

NOTIZIE DAL MONDO DEI VIAGGI E DELL'OSPITALITÀ

Nuove acquisizioni, giri di poltrona, offerte ed eventi



Apri gli eventi Palazzo di Varignana Resort & Spa

Lo scorso 25 ottobre ha aperto i battenti lo storico Palazzo di Varignana Resort & Spa, nuova location per eventi esclusivi, a Varignana, in provincia di Bologna. Per l'occasione, è stato organizzato un vero e proprio happening che ha coinvolto 450 ospiti, tra cui le principali istituzioni cittadine e diverse testate del settore. Particolarmente ricco e interessante il programma: a inaugurare la serata sono stati i solisti dell'Opera di Parma con l'omaggio verdiano alle Genti Emiliane, ai quali ha fatto seguito l'intervento dell'archeologo e scrittore Valerio Massimo Manfredi che ha condotto i partecipanti attraverso le vicende storiche di Varignana e di un tratto della via Emilia. Alle 21,00 si è celebrata l'alta cucina, in un raffinato itinerario nella tradizione enogastronomica del territorio che ha coinvolto diversi spazi della location: a Villa Bentivoglio è stato reso omaggio alla tavola dei Signori che hanno fatto grande il Rinascimento nel mondo; mentre al Pool&Lounge Bar and Restaurant, gli ospiti hanno potuto degustare i prodotti di questa meravigliosa terra, declinati secondo una filosofia orientata al benessere. Tema, quest'ultimo, ripreso ed esaltato nella VarSana Spa, lo spazio wellness del Palazzo dove i partecipanti si sono lasciati piacevolmente sopraffare da profumi inebrianti e note piccanti. La serata si è conclusa all'open bar, su note electroswing che hanno accompagnato preziosi distillati, long drink e golose degustazioni di cioccolato e marron glacé. Info. www.palazzodivarignana.it.

Il Mice riprende quota a Firenze

Bilancio positivo per BTC, tornata quest'anno a Firenze. La kermesse internazionale dedicata agli eventi Mice ha chiuso con un raddoppio facendo ben sperare per il futuro di questo comparto strategico: 6.724 presenze totali nei due giorni della manifestazione, contro le 3.300 dello scorso anno, e importanti incrementi su tutti i fronti: +22% gli espositori pari a 313 aziende presenti e +40% i buyer internazionali presenti, pari a 300 organizzatori di

eventi e congressi provenienti da 22 Paesi (soprattutto da Europa, Russia, Brasile, India, Cina, Giappone, Stati Uniti), interessati a entrare in contatto con l'offerta Italiana e internazionale. Tra seller e buyer internazionali sono stati portati a termine 7.152 appuntamenti: +32% rispetto alla passata edizione. Tra i nuovi espositori (in tutto 100) da segnalare tre importanti enti del turismo internazionali: Israele, Messico e Polonia. E grande successo ha riscosso anche la nuova formula della fiera che, alle con-

trattazioni tra domanda e offerta, ha affiancato un ricco programma di seminari, convegni e opportunità di networking, dimostrandosi all'altezza delle aspettative di un mercato che rappresenta oggi il 25% del traffico turistico mondiale e che, soltanto in Italia, occupa 300mila addetti, generando un Pil di circa 15mila miliardi (fonte: conto economico del settore congressuale dell'Università di Bologna). Il prossimo appuntamento con la 30ª edizione di BTC è a Firenze, l'11 e 12 novembre 2014.

Elena Sgro approda al Principe di Savoia di Milano

Dopo aver rivestito incarichi importanti all'interno di prestigiosi gruppi alberghieri internazionali, Elena Sgro (foto sotto) è oggi entrata a far parte dello staff direttivo dell'Hotel Principe di Savoia, tempio dell'haute hotellerie milanese, come nuovo Director of Sales & Marketing. Il suo arrivo è stato accolto con grande entusiasmo dal Direttore Generale Ezio Indiani, convinto che la manager – alla guida di un team di 30 collaboratori – darà un contributo decisivo alla crescita del comparto marketing, ancor più in un momento di grande espansione per il Gruppo Dorchester, come quello attuale. «Sono davvero entusiasta e lusingata di poter contribuire al successo di un



progetto prestigioso e ambizioso per un'istituzione del mondo alberghiero quale è il Principe di Savoia di Milano e di poter partecipare attivamente alla crescita in ambito internazionale, della Dorchester Collection», ha affermato Elena Sgro, la cui esperienza nel mondo alberghiero è iniziata subito dopo aver terminato gli studi, con una specializzazione in Sales, Groups & Events uno dei settori più competitivi per la continua evoluzione e la richiesta delle migliori performance professionali, soprattutto in termini di revenue.

