, e dell'imperdibile Museo Guggenheim. Ma anche la cucina del ristorante "**Club del Doge**", guidata con piglio da [Daniele Turco](#) vive un nuovo rinascimento, dopo che lo chef si è dato un tempo per riscoprire le sue radici e vivere un periodo di costruttivo confronto con importanti colleghi stellati della Penisola. Una cucina leggera, fresca, matura, prevalentemente di territorio, ripensata alla luce di moderne tecniche, da cui nascono piatti

di grande piacevolezza, come il canestrello gratinato e lenticchia nera; il baccalà mantecato e polenta biancoperla; le sarde in saòr; i ravioli del suolo con tartufo nero, formaggio Monte Veronese e burro di malga; le tagliatelle integrali con ragù di germano reale e ribes rosso; oppure l'immortale Risotto con scampi alla Hemingway. Oltre all'ottima cucina, che si riverbera anche nel sontuoso breakfast, il nuovo corso, sembra aver influenzato anche la storica **scuola di cucina del Gritti**, che ora dispone di un ambiente vintage dedicato, sede di corsi personalizzati e percorsi gourmet, alla scoperta dei piatti simbolo della cucina regionale italiana.

Luca Bonacini

The Gritti Palace – Luxury Collection Hotel

Campo Santa Maria del Giglio – Venezia

Tel. 041 794611

www.thegrittipalace.com



Alto Adige più eco friendly, con la certificazione ai Vitalpina® Hotels

Ogni anno oltre trenta milioni di turisti pernottano in Alto Adige, una delle regioni più verdi d'Italia. La natura, le Dolomiti, la cucina, i prodotti locali, il wellness, e quel fare tutto, rispettando l'ambiente, caratterizzano una proposta davvero unica. Una perfetta coincidenza di pensiero

con i [Vitalpina® Hotels](#), che nel 2018 avranno completato la certificazione Ecolabel UE, un'attestazione di qualità ecologica attribuita dall'Unione Europea, a chi predilige una filosofia eco friendly attenta alla natura e all'ambiente, ottenuta con un sistema di criteri selettivi, che tutelano l'ambiente dall'impatto generato dai prodotti e dai servizi. **33 strutture ricettive in Alto Adige**, a conduzione familiare, con un'offerta ampia e differenziata per ogni esigenza di vacanza, e pacchetti mirati, dove gli albergatori sono esperti escursionisti, in grado di consigliare i più affascinanti itinerari estivi e invernali, e accompagnare l'ospite alla scoperta delle cime circostanti. Luoghi posti in posizioni da sogno, dedicati a chi ama la natura, agli escursionisti, agli sportivi, e a chi vuole vivere in relax e persegue un'alimentazione sana, equilibrata e completa, a base di ingredienti naturali.

Tra gli hotel Vitalpina, che quest'anno hanno ricevuto questa certificazione, il [Montagna & Benessere Taubers Unterwirt](#) **** di Velturmo (Bz), in Valle Isarco. Un hotel eretto accanto al "Sentiero delle castagne", guidato dalla famiglia Tauber da cinque generazioni, con una filosofia rivolta al frutto della castagna e alle sue benefiche proprietà, dagli arredi interni, ai trattamenti benessere, dalla linea bio-cosmetica Castanea, basata sui principi salutari della castagna, fino alla cucina gourmet.

Sotto al Catinaccio, invece c'è il [Cyprianerhof Dolomit Resort](#)***** di Tires (BZ), che dopo il restyling e l'ampiamiento, vanta anche la certificazione Climahotel, che premia l'inserimento armonioso del complesso nel contesto naturale, e soprattutto l'efficienza energetica degli edifici, grazie alla sostenibilità dei materiali utilizzati, al riscaldamento con impianto a biomassa, ai pannelli fotovoltaici, e a una particolare attenzione all'acustica, all'illuminazione naturale e al sistema idrico. Un pensiero globale che coinvolge anche i collaboratori, con frequenti

momenti di formazione che spiegano i vantaggi della sostenibilità, e come comunicarla agli ospiti.

