

NOTIZIE DAL MONDO DEI VIAGGI E DELL'OSPITALITÀ

Nuove acquisizioni, giri di poltrona, offerte ed eventi



Riapre l'Hilton Paris Opera

Tra gli hotel che hanno fatto la storia di Parigi, c'è senz'altro l'Hilton Paris Opera, splendida dimora nel cuore dell'arrondissement dell'Opera, sulla Rive Droite, vicino agli Champs-Élysées e alle vie dello shopping griffato, come le Galeries Lafayette e Printemps Haussmann.

Originariamente progettato dall'architetto Juste Lisch per accogliere i visitatori dell'Exposition Universelle del 1889, l'albergo, dopo un'imponente ristrutturazione costata 50 milioni di dollari, si presenta oggi con un look ancora più chic e un mood cosmopolita, perfetti per accogliere il globe trotter contemporaneo. Il maestoso Le Grand Salon (cuore storico della struttura con soffitti alti oltre 14 metri e preziosi affreschi) le 268 camere e suite, i bar, i ristoranti, le sale riunioni e gli spazi per eventi, sono stati tutti rinnovati sotto la supervisione di Richmond International.

Gioiello della struttura è la raffinata suite Maria Callas: 900 metri quadrati tra l'ampio soggiorno con alti soffitti tipici di un edificio parigino Haussmann, la suite con letto matrimoniale king size e una seconda camera con due letti singoli, entrambe con bagni privati, un'ampia toilette in pietra levigata e spaziose cabine doccia.

L'hotel offre anche un'executive lounge, un centro fitness di ultima generazione e sei sale meeting illuminate da luce naturale di cui la Ballroom Bacarat, appena ristrutturata e riportata al suo splendore originario, è in grado di ospitare fino a 180 ospiti.

Hilton Paris Opera si trova in prossimità della stazione ferroviaria Saint-Lazare; a breve distanza dall'aeroporto Charles de Gaulle (a circa 25 km) e dall'aeroporto di Orly (a soli 20 km di distanza). A circa 8 km di distanza, invece, si trova la zona commerciale de La Défense.

A lezione di vini e sapori con l'International Wine Academy di Roma

Fino al 28 maggio, a Vicolo del Bottino, il Palazzetto – piccolo hotel, wine bar e spazio per eventi gestito dal Presidente e Direttore Generale

dell'Hotel Hassler Roberto Wirth – ospiterà l'International Wine Academy of Roma (IWAR) proponendo un ricco calendario di appuntamenti dedicati agli amanti del vino. Il programma include: 6 lezioni didattiche di avvicinamento al vino (di

90 minuti ciascuna) seguite dall'assaggio dei vini presentati (bianchi, rossi, champagne, spumanti, vini da dessert), diverse serate a tema, la presentazione di singole aziende (dal Barolo dell'azienda Boscareto, al Chianti Classico Riserva Il Poggio), due serate dedicate ai banchi d'assaggio – che daranno la possibilità agli ospiti di assaggiare i vini di una particolare area geografica – e, infine, i "Focus On", ovvero lezioni specifiche di 90 minuti su un particolare tipo di vino. Grande novità di quest'anno, le Wine dinner, cene tematiche in abbinamento ai vini di una particolare azienda con un intero menù creato ad hoc dallo chef stellato dell'Hassler Francesco Aprea. Tutti i corsi, le degustazioni e le verticali saranno organizzati e guidati dall'esperto di vino Jovica Todorovic in collaborazione con Marco Amato, Direttore e Sommelier del ristorante Imàgo. Info: info@wineacademyroma.com - www.wineacademyroma.com - www.hotelhasslerroma.com - www.ilpalazzettoroma.com.

Progetto Homerus, Operazione Sorriso e Save the Children

Choice Hotels Italia, gruppo alberghiero attivo nel no profit sostiene diverse iniziative tra cui il Progetto Homerus, vela autonoma per non vendenti, fondato da Alessandro Gaoso nel 1996, che permette a ciechi e ipovedenti di governare in totale autonomia una barca a livello agonistico, usufruendo di segnali acustici. Anche *Operazione Sorriso*, gode del sostegno di Choice Hotels che, insieme a Fondazione Cariplo, Xango, Casamania, famiglia Bisol, ha contribuito all'iniziativa della Onlus creando la prima *Casa del Sorriso* italiana, all'ospedale San Paolo di Milano e producendo peluche e giocattoli per i bambini. Non meno importante il sostegno del brand a sostegno di *Save the Children*, che grazie alle donazioni si occupa dei bambini vittime di disastri naturali, guerre e carestie. Info: www.choicehotels.it.

