



Hotel VIU Milano

Quando il bleisure è uno stile di ospitalità a 360 gradi, nasce un nuovo stile di accoglienza friendly che regala il lusso di essere protagonista



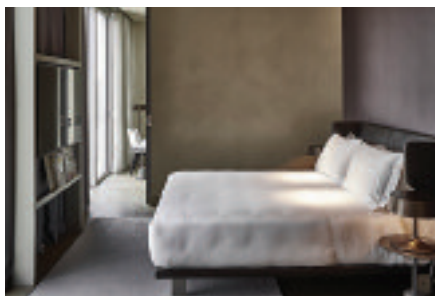
L'Hotel VIU Milano è un indirizzo unico, per tanti motivi, ma per uno in particolare: che nasce cioè come albergo bleisure. Un format che sta prendendo piede in tutto il mondo oramai e che nel capoluogo meneghino – destinazione da sempre top per chi fa business e negli ultimi anni anche amatissima dai viaggiatori leisure – forse oggi trova la sua massima espressione. «La nostra idea di ospitalità fin dall'inizio del progetto», ci racconta il General Manager del cinque stelle signature **Diego Novarino** (foto), «è stata quella di proporre un “lusso semplificato”, che mettesse insieme i classici servizi di un albergo luxury, ma li esprimesse in un modello più innovativo e coinvolgente. Un hotel più friendly e informale, dove il soggiorno di lavoro si può trasformare in vacanza di piacere in ogni momento. È per questo, allora, che non abbiamo vere e proprie sale meeting: al VIU Milano gli incontri d'affari si possono organizzare in tutti gli spazi che si prestano a fare da cornice alternativa: dalla terrazza panoramica con piscina al Mixology Lounge Bar and Garden affacciato su Porta Volta o, ancora, nelle aree “meet & catch up” situate al piano terra». Questa nuova stella polare dell'hotelle-

rie, inaugurata a marzo 2017, ha davvero caratteristiche uniche: a cominciare dalle 124 stanze, tutte arredate con mobili di Molteni&C Contract Division – storico brand lombardo che si è occupato anche del design delle parti comuni –, per continuare col giardino verticale che si avvolge sulla facciata. Un albergo che è una location iconica, insomma, grazie anche al lavoro e al progetto realizzato da Arassociati insieme allo studio di Nicola Gallizia. E i tocchi di classe, che i clienti (luxury, business e leisure) non possono che apprezzare, anzi condividere, sono tanti. Come ad esempio l'area living contraddistinta dalla presenza di poltrone e lampade Gio' Ponti, pezzi disegnati appositamente, o come i separé di scaffali pieni di volumi di arte e architettura. E se a Milano l'ultima moda è la “vita” (e la movida) sul roof top, ecco che il VIU Milano offre ai suoi clienti proprio una piscina sul tetto con vista a 360 gradi sulla città. Non mancano poi, ovviamente, Spa e palestra.

Esperienza lusso che conquista

«Nell'hotel si respira un'atmosfera social», continua Diego Novarino, «ci piace essere un punto di riferimento per la





clientela business. Ma offriamo anche divertimento e sorprese, proponendo uno stile di ospitalità vivace e dal mood cosmopolita che dà valore in particolare al design e alla tecnologia e che interpreta il lusso in chiave contemporanea di “esperienzialità” del soggiorno. E di questo si occupa in particolare il nostro “agguerrito” e professionale team di Guest Relation che è a disposizione degli ospiti dell'alba fino a tarda sera. Siamo i consulenti dei nostri clienti, sia che cerchino una dritta business che un suggerimento per una Milano experience da ricordare. Il mercato lo ha capito e ci sta premiando davvero oltre alle nostre più rosee aspettative: già il primo anno abbiamo avuto una percentuale di occupazione camere dell'80%».

Last, but not least, al VIU c'è anche un'offerta di ristorazione speciale, con il Bulk, il ristorante capitanato dallo chef stellato Giancarlo Morelli che propone piatti regionali serviti direttamente dalla cucina a vista e che prende il nome dal centro sociale che qui sorgeva anni fa e di cui porta avanti la vocazione alla convivialità, declinata però secondo gli stili di un'ospitalità di lusso informale. L'odierno Bulk - mixology food bar - è un luogo dove stare bene, rilassarsi nel bello e nel

buono, per godersi il tempo, facendolo scorrere senza fretta. Che sia per un caffè, un pranzo, una merenda nel pomeriggio, un aperitivo, una cena, un cocktail al bancone, una degustazione con vista sulla cucina, qui a tutte le ore (la colazione ad esempio è disponibile fino alle 12) si rimane stupiti dall'eccellenza della qualità, dall'unicità e dalla ricerca della materia prima, vera “fissazione” dello chef. Accanto a questa proposta easy, ecco il Morelli Milano, l'area gourmet per deliziare gli ospiti, e non ultimo, vero fiore all'occhiello, lo Chef Table, direttamente nella cucina principale, per vivere un'esperienza unica. «Proponiamo un format diverso e nuovo», conclude il GM, «in una parola innovativo: incentrato su un feeling di ospitalità informale a cinque stelle, che piace in particolare alla clientela giovane ma anche a quella compresa nella fascia 40-55 anni, che amano condividere le esperienze anche sui social, come Instagram, dove il VIU Milano è presentissimo e fa breccia con il suo stile». **Davide d.**