All' [Alpin & Relax Hotel Das Gerstl](#)****S di Malles in Val Venosta e al suo titolare Lukas Gerstl, viene riconosciuto invece, con la garanzia R30, una particolare cura in cucina e un'attenzione ai prodotti stagionali di aziende locali, raggiungibili nell'arco di 30 km. Un marchio che invita a conoscere e a vivere profondamente l'agroalimentare virtuoso della valle, sostenendo i contadini altoatesini e valorizzando formaggi, pane, cioccolato, miele, mele, vini e distillati, frutta e verdura di stagione. La garanzia R30 comprende anche il comparto benessere, e identifica e segnala i luoghi dell'ospitalità e le Spa dove si utilizzano prodotti naturali della zona nei trattamenti wellness.

Il [Naturhotel Lüsnerhof](#) ****S di Luson, in Valle Isarco, circondato da prati e boschi di conifere, è stato realizzato in pietra calcarea e legni di larice, cirmolo, abete rosso, e con la sua originale architettura richiama agli elementi naturali sud tirolesi. Nel centro Benessere si utilizza la linea di prodotti "Naturbadl": oli essenziali, creme e lozioni, preparati dalla famiglia Ragginer, da poter anche acquistare e conoscere, con percorsi guidati alla scoperta delle fasi di preparazione di olii, creme, balsami.

L' [Hotel Drumlerhof](#)**** di Campo Tures, si distingue per una particolare consapevolezza del bene comune, accompagnando gli ospiti a fare uso delle risorse evitando gli sprechi, nel rispetto del pianeta. In cucina arrivano solo materie prime della regione, si utilizza solo carne da allevamenti che favoriscano il benessere degli animali, e si preparano marmellate *home made*.

Il [Berghotel Sexten](#)****S di Sesto, altra pregevole realtà Vitalpina Hotels, è realizzato in modo totalmente naturale, a partire dai materiali, all'isolamento con pannelli in fibra di legno e lana minerale, ai pavimenti in legno e pietra

naturale, agli arredi con mobili in legno massello tradizionali, alle zone notte in cirmolo, un tipo di legno che abbassa la frequenza cardiaca notturna fino a 3.500 battiti, infonde calma al nostro corpo, favorisce la rigenerazione cellulare e il buon umore.

Luca Bonacini



Bnbiz, il primo co-working hotel d'Italia inaugurato a Fiorenzuola (PC)

Un acronimo che mette insieme bed&breakfast e business, **BnBiz** significa esattamente questo – un luogo in cui riposare e generare business. Come? Secondo la formula del co-working applicata, per la prima volta in Italia, all'interno di un hotel.

L'idea, geniale nella sua apparente semplicità, è venuta all'imprenditrice **Silvia Pighi** che l'ha realizzata, con un attento e avanguardista lavoro di recupero nel palazzo di proprietà a Fiorenzuola d'Arda, una cittadina posta lungo la Via Emilia, tra Piacenza e Parma.

“Ci sono, ovviamente, hotel che affittano sale per meeting, ma il nostro offre ben di più di un semplice spazio riunioni. – spiega Silvia Pighi – Qui si può venire a lavorare per un'ora, per un giorno, per tutto l'anno. E gli ospiti dell'hotel hanno già compreso nel prezzo della camera i servizi e lo spazio per lavorare, con tutte le connessioni in fibra e gli altri strumenti tecnologici necessari”.



Inaugurato da poche settimane, il [co-working hotel BnBiz](#) è già un indirizzo sicuro nelle agende dei manager, ma anche dei giovani creativi che hanno bisogno di spazio condiviso per sviluppare i propri progetti.

“Crediamo fortemente – spiega **Dario Ambroggi**, business development manager di BnBiz – che la promozione di questo nuovo modello organizzativo, incrementando la generazione di idee che si sviluppano in contesti di condivisione, possa avere un impatto positivo sugli aspetti economici, sociali e ambientali della nostra zona. Dall'altra parte Bnbiz nasce con l'obiettivo di lavorare in stretta sinergia con il territorio, attraverso una serie di iniziative che promuovono le attività locali, suggerendo ai propri ospiti di approfittarne”.