La cucina lombarda all'Hilton Milan

È una nuova sfida quella lanciata da Paolo Ghirardi, Executive Chef del Pacific, il ristorante dell'Hilton Milan. Piemontese d'origine, ma lombardo d'adozione, Ghirardi crede nella valorizzazione della cucina della tradizione, alla quale attinge per le sue creazioni, rigorosamente realizzate con materie prime a km 0. Il piatto forte del menu è il tradizionale risotto alla milanese con il midollo di vitello o l'ossobuco, ma non mancano ovviamente le offerte di pesce, che spaziano dallo Storione del Po fino alla trota salmonata tipica delle acque dolci lombarde. Lo chef ha anche creato una pizza con un impasto a base di zafferano e mais, completato con pomodorini e ingredienti classici lombardi come il Gorgonzola, gli asparagi e le scaglie di Grana Padano. Il ristorante Pacific è aperto tutti i giorni dalle ore 12.00 alle ore 23.00.

Nuovo portale per Portofino Coast

È online il nuovo sito del Consorzio. Non solo un restyling grafico, ma un totale rifacimento per il nuovo portale del Consorzio Portofino Coast che oggi è anche responsive. Dotato di software CMS e di un db per l'archiviazione dei dati, il nuovo sito è in grado di fornire notizie, informazioni e proposte costantemente aggiornate, per rispondere al meglio alle esigenze di chi vuole accedere all'offerta turistica e congressuale del territorio. La nuova struttura sfrutta al massimo la qualità delle immagini grazie alla modalità Full Screen, propone un'impaginazione a scorrimento verticale particolarmente adatta alla consultazione da dispositivi mobile e si integra con le pagine social del Consorzio. In particolare, dal portale, si possono consultare gli eventi del comprensorio, accedere alle news, scoprire i vari itinerari, l'offerta per meeting, congressi, incentivi e teambuilding, e quella per il benessere, e consultare le propo-

Grippo: siamo pronti al giubileo e alla sfida all'abusivismo

Il prossimo Giubileo straordinario della Misericordia – dall'8 dicembre 2015 al 20 novembre 2016 – sta diventando un appuntamento importante anche per combattere l'abusivismo e creare risorse. Ne è certa Valentina Grippo, presidente della Commissione Turismo del comune di Roma. «Dai dati raccolti dalle forze dell'ordine, dal dipartimento risorse economiche e da quello del turismo siamo riusciti a mappare oltre 4000 strutture totalmente abusive e 1600 che evadono la tassa di soggiorno; recentemente, proprio a seguito del lavoro congiunto istituzioni e operatori virtuosi, è stata attivata una task-force che unisce forze dell'ordine e uffici del comune per arginare e debellare la piaga dell'abusivismo nel settore dell'accoglienza turistica anche in vista del Giubileo. L'evasione delle strutture censite che non versano il contributo incassato, porterebbe a superare i 50 milioni di maggiori entrate. Sono certa che procedendo in questa direzione porteremo al Comune un gettito tale da farci arrivare al raddoppio delle entrate senza dover aumentare la tassa di soggiorno; e soprattutto riusciremo a raccontare al mondo una Capitale dove le regole sono uguali per tutti». La Grippo ha da poco inaugurato anche un'altra modalità di partecipazione e condivisione, prima esperienza in Italia che potrà essere applicata anche ad altri comuni italiani: l'Open Commissione. «Ogni primo giovedì del mese, ci sarà un tavolo di confronto su un tema. Il primo incontro ha già portato, come risultato, all'annullamento dei nuovi aumenti previsti sul contributo di soggiorno a carico delle strutture ricettive di lusso della Capitale». Grippo ha poi ricordato il grande impegno anche per la prossima Expo di Milano, dove sarà presente regione Lazio e Comune di Roma saranno presenti con un padiglione proprio. **Cristina Chiarotti**



ste per chi vuole sposarsi nella magica cornice della Riviera Ligure. Tutto questo con possibilità di richiedere preventivi personalizzati. Info: www.portofinocoast.it - info@portofinocoast.it.