Il Grand Visconti Palace "Buone Forchette per AIL"

Fino al 28 febbraio, chi ama mangiare bene a Milano potrà anche fare del bene. Mangiando in uno dei ristoranti selezionati con la collaborazione di Identità Golose, tra cui il ristorante *Al V piano* del Grand Visconti Palace-MGGallery Collection, si avrà l'opportunità di dare il proprio contributo alla campagna di raccolta fondi promossa dall'Associazione Italiana contro le Leucemie, linfomi e mieloma Onlus, sede di Milano.

Nasce Lake Como Events

Si è ufficialmente costituita Lake Como Events, la prima rete degli operatori della filiera turistica e congressuale del Lago di Como che riunisce i più qualificati rappresentanti dell'offerta: sedi per eventi, dimore storiche, alberghi e aziende e servizi, dai trasporti alla comunicazione e all'organizzazione. Il network si pone l'obiettivo di coordinare e integrare le singole proposte in un'ottica di valorizzazione e sviluppo del territorio, promuovendo la destinazione nelle sue componenti più uniche e distintive, attraverso la creazione di un brand forte che la identifichi sia in Italia che all'estero.

Il primo progetto sul quale si stanno concentrando le attività di Lake Como Events è il Progetto Mice, focalizzato sul turismo congressuale



È Bruno Borghesi il "Miglior Direttore di Sala 2014"

Durante l'ultima edizione di "Cooking For Art Roma", organizzata da Witaly alle Officine Farneto di Roma, oltre alla presentazione della XXI edizione della "Guida Touring Alberghi e ristoranti d'Italia 2014" (curata da Luigi e Teresa Cremona) e ai Premi Touring, è stato assegnato anche da Glion, il premio di "Miglior direttore di sala" a Bruno Borghesi. A motivare il riconoscimento, l'impegno e la passione nell'offrire all'ospite un servizio di alto livello e un'esperienza di rara raffinatezza. Storico direttore di sala nei locali di maggior charme degli ultimi decenni, Borghesi è da anni alla guida del Ristorante Mirabelle dell'Hotel Splendide Royal di Roma, albergo appartenente alla Roberto Naldi Collection. Qui dirige uno staff di 45 persone, per un massimo di 80 coperti, «anche se», sottolinea sempre Borghesi, «la media ideale per servire l'ospite al meglio è di 60 persone». Noblesse oblige!

e sugli eventi. I principali obiettivi del Progetto saranno quindi: accrescere la visibilità del territorio e della filiera sul mercato degli eventi; creare le condizioni per far lavorare gli operatori in una logica di sistema; contribuire alla qualificazione dell'offerta attraverso percorsi di formazione, realizzare un network che coordini l'offerta degli spazi e dei servizi, destagionalizzare l'afflusso alberghiero attraverso l'organizzazione di eventi tutto l'anno, incrementare l'attività congressuale ed incentive con particolare attenzione al mercato internazionale. Info: www.lakecomeevents.com.

Congressi in Riviera al Vis à Vis

Soluzioni flessibili, da mezza giornata a un'intera settimana, per sfruttare il meglio di quanto possa offrire le Riviera di Levante: sono

tante le proposte meeting ideate dall'Hotel Vis à Vis, affacciato sul mare di Sestri. Per chi ha a disposizione una sola giornata, l'hotel offre: l'utilizzo di una delle sue 3 sale congressi, da 10 a 180 posti, due piacevoli momenti di pausa con i coffee break e un pranzo di lavoro. Costo: 45 euro a persona. Due giorni di lavoro permetteranno invece di godere appieno delle tradizioni culinarie liguri nel ristorante *l'Olimpo*: una proposta raffinata per la cena, con vista panoramica sul blu del mare, in cui degustare ricette a base di pesce, ma non solo, tutte basate su ingredienti rigorosamente freschi e a km 0. Il pacchetto prevede un pernottamento, colazione a buffet con dolci home made e focacce tipiche e l'uso della sala per due giorni consecutivi. Costo: 195 euro a persona. Con 2 o 3 pernottamenti un half day meeting

è free, e tutte le sere si potranno scoprire i migliori piatti della cucina ligure, rivisitata con creatività dallo chef dell'hotel. Costo: 265/420 euro a persona a seconda del numero di notti scelte.