Non è un caso se, ancor prima di aprire, lo stesso progetto abbia visto il coinvolgimento di grafici, esperti di turismo, di social media, di interior design, che ora lavorano a stretto contatto quotidianamente negli spazi dell'hotel rendendolo un luogo fertile di idee e di entusiasmo: la condizione perfetta per chi crede nella condivisione.



Un open space con postazioni affittabili, due sale riunioni, una lounge con cucina attrezzata per pasti veloci, un grande terrazzo per il relax; inoltre una rete wifi performante e sempre garantita, grazie ad una connessione con doppia linea in fibra ottica e una in ponte radio per far fronte a qualsiasi evenienza. A questo si aggiungono sei camere di elevata contemporaneità che conferiscono alla struttura la meritata qualifica di art hotel. In una parola un luogo di benessere autentico.

Luigi Franchi

[BNBIZ Coworking Hotel](#)

Corso Garibaldi, 127

Fiorenzuola (PC)



Al mercato del cibo in hotel

Un piccolo mercato dentro all'hotel dove i produttori offrono assaggi e degustazioni, per far scoprire i tesori che ogni giorno si impegnano a produrre, salvaguardando il buono dell'Italia con passione e professionalità.

L'iniziativa è stata lanciata dal gruppo riminese di hotel management **JSH Hotels Collection** in partnership con Foodsccovery, il primo mercato on-line che porta in tavola le eccellenze del Belpaese.

Dopo le prime tappe al Golf Hotel Punta Ala e ad Acaya Golf Resort & SPA, sarà Il Picciolo Etna Golf Resort & SPA a ospitare i produttori siciliani, proseguendo poi a Milano Marittima, Roma e Firenze.

Del resto JSH già dal 2014 ha scelto di affidarsi alla consulenza dello chef **Andrea Ribaldone** per il coordinamento di tutti i ristoranti degli hotel e resort del gruppo, riuscendo a posizionarli tra le mete privilegiate per gli appassionati della buona tavola. Per ogni struttura, Ribaldone ha sviluppato insieme agli chef della sua brigata menu che partono dalla tradizione del luogo, sempre a base di materie prime locali e fondati sul concetto di **fresco, italiano e semplice**. Dal 2015, JSH ha poi introdotto nei suoi resort nelle più belle località turistiche italiane e a Roma il **local coach**, un esperto del territorio capace di condurre gli ospiti alla scoperta del carattere più autentico e originale del territorio e del suo patrimonio.



Hotel a Bolzano e i suoi interessanti convegni

Il Communication Forum, appuntamento quest'anno dedicato al content marketing, ha aperto la serie di interessanti conferenze della **40° edizione di Hotel, da poco conclusa in fiera a Bolzano.**

Miriam Löffler, content strategist e autrice del libro "Think content!" ha sottolineato l'importanza, per chi si occupa di ospitalità, di dotarsi di competenze per la gestione della propria presenza sul web, dal sito web ai social media passando per le piattaforme di prenotazione, le digital pr e il mobile marketing. "L'accoglienza turistica inizia online – ha affermato la Löffler – per questo chi opera in questo settore dovrebbe essere in grado di occuparsi anche di marketing e contenuti e riuscire a scegliere i canali giusti per i propri utenti". I contenuti che offrono informazioni sulla propria attività devono essere trasparenti e precisi: "Quando sceglie di prenotare, l'utente oggi passa da piattaforme come booking, al sito web, google, social e trova sempre quello che cerca – ha proseguito l'autrice di "Think Content!" – per cui la trasparenza esiste già: la scelta è se gestirla voi, mettendo informazioni ricche e complete, o se lasciarla in mano a contenuti casuali postati dagli altri sul web".

A questi concetti ha fatto eco **Ullrich Kastner**, esperto di marketing turistico e fondatore della start up “myhotelshop”. “Ogni giorno trascorso con contenuti sbagliati comporta una perdita di fatturato – ha affermato Kastner – Le prenotazioni avvengono sempre più attraverso Booking, un colosso che spende oltre 3 miliardi all’anno in Google ads, ma che considera l’hotel come un suo prodotto. Se gli albergatori non vogliono occuparsi solo di riassetto le camere mentre altri soggetti si occupano di tutto il resto, è il momento di attivarsi per competere su contenuti e presenza online”.

