

# Un gioco di squadra vincente

Giacomo Sarnataro festeggia i suoi primi cinque anni alla guida dell'Hotel Caesius Thermae & Spa di Bardolino, portandosi a casa un riconoscimento speciale da Master Meeting. Un successo reso possibile grazie alla perfetta sinergia di vision con la proprietà Europlan, vincitrice del Premio Excellent 2013, che ha contribuito a fare della costa veronese del lago di Garda un'eccellenza italiana

◆ Luciana Sidari



Milano, 18 febbraio 2013, Premio Excellent. Giacomo Sarnataro, (al centro) riceve da Paolo Piras di Acentro Turismo e da Tessa Gelisio, un riconoscimento speciale per aver contribuito, con il Caesius Thermae & Spa Resort, a valorizzare il metaforico miglio d'eccellenza tra Bardolino e Lazise

Serietà, responsabilità, passione per il proprio lavoro, ma anche un importante background che gli ha permesso di far "emergere" un'autentica perla del Lago di Garda, l'Hotel Caesius Thermae & Spa di Bardolino, punta di diamante del Gruppo Europlan. Il manager in questione è Giacomo Sarnataro, il cui cursus honorum, in Italia e all'estero, ha una "k", una costante fissa: la ricerca dell'eccellenza, in ogni ambito, ma, in particolare, nel food&beverage e nell'haute cuisine. Fin dagli esordi, Sarnataro ha la fortuna di lavorare in hotel cinque stelle al fianco di guru internazionali come Gualtiero Marchesi, che, dopo una collaborazione all'Hotel Lotti di Parigi e all'Albereta, gli offre lo start-up del Restaurant Eldorado a Mosca. Nel 2009, gli viene affidata la direzione generale dell'Hotel Caesius di Bardolino. E, lo scorso febbraio, riceve, dalla nostra casa editrice, un riconoscimento speciale per aver qualificato e promosso, con l'offerta del Caesius, l'hotellerie di Bardolino.

In questi giorni, festeggia i suoi primi cinque anni come direttore dell'Hotel

Caesius. Qual è la sua filosofia di management?

«L'affiatamento, la sintonia perfetta con la proprietà, sia nelle scelte che negli investimenti. Un resort aperto tutto l'anno, con 185 camere, un importante centro congressi di sei sale, di cui la più capiente di 300 posti, un'autentica Spa, con sorgente interna d'acqua termale, un wellness centre, un ristorante gourmet, segnalato dalla guida del Gambero Rosso, un centro di medicina ayurvedica con cucina abbinata: tutto questo è un patrimonio da valorizzare con idee up to date, creative, stimolanti e con una perfetta intesa con la proprietà, a mio avviso indispensabile, perché un progetto lo si condivide giorno per giorno, e non ci possono essere malintesi o aspettative frustrate».

Insomma le hanno dato in mano un bel "giocattolo"...

«Sì è un bel "giocattolo" che richiede la mia presenza 14 ore al giorno. È il mio lavoro ma siccome lo faccio con passione, riesco a conciliare vita privata e vita aziendale, senza troppi compromessi. Mi aiuta avere, oltre a una proprietà attenta e disponibile, uno staff coeso e motivato.

A destra, briefing giornaliero con lo staff e il Dottor Silvano Pomari, direttore del Centro Ayurvedico



Gestire in alta stagione 130 collaboratori (tutti dipendenti), formarli e motivarli, senza ricorrere all'outsourcing, è una grande responsabilità, oltre che un notevole impegno economico, che tuttavia ripaga moltissimo sul piano della professionalità e della cortesia. E gli ospiti sono i primi a beneficiarne: l'accoglienza, al Caesius, è davvero speciale».

#### Come sta affrontando l'albergo questo momento non facile?

«Prima di tutto con un serio restyling, un refreshing minuzioso e impegnativo quanto un vero e proprio rifacimento, ma assolutamente discreto – la vita degli ospiti in hotel non ne è toccata – che dovrebbe terminare tra un paio di mesi. La privacy e la serenità dei nostri ospiti sono sacre anche perché per molti di loro il Caesius è come una seconda casa. Affrontiamo la crisi anche con offerte particolarmente vantaggiose e studiate ad hoc in base alla tipologia di clienti: aziende, famiglie (i bambini fino a 5 anni non pagano, mentre fino ai 13 anni pagano il 50%), coppie o anche "individuali" in cerca di un'offerta benessere particolare (con il direttore del centro ayurvedico, il dottor Silvano Pomari, realizziamo programmi di medicina, cucina, benessere, su misura). Inoltre, per chi soggiorna con il trattamento di mezza pensione, la cena à la carte è offerta a soli 23 euro».

#### La ristorazione è un vanto dell'hotel...

«Sì come dicevo, siamo inseriti nella guida del Gambero Rosso – il nostro è l'unico ristorante del Garda Veronese a farne parte – e, da quest'anno, siamo anche nel-



**Jean Marc Droulers** (presidente Villa Erba) e **Giulia Simontacchi Clerici** consegnano il premio **Excellent** ad **Astrid Stocker** (responsabile marketing e comunicazione Gruppo Europlan)

la Guida Michelin. Abbiamo ricevuto apprezzamenti da importanti critici enogastronomici come Luigi Cremona, Claudio Sacco, di "Viaggiatore gourmet, alias Altissimo Ceto", e dal conduttore di Linea Verde, Luca Sardella. Sotto la regia dello chef Alessandro Salandini – coadiuvato da un'affiatata *brigade de cuisine*, da Lorenzo e dal maitre Filippo – proponiamo tre tipi di cucina: benessere, del territorio e ayurvedica».

#### Visto che siamo in argomento, cos'altro bolle in pentola?

«C'è una grande novità che riguarda il Gruppo: l'apertura dell'ufficio di web marketing di Europlan, che quest'anno ha ricevuto il Premio Excellent, tour operator fondato da Oswald Stocker cinquant'anni fa, il cui testimone è passato alla figlia Astrid, responsabile del sito, della pubblicità, del marketing e della comunicazione. Astrid cura anche il "Garda Concierge" – quotidiano on line con news relative a tutto ciò che accade nelle località gardesane, Verona e dintorni – e la comunicazione interna del Caesius: in albergo sono state già allestite isole per il wi fi free, e per la connessione ai social network e, presto, saranno disponibili, sulla cartellonistica, anche i Qr code. Inoltre, mi piace ricordare l'acquisizione, in esclusiva, della linea beauty londinese Sarah Chapmann (la nostra beauty manager, Sabina Bonvissuto, è a disposizione per consulenze gratuite e trattamenti specifici). Infine, non è certo una novità, ma merita di essere ricordato anche il nostro magnifico veliero, il San Nicolò: un brigantino degli anni Trenta, per venti persone, disponibile da fine maggio, per pranzi, cene o eventi in navigazione, alla scoperta delle meraviglie del lago».