L'Ehma accoglie due nuovi soci italiani

Ogni anno l'appuntamento con le nuove nomine è un avvenimento particolarmente atteso dai molti direttori che desiderano entrare nell'associazione dedicata ai general manager dei più prestigiosi hotel d'Europa. Nove sono stati i nuovi direttori accolti recentemente nel club Ehma, di cui due italiani: Achille Di Carlo, oggi alla guida del Borgo San Felice di Castelnuovo Berardenga (Siena) - già in passato executive assistant manager e resident manager degli Hotel Bernini Bristol ed Eden di Roma - e Nicolino Grigio, attualmente al timone

dell'Hotel Splendide Royal Roma, dopo essere stato per una decina di anni tra i general manager della Baglioni Hotels. Le altre nomine hanno riguardato il croato Ivica Krizmanic, dell'Hotel Esplanade di Zagabria, il cipriota Christos Papatiliadous dell'Elysium Hotel di Pafo, l'estone Kaido Ojaperv, dell'Hotel Palace di Tallin, il tedesco Gilles Felgen, del Sofitel Hamburg, e i francesi Christophe Laure, dell'Intercontinental Paris Le Grand, Christophe Mercier, dell'Hotel W Paris Opera, ed Emmanuel Richardet, del Westin Paris Vendome. Ehma vanta oggi un totale di 432 membri, provenienti da ben 29 nazioni differenti.

"Frecce" Trenitalia, un bonus per rallentamenti inferiori all'ora

Da marzo su tutti i Frecciarossa, Frecciargento e Frecciabianca, per

ritardi tra i 30 e i 59 minuti, sarà rilasciato un bonus pari al 25% del prezzo del biglietto. La richiesta può essere avanzata trascorsi 3 giorni dalla data del viaggio e fino a 12 mesi successivi. Il viaggiatore potrà richiedere il bonus a qualsiasi biglietteria Trenitalia, all'agenzia di viaggio che ha emesso il biglietto; sul sito trenitalia.com, solo per i biglietti ticketless acquistati on-line; al Call Center o inviando un'e-mail a rimborsi@trenitalia.it (indicando il codice identificativo di prenotazione - PNR), solo per i biglietti acquistati con carta di credito tramite il Call Center o il sito trenitalia.com. Il viaggiatore ha diritto unicamente ad un bonus relativo al singolo treno arrivato in ritardo; non è invece prevista la possibilità di ottenere l'importo dovuto in denaro. Il bonus è nominativo e valido per l'acquisto, entro 12 mesi dal giorno in cui si è verificato il ritardo e senza diritto al resto, di un nuovo titolo di viaggio.

Riapre l'Excelsior Hotel Gallia di Milano

Milano si riappropria di una delle sue icone dell'ospitalità di lusso. Riapre infatti lo storico Excelsior Hotel Gallia. Di proprietà di Katara Hospitality, il fondo di investimenti

del Qatar specializzato nel settore dell'hotellerie, l'albergo, situato in prossimità della Stazione Centrale, farà parte del portafoglio The Luxury Collection, brand di alta gamma di Starwood Hotels & Resorts. Il nuovo Gallia è oggi composto da 2 edifici: il palazzo storico (inaugurato nel 1932) e una nuova ala moderna caratterizzata da esterni in acciaio e vetro. Una passerella coperta lunga 100 metri, sulla quale si affacceranno showroom collegherà l'entrata storica con l'ingresso principale del nuovo edificio. L'hotel disporrà di 235 camere, tra cui la Katara Suite di 1.000 metri quadrati che si candida a essere una delle penthouse più grandi d'Italia. Il piano terra del nuovo palazzo sarà occupato dal centro congressi composto da 12 sale meeting che coprono una superficie di 1.000 metri quadrati, una ballroom da 400 posti e un foyer di 700 metri quadrati. Per eventi più piccoli dall' "effetto wow", i planner potranno disporre anche di una sala polifunzionale di 88 metri quadrati che, posta al 7° piano nella cupola della parte storica, sarà dotata di sofisticate tecnologie audiovisive e sedili retrattili. Ci saranno inoltre 2 ristoranti e 2 bar, una cantina utilizzabile per show cooking e lunch per piccoli

gruppi e un centro benessere di 1.000 metri quadrati con spa e zona fitness. Inoltre le suite e le aree comuni sono personalizzate da più di 500 opere d'arte tra sculture, dipinti, fotografie ideate e progettate per l'hotel dallo studio Marco Piva.

Cinque stelle di nuova generazione a Rovigno

Immerso nel bosco di Punta Corrente, l'hotel cinque stelle Lone si trova a pochi minuti a piedi da una magnifica spiaggia e dal centro storico di Rovigno. Unico hotel in Croazia a far parte del brand internazionale Design Hotels, il Lone è un moderno hotel business che dispone di 236 camere, 12 appartamenti e una ristorazione di qualità a cura dello chef Priska Thuring. A disposizione degli eventi 10 aule polivalenti, tra cui la più ampia in grado di accogliere 650 persone, ideale anche per cene di gala, showroom e presentazioni. Completa l'offerta un centro wellness di 1.700 metri quadrati con saune, bagni turchi, docce emozionali e una ricca carta di trattamenti.