L’incontro ha visto inoltre l’intervento di **Marco Pappalardo**, direttore comunicazione di IDM Alto Adige: “Questi aspetti sono estremamente importanti e non vanno sottovalutati – ha affermato – anche la promozione turistica dell’Alto Adige ha visto negli ultimi anni cambiamenti incalzanti e il nostro obiettivo è quello di essere pionieri in questo campo, attraverso le nostre campagne di immagine e promozionali”.

Il convegno “RICOSTRUIRE?! Albergatori e architetti alla ricerca di nuove strade”

Al centro della conferenza il tema del rapporto tra architettura e territorio e l’influenza sull’esperienza dei visitatori. Ad affrontarlo, **Alexander Wetzig**, critico di architettura ed ex assessore all’Edilizia della città tedesca di Ulma. “In un mondo sempre più veloce e globalizzato molti trovano che il proprio territorio sia un concetto che protegge dall’insicurezza – ha spiegato Wetzig – Non si tratta solo di salvaguardare le tradizioni, ma di rilevare il ruolo fondamentale dell’architettura nel definire la nostra identità. Non dobbiamo avere un atteggiamento di superiorità nei confronti della diffidenza verso l’architettura moderna, ma dovremmo riflettere sull’esigenza di bellezza, di calore e di identificazione che la progettazione di un edificio comporta”.

Un’architettura che alimenta il senso di identità fa sentire a proprio agio gli abitanti e quindi anche gli ospiti. “Se si ignorano queste esigenze si hanno le reazioni di fuga: si va a

cercare sicurezza nei canoni formali della tradizione, come le forme tipiche della casa alpina – ha proseguito Wetzig – In questo modo si dimentica che la propria terra è qualcosa da ricreare costantemente”. La soluzione per l’architetto è quella del dialogo con la popolazione, come avvenuto nel caso di Ulma: “La progettazione deve essere già un momento di comunicazione, bisogna prima individuare i problemi e condividere gli obiettivi e solo dopo prendere in mano la matita”. L’appuntamento si è concluso con tre tavole rotonde a cui hanno preso parte albergatori, architetti e esperti urbanisti che si sono confrontati sui rapporti tra architettura e ospitalità.



HOTEL, la 40° edizione nel segno dell’innovazione

Sono oltre **40 gli eventi** che animeranno la 40^a edizione di **Hotel 2016**, fiera internazionale per hotellerie e ristorazione in programma **dal 24 al 27 ottobre** a Fiera Bolzano.

Si inizia il 24 ottobre con la quinta edizione del **Communication Forum**, riservato agli operatori del settore turistico, e volto alla promozione delle strutture online. Il focus sarà sul content marketing, con relatori di spicco quali Miriam Löffler, content strategist e autrice del libro “Think Content”. A seguire **“Ricostruire?! Albergatori e architetti in cerca di nuove strade”** è invece il titolo del consueto convegno dedicato ad architettura e sostenibilità, in armonia con il territorio circostante. Spazio poi a un briefing su affittacamere e appartamenti turistici, per concludere con la serata esclusiva per i 40 anni di Hotel.

Nei giorni a seguire il 25 e 26 ottobre sarà ospitata la **16° conferenza dell'Agriturismo in Alto Adige del Gallo Rosso** e il tradizionale convegno sulla gastronomia organizzato da HGV; momenti dedicati al motore di ricerca turistico Booking.com, al ventennale del portale Dolomiti.it con la presentazione del progetto "One land, one brand" e un incontro sulla celiachia e sull'accoglienza dell'ospite che accusa tale disturbo alimentare.

Quindi gli appuntamenti rivolti al vino: **Autochtona, 13° forum italiano dei vini autoctoni**, Tasting Lagrein e Vinea Tirolensis. Ogni giornata inoltre sarà poi dedicata ad una professione: si inizia il 24 ottobre con la **Giornata dei Pasticceri e il concorso "Giovane pasticciere dell'anno"**, si prosegue il 25 coi gelatieri e il concorso "Spatola d'oro", per terminare il 26 ottobre con i panificatori e il concorso sulle sculture di pane. Si chiude **il 27 ottobre con Tasten Lagrein**, degustazione comparativa di più di 70 etichette di Lagrein, organizzata dal Consorzio Vini Alto Adige.