Infine, per chi, oltre a una settimana intensa di lavoro, vuole ritagliarsi un po' di tempo libero, il pacchetto meeting da 5 notti prevede: 3 giorni di utilizzo dello spazio congressuale, un half day meeting offerto e un giorno e mezzo per rilassarsi nella piscina immersa nel verde del parco, leggere un buon libro nella sala libreria, accedere ai trattamenti della Giunone Spa o esplorare la cittadina di Sestri Levante e le sue spiagge. Costo: 530 euro a persona.

L'eccellenza vinicola veronese abita qui

È una tradizione che dura dal 1870 quella dell'azienda vinicola Zeni, realtà eccellente di Bardolino, sul lago di Garda, da quando il suo capostipite, Bartolomeo Zeni, trasportava e vendeva i prodotti della zona (pesce, olio, ma soprattutto vino) nei vicini paesi rivieraschi. Amante della natura e del lavoro che la terra richiedeva, Bartolomeo seppe trasmettere con grande generosità la passione per la vigna e per i suoi frutti a tutti i discendenti, ai quali va il merito di essere riusciti a coniugare al meglio questa pre-

Per i lettori di MM: sala meeting gratuita al De La Minerve

Ai lettori di Master Meeting l'esclusivo albergo romano riserva una speciale promozione per eventi, fino al prossimo febbraio

Il Grand Hotel De la Minerve, storico indirizzo dell'alta ospitalità capitolina, offre in esclusiva ai lettori di "Master Meeting" la possibilità di usufruire di una sala meeting gratuita. L'offerta speciale è rivolta ad un numero minimo di 15 partecipanti con pernottamento in hotel, 2 coffee break al giorno ed 1 colazione di lavoro sul magico e suggestivo "Minerva Roof Garden" (solo per i mesi di Novembre-Dicembre 2013 e Gennaio-Febbraio 2014). Per informazioni: events@ghminerve.com.

ziosa eredità con l'innovazione tecnologica che il tempo via via ha portato. Oggi, i fratelli Fausto, Elena e Federica portano avanti con amore e dedizione il brand Zeni, curando ogni dettaglio della filiera produttiva, dalla vigna alla bottiglia e investendo costantemente nelle migliori. Per esempio, importanti cambiamenti sono stati fatti alla struttura della Cantina, dove ora c'è un'apposita sala (la Barricaia) destinata all'affinamento in botte di grandi vini, che è un vero e proprio gioiello artistico, in cui si possono ammirare raffinati affreschi e organizzare degustazioni esclusive. La Cantina F.lli Zeni produce tutte le eccellenti etichette della zona veronese: da rosati come il Bardolino Chiaretto ai rossi corposi come il Bardolino Superiore DOCG o il Valpolicella Ripasso, fino al famoso Amarone della Valpolicella. Inoltre, al suo interno, ospita il Museo del Vino, che dal 1991 accoglie sia visitatori individuali che gruppi per far vivere e raccontare attraverso un percorso tematico le radici di

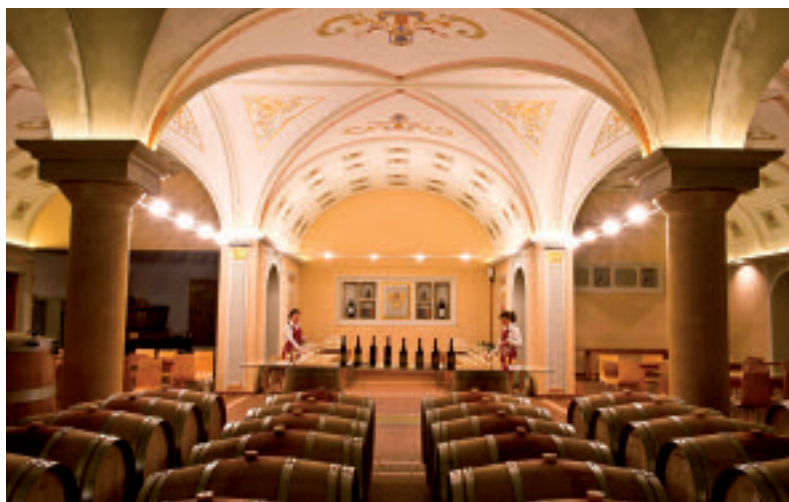
questo importante territorio. Un'esperienza da provare, ideale anche per post congress aziendali, con degustazioni di vini e prodotti locali. www.zeni.it

