

Ospitalità. Nel primo semestre le prenotazioni negli hotel di charme a +18%

Relais&Châteaux punta sulle iniziative gourmet

Come prossimo presidente mondo è favorito l'italiano Corrado Neyroz

Giulia Crivelli

Il turismo, come ogni settore dell'economia, soffre gli effetti della crisi economica. Ma c'è chi ha saputo affrontare le difficoltà e sta ottenendo ottimi risultati anche in questo anno di calo dei consumi, che non ha risparmiato le vacanze. È il caso di Relais&Châteaux, come spiega la direttrice italiana Elisabeth Debiasi, catena di dimore di charme e ristoranti gourmet nata in Francia nel 1954 e che oggi è presente in 60 Paesi con oltre 500 associati. «Il nostro posizionamento ci ha aiutati, certo. Perché l'alto di gamma, in tutti i settori, si è dimostrato ancora una volta anticiclico rispetto alle crisi globali e perché ci sono nuovi flussi turistici da Paesi come la Russia. Ma non abbiamo certo vissuto di rendita, anzi. In questi ultimi anni abbiamo lanciato

nuove iniziative e rivisto integralmente il modo in cui utilizziamo internet per le prenotazioni. Il risultato è che nei primi sei mesi del 2013 gli acquisti sul nostro canale sono cresciuti del 18% e per la seconda metà dell'anno prevediamo di mantenerci sugli stessi livelli».

Nei primi sei mesi del 2013 gli associati italiani hanno ricevuto numerosi riconoscimenti internazionali e in novembre, quando si terranno le elezioni per il nuovo presidente mondo, uno dei favoriti è l'italiano Corrado Neyroz, proprietario, con la sua famiglia, dell'Hermitage, unico hotel a cinque stelle di Cervinia. «Dall'inizio dell'anno molte dimore sono rientrate nelle classifiche nazionali e internazionali più prestigiose, legate alla qualità dell'ospitalità e dell'offerta enogastronomica - sottolinea Elisabeth Debiasi -. Riconoscimenti che arrivano sia da referenti del settore, come il Premio Nonino, le "Tre chiavi d'oro" o le "Tre Forchette" delle guide Gambero Rosso, alle stelle Michelin della Guida Michelin, sia dal grande pubblico, un successo certificato dalle classifiche stilate da TripAdvi-

sor, Condè Nast Johansens e Andrew Harper».

Per l'estate 2013 le iniziative più importanti sono legate alla gastronomia, punto di forza del nostro Paese. «Il 24 agosto riparte dal Petra Segreta Resort di San Pantaleo, in Sardegna, il "Rigoletto itinerante" - spiega la direttrice di R&C Italia -. Il progetto è nato da un'idea dello chef Giovanni d'Amato per raccogliere fondi per restaurare Villa Manfredini, danneggiata durante il terremoto che ha colpito l'Emilia-Romagna nel 2012 e che da 14 anni ospitava il ristorante Il Rigoletto, di proprietà della famiglia D'Amato. A quattro mani con lo chef della dimora che di volta in volta lo ospita, Giovanni D'Amato, che ha due stelle Michelin, prepara menù speciali adattando i piatti che hanno reso famoso Il Rigoletto alla regione in cui si trova, per interpretare al meglio lo spirito della dimora e del territorio. L'ultimo appuntamento è previsto per il 18 febbraio 2014 al ristorante Da Vittorio di Brusapor- to, in provincia di Bergamo».

Meno esclusiva è l'altra iniziativa prettamente gastronomica che si è svolta in giugno e

luglio, i "Pic-Nic sull'erba Relais&Châteaux".

«In Italia non l'avevamo ancora ospitata ma quest'anno, anche sulla base dei successi riscossi in Francia, Svizzera, e Liechtenstein, abbiamo pensato di coinvolgere alcuni degli associati - racconta Elisabeth Debiasi -. Ogni struttura ha messo a disposizione o suggerito un giardino, una terrazza, una spiaggia o un altro luogo speciale, a non più di 30 minuti di distanza dalla dimora, dove gli ospiti avrebbero potuto gustare un vero e proprio pic-nic, grazie al cestino preparato dalla chef dell'hotel. Alcuni esempi? gli ospiti dell'Arnolfo nel loro cestino hanno trovato panini ai semi di papavero con hamburger di cinta senese, da gustare nella campagna toscana fra Colle di Val d'Elsa e San Gimignano. Lo chef di Palazzo Seneta invece ha pensato a un piatto a base di lenticchie di Castelluccio, da mangiare nel parco nazionale dei Monti Sibillini con vista sullo splendido altipiano di Castelluccio, in Umbria. Un'idea che è piaciuta moltissimo soprattutto alle famiglie».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Protagonista. Qui sopra, Elisabeth Debiasi, direttore Relais&Châteaux Italia da un anno. La presidente della delegazione italiana della catena è Annie Féolde, proprietaria dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze, uno dei ristoranti italiani più conosciuti al mondo. Presidente mondo di Relais&Châteaux è, fino al congresso che si terrà a Berlino in novembre, Jaume Tàpies



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.