I numeri dell'Alto Adige

Con **10mila strutture ricettive**, oltre 200mila posti letto, quasi 30 milioni di pernottamenti all'anno e un fatturato turistico annuale superiore a 3 miliardi di euro (dati ASTAT), l'Alto Adige è leader in Italia per l'ospitalità. Ed è proprio in virtù di questa peculiarità che, per festeggiare i 40 anni, Hotel ha scommesso sull'innovazione, creando **il primo Startup Village** nel settore alberghiero: uno spazio espositivo dedicato alle nuove idee, in cui le startup potranno farsi conoscere e fare networking. Accanto all'offerta espositiva, ci sarà inoltre un nutrito calendario di eventi, tra appuntamenti tradizionali e nuove proposte.

"Per i 40 anni di Hotel, forte del suo passato e del successo per tutta la filiera turistica, era opportuno un salto di qualità al passo coi tempi – dichiara **Thomas Mur**, direttore di Fiera Bolzano – Cosa conterà in futuro? Se pensiamo al cliente

finale, sarà sempre più importante creare nuovi spazi da vivere all'interno delle strutture ricettive che siano anche opportunità per migliorare la qualità della vita dell'ospite, così da offrirgli nuove e concrete risposte alla sua esigenza di vacanza e alla necessità di vivere un'esperienza da ricordare. Familiarità e amicizia saranno sempre più aspetti fondamentali per l'accoglienza del turista."

Un'offerta espositiva di alto livello quella di Hotel 2016, completata da un nutrito calendario di eventi, tra appuntamenti tradizionali e nuove proposte.



Le new entry degli espositori

Oltre 600 saranno le aziende espositrici di Hotel, suddivise in sei aree tematiche: cucina e tavola, interni e decorazione, costruire e rinnovare, wellness, management e comunicazione, gastronomia. Tra queste spiccano alcune importanti new entry: **Selecta**, azienda leader nella distribuzione per la ristorazione italiana e internazionale, si occupa di selezionare i migliori prodotti alimentari italiani e stranieri; **Segata**, un'azienda trentina specializzata nella produzione di speck e salumi, fortemente legata a tradizioni e territorio; **Illy Caffè**, un punto di riferimento della cultura del caffè; Lamb Weston, azienda olandese che commercializza prodotti surgelati a base di patata presente in oltre 100 Paesi; Mepra, protagonista del "Made in Italy" nel mondo per quanto riguarda gli oggetti da tavola, cucina e arredamento destinati a hotel e ristoranti.

Questo il programma della **40esima edizione di Hotel** – manifestazione forte delle 21.000 presenze del 2015 e degli oltre 600 espositori – in programma dal 24 al 27 ottobre 2016 presso fiera Bolzano.

Informazioni sulla fiera e aggiornamenti in tempo reale su www.hotel.fierabolzano.it



Villa Flori sul Lago di Como, location d'eccezione

Gli alberghi del gruppo **LarioHotels**: Hotel Villa Flori, Albergo Terminus e Posta Design Hotel – con i loro ristoranti – Raimondi, Bar delle Terme e Posta Bistrot – sono caratterizzati da uno charme straordinario che offre agli ospiti la possibilità di scegliere la location ideale per vivere al meglio l'esperienza "Lago di Como". Negli anni, migliaia di ospiti da tutto il mondo hanno scelto di conoscere e vivere il Lario soggiornando in questi tre hotel, modelli di business elegante e ricercato, che da oltre un secolo ha permesso la crescita e il successo delle tre attività sul territorio.

La storia dell'Hotel Villa Flori ha radici lontane. Si trova sulla strada che da Como porta a Cernobbio, situato a solo tre km dal centro città e posizionato su una terrazza che nel tempo è stata considerata, anche da riviste internazionali, una delle quattro più esclusive e panoramiche del Lago di Como. Per oltre un secolo la villa fu contesa dall'aristocrazia lombarda anche per via della sua posizione felice, affacciata direttamente sul lago e con una vista unica, e che fu trasformata in albergo nel 1958.