Nova Yardinia: miglior location per eventi incentive

Lo scorso 27 novembre al resort Nova Yardinia Convention & Spa è stato assegnato il Best Event Award 2013. Il prestigioso riconoscimento è stato ritirato dall'ad Vincenzo Gentile a Milano, nell'ambito delle giornate BEA, una delle manifestazioni più importanti in Europa per l'industria degli eventi.

Restyling per il Grimaldi Forum Monaco

Il Centro Culturale e dei Congressi del Principato di Monaco si presenta con un nuovo look curato da un prestigioso consorzio di architetti. La Verrière, cuore dell'edificio e crocevia tra i quattro livelli del Palazzo, si offre oggi, allo sguardo del visitatore, più accogliente e generosa, con una reception completamente ridisegnata. Divisori in vetro e laccature hanno sostituito la pietra grigia accentuando la sensazione di modernità. I parapetti dell'atrio composti da pannelli illuminati in vetro sono oggi sormontati da un corrimano in alluminio estruso. Un divisorio in alluminio elettrozincato crea una separazione visiva con il Café Llorca, situato al primo piano. Infine, l'accesso alle Salle des Princes è impreziosito da pannelli in vetro decorativo fatti su misura. Nei prossimi mesi, il Grimaldi Forum si occuperà delle scale mobili che verranno rivestite in bianco, di nuovi banchi reception e la scala in legno che porta alla Sal-





Bolzano: termina con successo un anno di fiere

Alla Fiera di Bolzano lo scorso mese è calato il sipario sul trio autunnale: *Fiera d'Autunno*, *Biolife* (salone dedicato all'eccellenza regionale biologica), e *Nutrisan* (evento incentrato sulla corretta alimentazione e le intolleranze alimentari). Con 45.600 visitatori, 451 espositori e un ricco programma, sapiente mix di intrattenimento, informazione e opportunità d'acquisto, l'anno di fiere a Bolzano si conclude così nella maniera migliore, riscuotendo un successo unanime, come conferma, con grande soddisfazione, Reinhold Marsoner, direttore di Fiera Bolzano: «La decisione di organizzare i tre eventi nel fine settimana che precede l'Avvento e di continuare a presentare lodevoli iniziative, oltre che di inserire alcuni nuovi elementi (sia nella Fiera d'Autunno sia in Biolife) alla fine, ci ha premiati. Quest'anno abbiamo organizzato, con successo, 18 manifestazioni in città e fuori». Soddisfazione condivisa da Maria Gufler del Comprensorio Carezza Ski, che ha dichiarato: «è stata un'ottima scelta. La rassegna si è svolta in un momento ideale per il nostro settore e siamo lieti del successo ottenuto, a tal punto che consideriamo questa nostra partecipazione fieristica un potenziamento della nostra campagna pubblicitaria». «Siamo dell'avviso che le fiere stiano vivendo una nuova rinascita e abbiano un futuro più che certo» ha detto Uli Schmitz della società belga produttrice di mobili imbottiti Lounge & Penthouse, espositore che ha partecipato alla Fiera d'Autunno per la prima volta.

I visitatori, di cui il 16,6% è giunto dal Trentino, il 5,5% da altre regioni italiane e dall'estero, si sono dichiarati altrettanto soddisfatti dell'offerta fieristica. Il 95%, giudicandola "molto buona". Il pubblico ha particolarmente gradito il nuovo spazio dedicato al Natale presso il quale si potevano realizzare varie decorazioni ed effettuare acquisti a scopo di beneficenza. www.fierabolzano.it.

le des Princes sarà rifatta in grani- to con la ringhiera in alluminio e vetro, infine, nuova illuminazione anche per il balcone della Salle des Princes. Info: www.roccofortehotels.com.

