

Ehma 2014, Cultura Zero Alibi

Prendere coscienza dei pericoli insiti nella tendenza a giustificare una situazione difficile è il primo passo per superare l'attuale fase di debug del comparto turismo italiano. Di questo si è parlato durante la riunione estiva di Ehma a Saint Vincent

➡ Cristina Chiarotti



Foto di gruppo dei soci Ehma alla cena di benvenuto presso il Grand Hotel Billia

Spesso la crisi è figlia di se stessa, soprattutto quando come sta accadendo in questi anni, l'intero sistema è tratteggiato da difficoltà oggettive. Ma proprio per evitare questo rischio, professionalità e lungimiranza devono essere i cardini della ripresa. "Cultura Zero Alibi" è stato il leitmotiv dell'annuale riunione estiva dell'Ehma, l'associazione europea dei maggiori Hotel Manager di prestigio internazionale, che si è svolta nella splendida location del Grand Hotel Billia di Saint Vincent in Val d'Aosta.

Un tema sviluppato da Raffaella Bossi Fornarini, docente presso il Mip - Politecnico di Milano e specializzata nel management interculturale nonché nello sviluppo dei comportamenti imprenditoriali, con

una lunga carriera di direttore brand marketing alle spalle che l'ha vista operare in ben 120 paesi in cinque continenti.

La Fornarini ha stimolato l'audience a prendere coscienza dei pericoli insiti nella tendenza a utilizzare alibi per giustificare una situazione difficile, un momento di difficoltà. «In molti casi», ha spiegato, «si tratta di scuse messe in atto per scaricare su altri le proprie responsabilità, come sempre più spesso accade anche alle imprese italiane, soprattutto come conseguenza dell'attuale congiuntura negativa».

Un meeting leisure per conoscere il territorio

A presiedere la riunione Ehma – organizzata dal general manager del Grand Hotel



Billia Andrea Prevosti – è stato il delegato nazionale e general manager dell'hotel milanese Principe di Savoia, Ezio Indiani. Diversi e di rilievo i partner dell'evento – Energy Ti, Gruppo Pedersoli, La Bottega dell'Albergo e Iniziative Venete – che hanno contribuito ad arricchire il programma dell'incontro con numerose iniziative.

I partecipanti hanno potuto visitare, per esempio, il suggestivo Forte di Bard, complesso monumentale, un tempo fortezza ottocentesca, divenuto oggi centro congressi, oltre che gustare l'ospitalità e le specialità gourmet del Grand Hotel Billia, sia durante il cocktail che durante la cena di benvenuto.

Il giorno successivo, il gruppo ha visitato Arnad e la sua eccellenza locale, il *Salumificio Bertolin*, famoso per il suo lardo, pranzando al *Dinus*, il ristorante della Maison Bertolin.

Nella stessa giornata, a Valpelline, i partecipanti hanno potuto approfittare di un'altra degustazione eccellente, questa volta di fontina.

E dopo la *leaving dinner* al Grand Hotel Billia, tutti al Casinò di Saint Vincent. ■

Ehma European Hotel Managers Association

427 direttori che gestiscono, in 27 diversi paesi, i più prestigiosi hotel europei e rappresentano 350 hotel (con 92.000 stanze) e 72.000 impiegati. Questi sono i numeri dell'Ehma, creata a Roma nel 1974 da un'intuizione di un piccolo gruppo di general manager di alcuni prestigiosi alberghi romani che decise di dar vita ad un'organizzazione dedicata solo al costante upgrade di professionalità e qualità del servizio offerto ai clienti. Una volta l'anno, i soci si riuniscono per discutere di nuove tecnologie, tendenze, difficoltà, relazioni interpersonali e ricerche di mercato nell'ambito dell'industria alberghiera europea.



GRAN HOTEL BILLIA, SAINT VINCENT

L'albergo, 5 stelle lusso riaperto a dicembre 2013 dopo un importante restyling, è subito entrato a far parte del marchio The Leading Hotels of the World.

Con 69 camere, un centro benessere di 1.700 metri quadrati di superficie, il ristorante gourmet la Grande Vue e il rinnovato fascino Belle Époque, l'hotel punta a divenire un polo di attrazione per il mercato turistico di fascia alta, grazie anche al centro congressi e al Casinò, anch'esso appena riaperto dopo la ristrutturazione.

«Il nostro obiettivo», commenta il general manager Andrea Prevosti, «è riposizionare il complesso in un nuovo mercato oggi sicuramente più competitivo, allargando la vendita ai mercati internazionali».

Punto di forza della struttura è la ristorazione, curata dallo chef Giancarlo Duce, attentissimo alla qualità delle materie prime.

Ma Saint Vincent ospita anche un'altra eccellenza gastronomica: la pasticceria del maître pâtissier cresciuto alla scuola dei grandi pasticceri di Torino, Mauro Morandin, famosa per il suo cioccolato, ma anche per i suoi canditi e la confetteria.



Andrea Prevosti,
general manager
del Grand Hotel Billia,
insieme allo chef
Giancarlo Duce