Riconoscimento prestigioso per il Lefay Resort & Spa Lago di Garda

"Migliore Destination SPA dell'anno in Europa". Così il Lefay Resort & Spa Lago di Garda è stato giudicato nell'ambito dei World SPA & Wellness Awards da una giuria di esperti. «Questo riconoscimento», ha commentato il Presidente di Lefay Resorts & SPA Lago di Garda, Liliana Leali, «ci rende molto orgogliosi. Il nostro resort inaugura un nuovo concetto di vacanza benessere che unisce i comfort di un Resort di lusso, la cura della persona, attraverso i trattamenti dell'esclusivo Lefay SPA Method, e il massimo rispetto per l'ambiente». Lefay Resort & SPA Lago di Garda è stato riconosciuto "SPA Destination dell'anno in Europa Occidentale e Scandinavia" dopo un confronto con le migliori SPA europee distinguendosi per l'innovazione del con-

NOVITÀ IN CASA CHOICE

Tre nuovi dirigenti per Choice Hotels International

Choice Hotels International amplia il proprio gruppo dirigenziale internazionale con tre nuovi profili dirigenziali che avranno il compito di guidare le attività relative agli investimenti e alle vendite. In particolare, Carl Oldsberg, Vice President, International Operations si occuperà di dirigere i servizi di franchising, vendite, marketing e distribuzione, così come di promuovere l'implementazione dei sistemi di distribuzione e gestione internazionale. Max Cergneux, Senior Director, International Investment & Portfolio Management, lavorerà da Londra e sarà responsabile dello sviluppo del portfolio internazionale del brand, concentrandosi sul raggiungimento degli obiettivi di crescita della società attraverso accordi di investimento, transazioni multi-unit e partnership strategiche. Infine, Guillaume Filly, Senior Director, European Sales & Distribution – arrivato in Choice Hotels nel 2011 come Direttore Vendite per Francia, Svizzera e Portogallo – avrà il compito di rafforzare la vendita e la distribuzione nei paesi europei, in particolare aggiungendo otto nuovi mercati, tra cui Italia, Regno Unito, Germania, Repubblica Ceca e Turchia.

cetto Lefay SPA Method, un metodo del benessere sviluppato dal Comitato Scientifico Lefay SPA, che fonde i principi della medicina cinese classica alla ricerca scientifica occidentale con l'obiettivo di riportare gli ospiti al completo riequilibrio e ringiovanimento di corpo, anima e spirito attraverso il recupero dell'energia vitale e la riscoperta di uno stile di vita sano e consapevole.

Piero Zecchini nuovo Director of Communication del Lefay Resort

Dopo aver contribuito, in qualità di responsabile della comunicazione, a rafforzare la brand awareness della compagnia aerea di Dubai Emirates in Italia, Piero Zecchini approda all'hotellerie di lusso come nuovo Director of Communication del Lefay Resort di San Felice del Benaco (Brescia). Per Zecchini si tratta di una sorta di ritorno in famiglia dal momento che il manager già nel 2000 aveva lavorato per la Compagnia aerea Air Dolomiti fondata dai Leali. «È per noi un piacere ritrovare Piero Zecchini dopo l'esperienza in Air Dolomiti. La sua esperienza quindicennale in un settore così complesso e internazionale come quello del trasporto aereo sarà un contributo importante al raggiungimento del nostro obiettivo: diventare il brand italiano di riferimento nel mercato inter-



La cucina è un'arte all'Hotel Caesius

Tra i punti di forza dell'Hotel Caesius c'è senz'altro la ristorazione, variegata e di ottimo livello. l'Executive Chef Alessandro Salandini, con la sua brigata, propone ben tre linee di cucina: del territorio, ayurvedica, (messa a punto con il medico responsabile del Centro Ayurvedico, Silvano Pomari), e healthy, quest'ultima studiata dalla nutrizionista Evelina Flachi. Tutte partono dalla qualità e freschezza delle materie prime e dalla conoscenza approfondita delle combinazioni alimentari. La ristorazione è protagonista anche dei meeting e degli eventi dell'hotel Caesius. il Restaurant Manager Filippo Lauria propone infatti cene a tema che sono veri e propri format di intrattenimento come, per esempio, la *Cena country*, adatta a qualunque target ed età. In occasione di quest'ultima, la Sala Gardenia e il Foyer del centro congressi si trasformano in un'arena-rodeo con tanto di toro meccanico, mentre agli ospiti è richiesto di indossare almeno un indumento in stile western da scegliere tra jeans, cappello, camicia a quadretti, fazzolettone, gilet. E, dopo la cena a tema, tutti in pista a ballare sulle note della musica country e a cimentarsi nella gara con premiazione. Altro format di successo è la *Cena romana* con piatti semplici e saporiti in una scenografia che richiama costumi e cultura degli antichi Romani (i primi abitanti del Lago di Garda). Nella Sala Gardenia è invece ambientata la *Cena ayurvedica* con cooking show in cui lo chef, ripreso su un maxischermo, mostra e spiega l'esecuzione delle ricette in modo che siano replicabili da tutti. Un'alta idea incentive e board meeting sempre molto apprezzata dalle aziende è quella del pranzo a bordo del *Veliero San Nicolò*. Ci si imbarca nel porticciolo di Cisano su un meraviglioso vascello anni '20, che può essere noleggiato per 25 persone, e si pranza a buffet con piatti di haute cuisine accompagnati da un'appropriata carta dei vini. E non manca infine l'intrattenimento per i piccoli ospiti per i quali il momento del pranzo diventa gioco con accorgimenti divertenti come cappellini e matite colorate. Info: www.hotelcaesiussterme.com/it.