I fratelli Cerea all'Hotel Splendide Royal

Con un banchetto stellato, i fratelli chef Enrico e Roberto Cerea si sono presentati lo scorso novembre agli amanti della buona cucina della città di Lugano per annunciare la loro collaborazione con l'Hotel Splendide Royal, di proprietà della

Roberto Naldi Collection. «Abbiamo voluto coniugare l'eccellenza della nostra ospitalità con una del-



le firme più prestigiose della gastronomia italiana», ha dichiarato Giuseppe Rossi, General Manager dell'hotel. L'arrivo a Lugano degli chef bergamaschi, novità assoluta per il Ticino, è stato salutato da una suggestiva performance presentata dal Maestro Marcello Abbado, che ha preceduto la cena di gala. Una cucina d'autore celebrata al ristorante "Da Vittorio" a Brusaporto, che, grazie a una straordinaria organizzazione di catering, può essere apprezzata in tutto il mondo e da oggi anche a Lugano. «Questo storico albergo da sogno si adatta perfettamente alla nostra filosofia e alla nostra tradizione familiare», hanno dichiarato Enrico e Roberto, che tra l'altro sono figli d'arte. Sono stati infatti papà Vittorio e mamma Bruna ad aprire per primi il ristorante "Da Vittorio" a Bergamo. Era il 1966 e dopo soli quattro anni è arrivata la prima stella Michelin, raddoppiata nel 1996 con il trasferimento del ristorante nel nuovo Relais di Brusaporto, fino al trionfo della tripletta stellare nel 2009. Nel frattempo l'attività della famiglia Cerea è passata da conduzione familiare a impresa della ristorazione, grazie ai cinque figli impegnati nei diversi settori: nel ristorante, nel catering, nell'ospitalità e nella pasticceria. Enrico e Roberto sono gli chef, Francesco ha la responsabilità della ristorazione esterna e della cantina, Rossella si occupa della vendita delle specialità (acquistabili anche su internet) e dell'ospitalità dell'albergo Relais&Chateaux. Infine, Barbara si

occupa della scuola di cucina e dirige Cavour 1880, il caffè pasticceria dei Cerea a Bergamo Alta. Nella foto Giuseppe Rossi, Chicco Cerea e Roberto Naldi.

Premio Eccellenza 2013 a Giovanna Manzi

Giovanna Manzi (foto sotto), CEO di Best Western Italia, si è aggiudicata il Premio Eccellenza 2013, promosso da Manageritalia, CFMT e Confcommercio. L'elezione è stata decisa da una giuria di esperti del mondo imprenditoriale, della ricerca e della comunicazione che ha voluto valorizzare l'operato della manager nel guidare il delicato passaggio del gruppo alberghiero da consorzio di hotel a Gruppo alberghiero strutturato, facendo crescere il brand non solo quantitativamente (il numero di hotel affiliati è passato da 105 a 180, mentre i dipendenti da 30 sono ora 70) ma anche qualitativamente.

Giovanna Manzi si è infatti sempre fatta promotrice di percorsi di sviluppo personale e leadership per tutti i dipendenti, valorizzando in particolare i ruoli femminili e coinvolgendo in prima persona i collaboratori nel processo decisionale. Tra le sue iniziative più innovative, c'è anche Stay for The Planet, il progetto di sostenibilità ambientale del mondo alberghiero. Attribuito ogni due anni e giunto ormai alla settima edizione, il Premio Eccellenza valorizza uomini d'aziende e imprese che, con il proprio lavoro, apportano innovazione e sviluppo, contri-



