

Grand Hotel Imperiale Resort & Spa

Una nuova suite e il completo restyling di parte delle camere sono gli ultimi progetti in ordine di tempo di una struttura che continua a investire per migliorare gli spazi e potenziare i servizi



Il Grand Hotel Imperiale è in continua evoluzione. Dopo aver iniziato il 2017 con il totale rifacimento del fiore all'occhiello della struttura, il ristorante gourmet Imperialino, e l'inaugurazione di 18 nuove camere executive con vista sul Lago di Como, anche il nuovo anno si apre all'insegna delle novità. I lavori si sono con-

centrati su 37 camere, incluse alcune junior suite, che hanno subito un completo restyling; questi spazi, rinfrescati nell'aspetto e con una ancora migliore vivibilità, sono tutti caratterizzati da privacy e quiete. Adesso le aspettative si concentrano tutte sulla nuova suite, che sarà dotata di un'ampia terrazza con jacuzzi esterna affacciata sullo specchio d'acqua e che, insieme alla Penthouse Suite panoramica già disponibile dalla scorsa stagione e la Suite Imperiale, completa l'offerta rivolta alla clientela più esigente.

Novità e certezze

L'hotel, che riaprirà il 10 marzo e si trova nel suggestivo borgo di Moltrasio, nasce da un grande progetto di ristrutturazione del precedente Hotel Regina, struttura in stile liberty costruita a inizio Novecento. Riaperto nel 1995, ha visto una straordinaria trasformazione, sia nel design, che fonde elementi di Art Nouveau con





l'architettura lineare tipica del razionalismo lombardo, sia nel concetto, con il recupero dei giardini, la ristrutturazione della Villa Imperiale, che ospita dieci camere deluxe, e la creazione del centro benessere. Di recente, poi, sono stati fatti diversi interventi sia sul corpo centrale dell'hotel, con il rifacimento e l'aggiunta di camere, sia sui suoi spazi iconici, come le nuove sale dell'Imperialino, Volta e Manzoni, cui si accennava sopra. A rimanere costanti sono la volontà e l'impegno volti a offrire una struttura e un servizio sempre ad altissimi livelli, che siano in grado di coccolare gli ospiti garantendo spazi eleganti, soluzioni business ad hoc, gastronomia d'eccellenza e relax.

Spazi per gli eventi e per il benessere

Sono infatti il buon cibo, l'offerta benessere e le proposte per eventi ad aver stabilmente posizionato il Grand Hotel Imperiale tra i migliori indirizzi Mice dell'area lombarda.

L'offerta enogastronomica è affidata al Ristorante Imperialino, presente da diverse edizioni sulla Guida Michelin e segnalato con 3 forchette rosse come ristorante ameno. Il locale offre piatti all'insegna della creatività e dell'innovazione, sempre accompagnati da una carta dei vini frutto di anni di ricerca e selezione. Non manca anche un secondo ristorante, La Cascata, la cui cucina è incentrata sugli ingredienti e sulle ricette del territorio lariano.

Il benessere trova la sua massima espressione nell'I-SPA, costruita intorno agli elementi che più caratterizzano il territo-

rio, in particolare la pietra di Moltrasio. Naturalmente si aggiunge l'acqua, vero filo conduttore dell'esperienza wellness, tra vasche a diverse temperature e livelli di umidità, oltre alle sale per il relax. Nell'area di fronte all'hotel, poi, è disponibile una piscina panoramica, con vista mozzafiato sul Lago di Como e tutta la costa che lo circonda.

Infine, negli ultimi anni, un altro grande progetto ha coinvolto l'offerta di spazi per eventi e congressi, con la creazione del polo tecnologico dell'Imperiale, che comprende la sala Bassanini, da 300 posti, e la sala Bellagio, con una capienza di 250 persone. La prima è stata pensata per grandi eventi, congressi e anche spettacoli e feste, grazie alla completa insonorizzazione e alla presenza di impianti audio-video all'avanguardia, mentre la seconda può ospitare cene di gala, cocktail e serate grazie all'elegante layout e alla flessibilità dell'allestimento. Accanto a queste sono state ricavate altre otto salette, da 10 a 80 posti. Anche l'esterno, tra il giardino, l'area attorno alla piscina panoramica e le terrazze affacciate sul lago, offre molteplici opportunità per team building e laboratori, buffet e cene sotto le stelle.

Giulia Gagliardi