nazionale della vacanza benessere di lusso», ha detto Lilians Leali, presidente Lefay Resort. Grande l'entusiasmo di Zecchini che ha dichiarato: «sono molto felice di entrare a far parte di un brand d'eccellenza come Lefay con i valori

che lo contraddistinguono: l'italianità, la sostenibilità, il nuovo lusso. I progetti che andremo a definire e a realizzare saranno volti a incrementare la conoscenza e il consolidamento del nostro marchio all'interno del mercato di riferimento».



Roma non può essere una meta low cost

«Roma, prima destinazione italiana, non può declassificarsi a meta low-cost», ha detto Giuseppe Roscioli, presidente di Federalberghi Roma, durante la scorsa edizione dell'Albergatore Day, sottolineando come il mercato dei viaggi e dei soggiorni turistici stia attraversando una trasformazione ispirata a concetti di offerte per brevi soggiorni a costi contenuti. Roscioli ha inoltre aggiunto «Roma non merita lo stato di degrado in cui versa ormai da anni. Ma soprattutto non è accettabile che operatori e albergatori turistici lavorino duramente per fare arrivare turisti e poi si ritrovino inermi di fronte a episodi di micro-criminalità e disservizi che colpiscono gli ospiti». Altra questione dibattuta durante l'evento, è stato l'abusivismo «che», ha sottolineato il presidente di Federalberghi Roma «ha superato il limite di sopportazione. Solo nell'accoglienza, da una ricerca sul web, abbiamo rilevato circa 5mila episodi di abusivismo». Da qui l'idea di creare un software in grado di consentire un matching immediato, una verifica tra chi opera nel ricettivo e paga le tasse e chi opera nel sommerso ed evade sistematicamente.

Marco Milocco è il nuovo Managing Director di Portopiccolo Sistiana

Classe 1959, nato a Palmanova, in provincia di Udine, una laurea in Scienze del Turismo, un Master in Marketing&Comunicazione e una lunga esperienza nell'alta ospitalità, Marco Milocco è oggi pronto per una nuova sfida: dirigere il borgo sostenibile di Portopiccolo Sistiana, un ambizioso progetto di riqualificazione urbanistica e di risanamento ambientale. Il resort, facilmente raggiungibile da Trieste e Venezia, offre eleganti residenze di diversa ampiezza, tutte affacciate sul mare, una marina con 121 ormeggi, un beach club attrezzato, negozi e ristoranti. Entro la prossima estate è prevista anche l'apertu-

ra di un hotel 5 stelle, di una medical e beauty spa e di un centro congressi.

Prima di questa nuova avventura, Marco Milocco è stato general manager dell'Hotel d'Inghilterra di Roma. La sua è una carriera tutta in ascesa, iniziata negli anni Novanta in Ciga dove rimane otto anni, lavorando in templi dell'ospitalità veneziana come l'Hotel Gritti Palace, l'Excelsior, l'Hotel des Bains e il Danieli. In passato è stato anche general manager dell'Westin Europa&Regina e del Resort Cala di Volpe nonché area manager della Costa Smeralda. Ha diretto inoltre, per il brand Baglioni Hotels, il Regina Baglioni di Roma e il Baglioni Luxury Hotel and Suite di Londra. www.portopiccolosistiana.it

Nuovo menu per il Sofitel Rome Villa Borghese

Affacciata sui giardini di Villa Borghese, la splendida Terrasse Cuisine&Lounge del Sofitel Rome Villa Borghese offre un armonico equilibrio di libertà, piacere ed eleganza dove provare i piatti gourmet dello chef salernitano Giuseppe D'Alessio, piatti accompagnati da una eccellente selezione di vini italiani e francesi. D'Alessio, per le sue creazioni, che mixano la cultura gastronomica italiana e francese, predilige materie prime del territorio provenienti da produttori locali: dalla vera mozzarella di bufala alla burrata d'Andria al tartufo d'Alba.