Sconti per chi raggiunge Cinecittà con le Freccie Trenitalia

Chi raggiungerà Cinecittà, per visitare le mostre in calendario, a bordo di *Frecciarossa*, *Frecciargento*, *Frecciabianca* o sui treni *Intercity* potrà usufruire di una riduzione sul prezzo base adulti sia per il livello *Business Frecciarossa* e 1a classe degli altri treni, sia per i livelli *Premium* e *Standard Frecciarossa* e 2a classe degli altri treni, nonché di uno sconto del 20% sul biglietto di ingresso ai vari percorsi espositivi di Cinecittà. Le agevolazioni – frutto dell'accordo tra Cine District Entertainment, società controllata da Cinecittà Studios e Trenitalia – sono inserite in un pacchetto turistico dedicato che ab-



bina l'uso del treno a un pernottamento e al biglietto di ingresso per visitare gli Studios di Cinecittà. Il pacchetto turistico può essere acquistato in modalità ticketless nell'Agenzia di Viaggi RSI Group (info@rsigroup.it) o nell'Ufficio Gruppi di Roma (ufficiogruppi.rm@trenitalia.it). Per la riduzione del 20%, applicata dalla biglietteria di Cinecittà sul costo del biglietto di ingresso intero, i visitatori devono esibire un biglietto Trenitalia del network *Le Freccie* o *Intercity*. È necessario che il titolo di viaggio riporti Roma come destinazione finale e che la data del viaggio sia precedente fino a un massimo di cinque giorni quella prescelta per la visita. Sono esclusi dall'offerta i viaggi effettuati con treni regionali. Info: www.trenitalia.com.

buendo a far crescere, oltre che le rispettive aziende, anche il Paese.

Dorchester Collection Fashion Prize 2013

Huishan Zhang è il vincitore dell'edizione 2013 del Dorchester Collection Fashion Prize. Il premio è stato assegnato al designer al The Dorchester dopo la sfilata dei quattro finalisti. Huishan Zhang ha ricevuto 25.000 sterline da Christopher Cowdray, Ceo di Dorchester Collection, un trofeo in cristallo Baccarat e un soggiorno presso una delle strutture del brand, e per concludere, novità di questa edizione: la possibilità di avere per un anno come tutor uno dei giudici. Dopo essersi riuniti, i giudici hanno convenuto all'unanimità che le creazioni di Huishan Zhang incarnassero nel migliore dei modi lo spirito di individualità, il lusso, lo stile, l'innovazione e la tradizione, che contraddistinguono la filosofia degli hotel Dorchester Collection.

Nuovo direttore per l'Hotel Astoria di San Pietroburgo

Gerold J. Held è il nuovo general manager dell'Hotel Astoria di San

Pietroburgo. Nel suo nuovo ruolo, il neo direttore si occuperà anche della gestione della proprietà gemella, l'Hotel Angleterre, unico quattro stelle della collezione, mettendo la sua esperienza trentennale nel settore dell'ospitalità al servizio del gruppo, al quale si unisce dopo essere stato general manager del Grand Hotel Taschenbergpalais, Kempinski di Dresda. La nomina arriva al termine di un anno molto importante per l'Hotel Astoria. Oltre ad aver festeggiato – a giugno – il centenario della sua apertura, l'hotel è infatti stato sottoposto a un'importante opera di restauro culminata con il completamento della Czar Suite di 3.500 metri quadrati e di cinquanta nuove junior suite, oltre all'apertura dell'Astoria Café e del Lichfield Bar. Info: www.roccofortehotels.com.

Un albergo d'avanguardia aperto all'arte

Costruito nel quartiere Ostiense, nucleo di progettazione del design industriale e inaugurato nel 2003, l'Abitart Hotel nasce dal progetto della famiglia Smiraglia, in collaborazione con l'Architetto Alfredo De

Benedetti, di realizzare un albergo d'avanguardia aperto all'arte contemporanea capace di infondere un'atmosfera calorosa e accogliente. Rappresenta il bisogno di aprire le frontiere del turismo ai linguaggi, alle forme e alle sperimentazioni dell'arte contemporanea emergente, segni e sintomi della società odierna. Attraverso questa arte "nuova" e innovativa, l'Abitart Hotel concretizza l'idea di un abitare, seppur temporaneo, in uno spazio accattivante, dinamico e creativo a tutto tondo, un contenitore artistico strutturato dove il soggiorno diviene esperienza. Qui si possono vivere infatti molteplici espressioni e contaminazioni ad opera di giovani artisti. Da questi ultimi provengono moltissimi oggetti d'arredo, come lampade, specchi, salotti, persino il bancone di ferro di stile newyorkese, e il rinomato Estrobar. La vocazione di "mecenate" dell'hotel si esprime anche attraverso l'organizzazione di mostre di talenti emergenti, e il concorso "Premio Art", curato da Pamela Cento e Sonia Mazzoli: un articolato percorso espositivo ma non solo, tra opere fotografiche, pittoriche, scultoree, performance di body painting, video mapping e degustazioni di vini di cantine italiane di nicchia.