L'hotel è immerso in un grande parco e gode di una delle più affascinanti viste panoramiche del primo bacino del Lago di Como. Completamente rinnovato nel 2010 e riaperto nel 2012, offre un ristorante gourmet di alta cucina italiana, il **Raimondi**. Affascinante come non mai, la lounge che si apre sulla terrazza ad angolo dalla vista mozzafiato.



Da un lato, l'obiettivo della ristrutturazione è stato quello

di mantenere intatto il fascino dell'atmosfera ottocentesca valorizzando la leggerezza degli stucchi e l'incanto degli affreschi floreali, i preziosi pavimenti a parquet e i dettagli degli antichi complementi d'arredo e, dall'altro, i lavori hanno permesso di completare l'offerta agli ospiti con i più recenti confort e facilities: dal lounge bar a picco sul lago ai servizi hi tech nelle camere e nelle suite, dal centro fitness sino al bagno turco.

A parlarci è la signora **Bianca Passera**, figlia di Gianni Passera, che oggi si trova a sostituire in questo impegno alberghiero, il fratello Antonello Passera, scomparso il lunedì di Pasqua dell'Aprile 2013, a soli 57 anni, colpito da un arresto cardiocircolatorio, mentre era sui campi del Golf Club Villa d'Este a Montorfano (Como) per una partita di solidarietà. L'imprenditore, molto attivo nel settore alberghiero e molto legato anche a Villa Erba, era fratello minore del Ministro dello Sviluppo economico Corrado.

"I nostri ospiti possono scegliere tra 53 camere di cui 7 Junior Suite e la nuova Villino Suite, tutte caratterizzate da uno charme avvolgente, un livello di comfort non comune e una vista incomparabile sul primo bacino del Lago di Como e sulle montagne circostanti con in primis il Faro di Brunate e sullo sfondo il Monte San Primo. Anche gli spazi comuni si aprono verso l'esterno, protetti dalla ricca vegetazione del parco, per arricchire ogni momento del soggiorno con la magia di un riflesso e l'emozione di profonda pace, che solo il contatto con la natura sa regalare. Il pontile privato consente l'accesso "via acqua", sia all'Hotel sia al Ristorante Raimondi. Su richiesta, organizziamo per i nostri ospiti, escursioni con barche private sul lago".



Il **Ristorante Raimondi** è situato al piano Lago dell'Hotel, con grande terrazza per poter pranzare en plain air o cenare al lume di candela; una grandiosa sala affacciata sul parco e completamente rinnovata nel suo arredo in stile ottocentesco può ospitare su tavolini rotondi ben spaziosi, circa 50

persone. Qui troviamo un vero professionista del settore: **Dusan Pejakovic** (maître e sommelier), 39 anni, responsabile anche della carta dei vini (davvero ben presentata e ricca di circa 180 etichette italiane con qualche chicca straniera). Il **Ristorante Raimondi** offre molto di più dei suoi piatti e regala un'esperienza unica ai suoi clienti: silenzio, bellezza e piacere dell'anima. Dalla terrazza la vista è incomparabile sia monti sia sui paesini e sulle ville ottocentesche arricchite da piante gigantesche. Sulla quiete dell'acqua lacustre il ristorante Raimondi vive una vita molto raffinata ed elegante. L'interpretazione dei piatti è affidata alle abili mani di **Paolo Arnaboldi**, giovane chef di 39 anni, canturino di nascita, uno dei talenti della cucina italiana che nel suo percorso ha affiancato chef stellati di fama internazionale, dove ha formato la sua distintiva filosofia gastronomica.



I suoi piatti sono decorati con gusto pittorico, quasi come se fossero tavolozze gastronomiche. Basta guardare le foto. Ci racconta: *“Il mio ultimo impegno è stato in Toscana e qui ho puntato su una cucina ricercata, attenta ai dettagli, ma che al contempo sia in grado di restituire la semplicità e la purezza dei sapori della natura. Nei miei piatti cerco sempre di non dimenticare i sapori semplici e genuini che appartengono alla terra in cui ho vissuto: la Brianza. La mia scelta degli ingredienti è rivolta soprattutto a quelli del territorio, sia di terra che lacustri”*.