Tra i piatti da provare, il foie gras d'anatra del Perigord con mela e tartufo estivo, il risotto con crema di melanzana, alici del Cantabrico e spuma di burrata d'Andria. Ottima anche la variazione di astice con composta di salmoriglio, piccante all'espellete e dragoncello. Per gli amanti dei cocktail, oltre al "Signature Sofitel" ci sono due novità: l'Aromojito (a base di lime, menta fresca, zucchero bianco, soda, rum chiodi di garofano e cannella) e il Wyborowa con petali di rosa. Info: <http://www.sofitel.com/it/hotel-1312-sofitel-roma-villa-borghese/index.shtml>

Meeting nel centro storico di Assisi

Nella zona più alta del centro storico di Assisi, con una magnifica vista sulla Rocca Maggiore e Minore e sulle morbide curve del Monte Subasio il NUN Assisi Relais & SPA Museum - ricavato dall'antico monastero di Santa Caterina del 1275 e costruito sui resti dell'Anfiteatro Romano e delle Fonti Perlasio - è la location ideale per raccolte riunioni al vertice, presentazioni di prodotti, showroom e attività post congress e incentive. Il Relais offre 18 lussuose suite tecnologicamente attrezzate e, per i meeting, c'è la Sala Santa Caterina, all'interno della chiesa del Monastero. Per origi-

nali team building si possono riservare le zone umide della SPA Museum impreziosita di reperti romani e dettagli medievali (Tepidarium, Caldarium, Sudarium, Frigidario e piscine). Si possono inoltre organizzare attività sul territorio come la raccolta del tartufo, i corsi di degustazione di vini dove apprendere le tecniche dei migliori sommelier e di cucina tradizionale umbra. Info: www.nunassisi.com.

Un museo capitolino da scoprire a due passi dall'Hotel Capo d'Africa

A due passi dall'Hotel Capo d'Africa di Roma, raffinato boutique hotel nel cuore del quartiere Celio di Roma - vicino a luoghi di grande pregio storico artistico, come il Colosseo, La Chiesa dei Santi coronati, la Domus Aurea - si trova anche un museo archeologico, poco conosciuto ma davvero interessante: quello situato all'interno all'ex centrale termoelettrica Montemartini, nel quartiere Ostiense. Si tratta di un bell'esempio di archeologia industriale che ricorda la Tate Modern di Londra dove, tra giganteschi macchinari, caldaie e turbine nere, si collocano in un suggestivo gioco di contrasti splendide opere di arte classica, una su tutte quella splendida di Polimnia e opere di più recente acquisizione provenienti dai musei capitolini. Il museo è inserito all'interno di un più ampio progetto di riqualificazione urbana che, oltre alla centrale elettrica Montemartini, comprende il mattatoio, il gazometro, strutture portuali, l'ex Mira Lanza e gli ex mercati generali. In zona si trovano anche il Museo di Arte Contemporanea Macro Testaccio, situato nel complesso ottocentesco dell'ex-mattatoio, il nuovo ponte della scienza, collegamento ciclo-pedonale tra le due rive del Tevere, nonché Eataly, altro esempio di architettura post industriale ambientato nei vastissimi spazi dell'ex terminal. info: tel. 06.772.801 - www.hotelcapodafrica.com.

LE ULTIME DA EMIRATES

I sapori del Dubai Food Festival nelle Lounge Emirates al Dubai Airport

Per celebrare la sua partnership strategica con il Dubai Food Festival, Emirates ha creato, con un'amica del Festival e chef di successo, Silvena Rowe, uno speciale menu di cucina araba rivisitata in chiave moderna, per le sei Lounge dell'aeroporto di Dubai. I clienti potranno scegliere da un menu a la carte che comprende alcuni dei piatti più popolari di Chef Silvena come l'antipasto di gamberi sbollentati con vinaigrette calda di sommacco; l'Hammour shawarma tawook, succulenti cubi grigliati di hammour pescato in loco marinato in spezie shawarma così come un agnello cucinato a fuoco lento e tirato con spezia dorata bezar, queste le opzioni per la portata principale; e un dessert di frutto della passione con latte cagliato e mascarpone. Nella selezione buffet nelle Lounge Business e First, ci si potrà deliziare con un'ampia scelta di pollo arrosto con sommacco e za'atar, e glassa di melograno. I piatti di Chef Silvena vanno ad arricchire un menù già molto diversificato che include oltre 150 pasti differenti provenienti da cucine internazionali: www.emirates.com/ae/english/flying/lounges/lounges.aspx.