Milano-Ancona in meno di tre ore con Italo

Taglio del nastro, lo scorso 15 dicembre, per la tratta Italo Milano - Ancona. Ogni giorno, tre coppie di treni collegheranno Milano (via Reggio Emilia e Bologna) con Rimini (2 ore) e Ancona (2 ore e 53 minuti). Una coppia di treni arrive-



Guerrieri Rizzardi: lo stemma del buon bere

Partire dalla conoscenza della terra e cercare il vitigno più adatto a dare un vino che esprima la più alta qualità della sua origine. È questa la filosofia che da sempre guida la produzione della Guerrieri Rizzardi, storica azienda vitivinicola del Veneto. Nata dall'unione di due antiche realtà vitivinicole veronesi – quella dei Conti Guerrieri proprietari di una secolare tenuta con vigneti e cantina in Bardolino e quella dei Conti Rizzardi che avevano acquistato i loro vigneti a Negrar nel 1678, e costruito la storica cantina di Pojega – questa splendida realtà produce le quattro eccellenze del territorio veronese: Bardolino, Valpolicella, Soave e Valdadige. La sede produttiva e logistica si trova sulle colline di Bardolino, in mezzo ai vigneti di proprietà Guerrieri, discendenti dei Marchesi Rambaldi, proprietari della tenuta già dal 1450. Gli obiettivi sono la produzione di uve di pregio in quantità e rese limitate: la media delle rese di uva oscilla dai 30-50 quintali per ettaro dell'Amarone, ai 60-90 dei cru fino a 100-130 per i vini d'annata. In cantina si affiancano, alla tradizione, pratiche di vinificazione tecnicamente più avanzate, in linea con la mission aziendale: «cerchiamo di ottenere vini fortemente legati alle zone di provenienza, fruttati e moderni», dichiara la proprietà. E per eventi all'insegna dell'alta enogastronomia c'è la splendida dimora di Villa Rizzardi, 1000 metri quadrati all'interno di un parco giardino meraviglioso, in grado di accogliere, nei suoi eleganti saloni, eventi aziendali fino a 250 ospiti e di offrire tutti i servizi logistici necessari: parcheggio esterno, zona riservata cucine (per catering), e area esterna per tensostrutture. Info www.guerrieri-rizzardi.it.

rà anche a Torino. Molto competitive le tariffe che partono da 15 euro in classe Smart. Info. www.italotreno.it - tel. 06422991.

Come aumentare la redditività del proprio hotel

Top Team srl è una società di consulenza alberghiera operante in tutto il territorio nazionale con sede a Roma. A fondarla, nel 2000, è stato Aniello Ottiglio (foto), profondo conoscitore delle esigenze delle strutture ricettive e del mercato turistico, che da oltre quaranta anni lavora nel settore internazionale e nazionale. La Top Team srl opera nell'industria alberghiera a fianco degli imprenditori con l'obiettivo di contribuire a migliorare i risultati

economici dell'albergo, sia quest'ultimo a gestione familiare o appartenente a una catena, stimolandone i fattori di redditività. In



particolare, tra i suoi servizi offre: management, start-up aziendale, check-up aziendale, assistenza strategica per nuove strutture e ristrutturazioni alberghiere, gestione risorse umane, marketing e comunicazione, pianificazione commerciale, strategie di vendita e politica tariffaria, realizzazione studi di fattibilità per sviluppo strutture ricettive esistenti o per nuovi progetti alberghieri. Inoltre, la società mette a disposizione le sue strategie anche per l'organizzazione di meeting ed eventi.

Luca Virgilio gm dell'Hotel Eden Roma

Luca Virgilio (foto) è il nuovo direttore generale dell'Hotel Eden di Roma, il cinque stelle, recentemente entrato nei "Top 50 Hotels in Italy" di *Condé Nast Traveler's* 2013 Readers Choice Awards. Virgilio, prima di approdare al resort capitolino di Dorchester Collec-



tion è stato *area general manager* dell'Hotel Baglioni di Londra e del Regina Hotel Baglioni di Roma. Precedentemente ha rivestito, tra gli altri, il ruolo di gm dell' Hotel Metropole Monte Carlo, del Carlton Baglioni Milan ed è stato *rooms division manager* dell' Hotel des Bergues di Ginevra.