Ospitalità, estrema cura, personalità, rendono questo luogo cornice ideale per vivere un'esperienza unica sul lago più bello del mondo.

Rocco Lettieri

Hotel Villa Flori Ristorante Raimondi
Via Cernobbio 12
22100 Como

Tel: +39 031-33.820

www.villaflori.it



Ehma: valorizziamo la funzione sociale dell'hotellerie

Responsabilità sociale d'impresa e passaggio generazionale. Sono stati questi i temi principali del meeting tenutosi nei giorni scorsi a Campione d'Italia dal Chapter italiano di **EHMA**, European Hotel Managers Association (che riunisce i direttori dei più prestigiosi hotel europei), guidato da **Ezio Indiani**, general manager dell'Hotel Principe di Savoia di Milano.

Appare ormai chiaro, infatti, che l'impresa alberghiera non può prescindere dal territorio in cui opera e in cui si fa portatrice di lavoro e cultura. Tanto è vero che le aziende sono sempre più consapevoli del ruolo cruciale sia della CSR nel posizionamento di una struttura, sia di una comunicazione che evidenzia quanto l'attività alberghiera possa rappresentare un valore aggiunto nella destinazione.

Tra le iniziative presentate al Melià Campione che ha ospitato l'evento, anche il progetto "**EHMA for #HeForShe**", la campagna di solidarietà per l'uguaglianza di genere avviata da **UN Women** con l'obiettivo di stimolare gli uomini ad agire contro le ineguaglianze per raggiungere la piena parità di diritti. Tra i primi ad aver sposato il progetto figura **Sébastien Bazin**,

presidente Accor, Corporate Impact Champion, che sostiene “Changing mentalities in the hotel sector”: “eliminare l’ineguaglianza di genere significa contribuire a realizzare un mondo più sostenibile”.

Il **Comitato per le Innovazioni**, invece, ha illustrato il **progetto di Mentoring**, al quale sta lavorando da diversi mesi per promuovere la figura del ‘mentor’, un professionista esperto che lavora con un ‘mentee’, una persona con meno esperienza, in modo da far progredire la carriera di quest’ultimo, facendone emergere le potenzialità ancora inesprese. “In un clima di competizione e di ricerca dell’eccellenza – ha spiegato **Claudio Ondoli**, direttore dell’Executive MBA Serale e coordinatore del corso “Sviluppo delle competenze relazionali” di SDA Bocconi – l’utilizzo dei programmi di mentoring è cresciuto perché è cresciuta l’incidenza del contributo degli individui nei risultati aziendali. Da qui la necessità di attrarre, valorizzare e trattenere le persone con buona potenzialità. Il mentoring non solo serve a migliorare le competenze, ma risponde al bisogno d’integrazione dell’individuo nell’organizzazione ed è utile per imparare ‘le regole del gioco’. Inoltre trasmette valori ed esperienze, stimola e facilita la definizione di un obiettivo, rafforza le reti relazionali e aiuta a individuare le condizioni utili per l’evoluzione professionale e di carriera”.

Ha concluso i lavori **Pasquale Gravina**, protagonista di una carriera straordinaria da atleta del volley e oggi amministratore delegato di [Trenkwalder Formazione](#), società del Gruppo Trenkwalder, specializzata nella progettazione e realizzazione di percorsi formativi volti a sviluppare competenze trasversali e professionalizzanti nel mondo del lavoro. Il suo speech, dal titolo **“Vittorie, sconfitte, talento. Il successo è gioco di squadra!”**, è stato da lui definito uno storytelling dello sport applicato all’organizzazione aziendale e si fonda sull’osservazione che l’eccellenza sportiva ha le stesse regole che si applicano a qualunque contesto. C’è quindi un forte parallelismo tra

squadra e impresa, anche perché le regole del successo si basano sugli stessi pilastri: identità, mentalità e metodo.

Mariangela Molinari

officinamari@gmail.com