La Compagnia inaugura un A380 per l'ICC Cricket World Cup 2015

Emirates, partner ufficiale dell'International Cricket Council dal 2007 e di tutti i maggiori tornei, incluso l'ICC Cricket World Cup 2015, ha presentato l'Airbus A380, primo di una serie di velivoli "speciali" scelti per volare in giro per il mondo in occasione della ICC Cricket World Cup 2015. In partnership con l'ICC, Emirates sponsorizza anche l'Emirates Elite Panel dei giudici ICC e degli arbitri. Oltre alla partnership con ICC,



le sponsorizzazioni di Emirates per il cricket includono: sponsor del titolo di Emirates Airline Twenty20, che porta i Club di County Crickets di maggior successo a Dubai per competere nella celebre Emirates T20 Championship. In Gran Bretagna, Emirates è in collaborazione con il Durham County Cricket Club ed il Lancashire County Cricket Club, avendo anche dei diritti su entrambe le squadre e i rispettivi team nel T20. Info: www.emirates.com.

**Turismo Emilia Romagna
APT Servizi. Esempio
eccellente di strategia digitale**

L'Emilia Romagna al pari di New York, Gran Bretagna e Cape Town. Secondo Skift.com, la più grande piattaforma di marketing digitale nel settore dei viaggi, la strategia di promozione digitale dell'Emilia Romagna è un esempio eccellente, da studiare. Perché, come dimostrano i dati di web analytics, funziona e riesce a coinvolgere l'indice di ascolto on line, valorizzando l'eno-gastronomia locale e le eccellenze presenti sul territorio, come Motor-valley, Wellness Valley, città d'arte e siti Unesco. La strategia di Turismo Emilia Romagna si compone di due blog (in italiano e inglese) e presidi multi-lingua su Facebook (Italiano, Inglese, Spagnolo, Portoghese, Russo, Tedesco) e Twitter (Italiano, Inglese, Tedesco). È inoltre presente su Instagram, Pinterest, Flickr, Google+, YouTube. «Lavoriamo intensamente sul web marketing» dice Emanuele Burioni, direttore generale di APT Servizi «il nostro focus è comunicare e promuovere una cultura dell'accoglienza autentica, specchio dei tratti identitari che rendono unico il nostro territorio». L'attività quotidiana di Turismo Emilia Romagna comprende anche il coinvolgimento tramite il web delle community locali attive: dai concorsi fotografici, agli account condivisi con la community, twittatura, fino a includere progetti ed iniziative offline come le uscite fotografiche, gli appuntamenti di valorizzazione del patrimonio gastronomico tradizionale di "A Pranzo con TER" e le collaborazioni con i travel bloggers internazionali ospiti di BlogVille che consentono di raggiungere target specifici in relazioni ai mercati di principale interesse. Info: tel. 0541430190 - www.aptservizi.com

Nasce Assisi Turismo Più

Sette importanti strutture ricettive si uniscono nella rete Assisi Turismo Più per sviluppare e promuo-

vere il sistema turistico di Assisi e dell'Umbria nel Mondo. "Accoglienza, incontro e dialogo, oltre la sacralità del luogo": questo il "claim" scelto dalla Rete per promuovere la città di San Francesco. Un approccio decisamente moderno, finalizzato a promuovere i tanti turismi eccellenti della regione – religioso, culturale, enogastronomico, attivo, sportivo, benessere e congressuale – e a invitare i visitatori a vivere la destinazione 365 giorni l'anno.

La mission di Assisi Turismo Più – presentata lo scorso 28 marzo durante una conferenza stampa alla quale era presente anche il sindaco della città Claudio Ricci – è quella di migliorare la qualità dei servizi di accoglienza, organizzando e confezionando un prodotto turistico che comprenda il soggiorno, il trasporto, la visita, l'escursione tematica, ma soprattutto che permetta al turista di vivere l'esperienza del territorio, portandosi a casa un ricordo indelebile ricco di emozioni. Da qui la creazione del portale Discover Assisi, con un'immagine completamente nuova, ricco di contenuti che descrivono e raccontano la destinazione, di pacchetti e iniziative, itinerari turistici, manifestazioni ed eventi e la creazione del catalogo Assisi Turismo Più, con