I trend dei viaggi di lavoro (e non) di Choice Hotels

Rete wireless gratuita e un ottimo accesso a internet, sono, secondo una ricerca che ha preso in esame

le risposte degli albergatori europei affiliati al brand Choice Hotels, i due fattori più apprezzati da chi è in viaggio per lavoro. Per gli albergatori italiani e tedeschi la terza esigenza più importante è il servizio 24 ore su 24, gli inglesi, ad esempio, danno la priorità all'offerta della colazione gratuita. Dalla ricerca emerge anche che, a ricevere meno apprezzamento di tutti è la presenza di un centro fitness. Riguardo a ciò che gli ospiti dimenticano al primo posto ci sono i caricatori, seguiti a ruota dai libri. Il sondaggio ha fornito anche alcuni dati bizzarri: oltre a cani e gatti, tra gli ospiti d'albergo in qualità di animali domestici, capitano anche criceti, furetti e serpenti. Info: www.choicehotels.it - www.choice-hotels.eu.

Eventi 2014 al Grimaldi Forum di Monaco

Un calendario ricco di eventi importanti, quello che presenta per il 2014 il Grimaldi Forum Monaco. Dal 29 gennaio al primo febbraio il congresso multidisciplinare sul cancro "11eme biennale monegasque de cancerologie", il 31 gennaio, sarà la volta del concerto "The Australian Pink Floyd Show", durante la tournée, Steve Mac e la sua band si esibiranno con i più grandi successi degli album, the dark side of the moon, wish you were here e the division bell. Una curiosità: il pubblico avrà la possibilità di scegliere le canzoni che il gruppo suonerà durante alcuni momenti dello spettacolo. Dal 26 al 30 marzo in scena lo spettacolo comico "les serenissimes de l'humour" mentre dal 15 luglio al 7 settembre la mostra "Pinault Collection". Info, prenotazioni e calendario completo: www.grimaldiforum.com.

Elena Bruno, executive director sales & communication San Domenico Hotels

Elena Bruno è il nuovo executive director sales & communication di

tutte le proprietà del gruppo San Domenico Hotels: Borgo Egnazia, Masseria San Domenico, Masseria Cimino, San Domenico Golf, San Domenico a Mare in Puglia e San Domenico House a Londra. Poliglotta, con oltre venti anni di esperienza nell'alta ospitalità internazionale, Bruno ha ricoperto le posizioni di gm all'Hotel de Russie di Roma, al Savoy di Firenze, a Le Richemond di Ginevra e allo Château de Bagnols di Lione. È inoltre tra i cofondatori di Magellan Hospitality, società specializzata nella consulenza per ospitalità di alta gamma.

Quattro nuovi nettari per l'Acanto

La cantina dell'Acanto, il ristorante dell'Hotel Principe di Savoia di Milano - regno della sommelier Alessandra Veronesi - si arricchisce di quattro nuove etichette. Si tratta del Chianti classico Badia Passignano dei Marchesi Antinori, del Blen toscano di Stefano Ricci, dello spumante Abissi Riserva e dello champagne White Label Lanson, quest'ultimo, concesso in esclusiva in formato magnum.

RES Hospitality Business Developers per il Capo d'Africa

«La web reputation è estremamente importante per un hotel come il nostro che punta tutto sul rapporto con il cliente», dice Alessandra Laterza, gm dell'hotel Capo d'Africa di Roma commentando il riconoscimento ricevuto da RES Hospitality Business Developers per *SpaghetTiamo*, l'interessante pasta bar con show cooking realizzata sulla terrazza panoramica che ha proposto ogni sera l'eccellenza artigianale della pasta italiana in vari formati e ricette accompagnata dalla musica live del Maestro Rosario Fugà. Durante l'inverno proseguiranno il martedì e la domenica (dalle 19.00 alle 23.00) gli appuntamenti di musica live jazz&blues e Bossa nova. Tel. 06772.801 - www.hotelcapodaffrica.com. ■