

“Nella vita è tutta una questione di attenzione”

Susanna d'Inzeo Spalletti Trivelli è l'anima nobile intorno alla quale ruota uno dei più esclusivi hotel di Roma, complice una passione innata per i dettagli e per l'essenza vera delle cose

◆ Cristina Abbondanza

Perfezionista, ma con un tocco di naturalezza e di eleganza che le rende facile ogni rapporto, la contessa Susanna Spalletti Trivelli, moglie del conte Giangiaco-
mo Spalletti Trivelli, è una perfetta padrona di casa che si divide tra l'esclusiva Residenza d'epoca di via Piacenza a Roma, l'azienda agricola di Pomario in Umbria e alcune attività della famiglia in Veneto, ri-

Sopra, il conte e la contessa Spalletti Trivelli



manendo però sempre garbatamente al timone della famiglia in perfetta armonia con il marito. La incontriamo in uno dei saloni della villa romana dei primi del Novecento situata proprio dietro piazza del Quirinale, oggi hotel dal fascino unico. Villa Spalletti Trivelli, la quintessenza della tradizione dell'ospitalità italiana, è una delle soluzioni di accoglienza più originali ed esclusive di lusso a Roma, ideale per immergersi nella rilassante atmosfera di un'antica casa nobile, senza rinunciare a tutti i più moderni comfort e a un servizio discreto, attento e personalizzato. In questo c'è già molto della personalità della padrona di casa. «Devo dire che è un'attività intensa occuparsi direttamente della gestione dell'Hotel», confida la contessa, «sono una perfezionista per natura, e in più ho un occhio innato per i difetti. Mi piace che sia tutto ai massimi livelli, anche perché voglio che il nostro sia un 'prodotto' autentico agli occhi della clientela». Per questo la contessa Susanna ha seguito con attenzione tutte le fasi di ristrutturazione della villa, affiancata da un

architetto che ne ha saputo interpretare il gusto per il bello e l'armonia per gli arredi. «Non mi piacciono i venditori di fumo, se dico che le lenzuola delle camere sono un prodotto artigianale di altissima qualità, deve essere così, come per la scelta di tutti gli altri dettagli, nell'ottica di vestire una casa in cui piacerebbe abitare anche a me, un salotto in cui amerei conversare, una camera in cui dormirei volentieri. Spesso, mi sono calata nei panni del cliente, per non lasciare nulla al caso con il giusto equilibrio tra gusto e funzionalità». Un atteggiamento di cura per i dettagli che ha influenzato anche la professionalità dello staff, che fa della meticolosità il suo punto di forza.

Un'idea unica di ospitalità

Ma com'è nata la scelta di avventurarsi nella gestione di un'attività ricettiva così impegnativa? «Questa», ci conferma, «è stata davvero una mia decisione. Avevo iniziato ad accarezzare l'idea di un hotel come quelli di una volta, quando erano in pochi a viaggiare e il viaggio stesso aveva un'altra dimensione. Nella vita, in fondo, è tutta una questione di attenzione. Incontrando per la prima volta la nostra direttrice, Maria Merra, con un curriculum eccezionale, le ho detto "Lei deve fare tesoro di tutta la sua esperienza ma dimenticarsela: qui dovrà fare la padrona di casa". Sa, di alberghi ce ne sono tanti, ma di



Il conte e la contessa Spalletti Trivelli con i figli Andrea, 27 anni, e Raimonda, 24 anni

posti così, pochissimi». Di recente sono state aggiunte alle 12 camere le due nuovissime "Garden Suite", tra gli 80 e i 100mq, situate nel palazzo di fronte a Villa Spalletti Trivelli e collegate tramite i Giardini. «Volevo che anche l'ospite che si muove con la famiglia ritrovasse quella necessità di spazi più tipica di un appartamento che di una stanza, una scelta già molto apprezzata dai nostri ospiti». I conti Spalletti Trivelli hanno due figli Andrea, 27 anni, oggi a Singapore come Sales Manager, APAC alla Small Luxury Hotels of the World, e Raimonda 24 anni, laurea in Lingue alle spalle in attesa di specializzarsi in giornalismo.

Nel vino la ricerca dell'armonia

Una ricerca di armonia che si ritrova anche in altre scelte della famiglia Spalletti Trivelli, una su tutte la tenuta agricola di Pomario. «Esisteva già una passione della famiglia per i vini», ci racconta il conte **Giangiuseppe Spalletti**, «ricordo con calore l'idea di coltivare un prodotto no-

Villa Spalletti Trivelli. Sotto, le nuove Garden Suite, e accanto lo staff al completo





Sopra, l'Azienda Agricola Pomario in provincia di Orvieto, a destra il bianco Arale e il rosso Sariano



Giangiacommo Spalletti Trivelli



stro». Venceslao Spalletti Trivelli acquista già a fine Ottocento un'azienda in Toscana dove il figlio Cesare, negli anni venti del novecento, inizia la produzione di un Chianti molto rinomato. «Volevamo riallacciare quel filo di amore per la terra. È così che Pomario», continua il conte, «è entrata a far parte delle nostre vite in una nebbiosa giornata autunnale del 2004. Già durante i lavori di restauro del casale cominciammo ad occuparci degli ulivi e della vigna e ancora ricordo l'intensa emozione del primo olio che ritirammo al frantoio». Gli ulivi, abbandonati da diversi anni, vengono riportati alla vita creando un Oliveto seguito con grande attenzione. «Poi per volontà di mia moglie, e con la preziosa collaborazione dell'enologa Mary Ferrara e dell'agronoma Federica de Santis, abbiamo deciso di clonare le antiche varietà di Sangiovese, Trebbiano e Malvasia. È stata anche piantata una vigna nuova di poco meno di due ettari. Nel 2010 abbiamo recuperato un altro seminativo di circa 8000mq sul quale è stato impiantato un piccolo vigneto a terrazzamenti, con l'idea di produrre un Muffato. Insomma, un patto di armonia con il tem-



po e con la terra», conclude il conte Spalletti, «dal quale riceviamo in cambio soddisfazioni, serenità e gioia di vivere». Una ricerca di armonia costante quella dei conti Spalletti Trivelli che si ritrova nei saloni della Villa, una dimora privata dove si suona per entrare, che coniuga privacy ed estremo comfort al massimo dell'eleganza, in perfetta linea con la passione per l'essenza delle cose della sua padrona di casa. ■

L'AZIENDA AGRICOLA POMARIO

L'Azienda Agricola Pomario si trova su un piccolo poggio di 50 ettari in prossimità di Monteleone di Orvieto, vicino Perugia, al confine tra la Toscana, i colli Orvietani e i colli del Trasimeno. Le olive, raccolte manualmente, vengono molite a freddo con sistema continuo direttamente in azienda, entro le prime 3 ore dalla raccolta, ottenendo un olio fruttato di un bel verde smeraldo. La qualità delle piante di Sangiovese è stata sfruttata per la produzione di Sariano, mentre le uve bianche di Trebbiano e Malvasia hanno dato vita all'Arale. Entrambi i vini hanno avuto giudizi lusinghieri nella Guida dei Vini dell'Espresso 2013.