tutte le informazioni relative a alberghi, contenitori congressuali, palazzi storici, servizi di trasporto, itinerari turistici, artistici, naturalistici, sportivi, enogastronomici, iniziative di manifestazioni ed eventi organizzati, idee e spunti per programmi di team building e formazione. E la "città dell'incontro e del dialogo" ha accolto qualche settimana fa il viaggio/esperienza di un gruppo di organizzatori congressuali, tra i più importanti d'Italia, invitati e coordinati dal team di lavoro "Assisi Turismo Più". Durante la visita della città i partecipanti hanno potuto ammirare il Foro Romano, le Sala delle Volte, il Palazzo Montefrumentario, il Teatro Lyrick e il Palaeventi. Tutti gli operatori intervenuti hanno espresso all'unanimità grande ammirazione ed interesse per la destinazione Assisi e per l'importante progetto della rete di impresa.

Nuova nomina Hilton

Javier Sancho, spagnolo, 47 anni, è il nuovo Regional Director of Sales di Hilton Worldwide per Italia, Spagna e Portogallo. In questo ruolo Sancho avrà la responsabilità di oltre 30 hotel del Gruppo e dirigerà il dipartimento di international Sales per i tre Paesi. Prima di assumere questo incarico, il top manager è



stato per tre anni direttore commerciale Hilton per Spagna e Portogallo. Sul campo da oltre 25 anni, Sancho vanta un curriculum di rilievo: in passato è stato direttore di Juliatours negli Stati Uniti, oltre ad aver ricoperto varie posizioni di responsabilità nel commerciale e nel marketing per importanti Gruppi alberghieri come Accor Hotels and Confortel Hoteles. «Accetto questo nuovo incarico con grande entusiasmo», ha dichiarato Sancho. «L'Italia è un mercato strategico per Hilton Worldwide e sono convinto che l'integrazione degli hotel in Italia creerà nuove e interessanti sinergie con gli altri mercati del Sud Europa grazie alle similitudini dell'offerta turistica di questi Paesi per storia, cultura, stili di vita e costituirà una preziosa opportunità per consolidare la presenza di Hilton presso i nostri clienti».

London City Airport miglior aeroporto di Londra

Il London City Airport ha vinto il prestigioso London Transport Award ed è stato nominato miglior aeroporto di Londra per la dedizione con cui lo scalo serve i viaggiatori d'affari, per il suo approccio innovativo volto a migliorare l'esperienza di viaggio e per l'impegno ad aumentare i collegamenti aerei con il cuore della capitale inglese attraverso il recentemente approvato piano di espansione. www.londoncityairport.com.

Bistrot con vista al Capo d'Africa

Accogliente e ricercato con terrazze panoramiche dove pranzare o cenare con lo sguardo che spazia sul Colosseo e sulle absidi della Chiesa dei Santi Quattro Coronati. Il bistrot "Attico" dell'Hotel Capo d'Africa è l'indirizzo che gli appassionati della buona cucina romana dovrebbero segnare in agenda. Tutti i piatti sono fatti in casa, realizzati con prodotti di qualità e ingredienti selezionati. La carta è stagionale e cambia ogni tre mesi. E non



Curio - A Collection by Hilton debutta in Europa

Hilton Worldwide ha stipulato nuovi accordi per includere i primi due hotel europei all'interno del brand Curio - A Collection by Hilton: il Reichshof Hamburg e il Rumeli Han Istanbul. I due alberghi, entrambi pregiate location storiche, apriranno dopo un accurato restyling rispettivamente nel 2015 e nel 2017.

Costruito nel 1910, il Reichshof Hamburg (nella foto) si caratterizza per l'imponente facciata art déco e per il ristorante degli anni '20 ispirato alla ricca tradizione marittima di Amburgo. Offre 280 camere e suite, 11 sale meeting e una ballroom di 177 metri quadrati.

Situato nel cuore del quartiere cosmopolita di Beyo lu in Istiklal Avenue, il Rumeli Han Istanbul si trova a pochi passi da piazza Taksim e dalla Torre Galata: una costruzione del XIX secolo dall'impressionante facciata di pietra scolpita, posta sotto la tutela delle Belle Arti. L'hotel dispone di 173 camere dislocate su 7 piani, oltre che di una serie di eleganti corner food&beverage quali un bar e un ristorante all'ultimo piano dai quali è possibile godere di una vista spettacolare sulla skyline Istanbuliota. Lanciato a giugno 2014, il marchio Curio propone una gamma di hotel di lusso indipendenti che hanno l'opportunità di affiancare un partner come Hilton Worldwide pur mantenendo la propria identità e il fascino dei luoghi in cui si trovano.

manca neppure la creatività: lo chef si diverte a stupire gli ospiti reinterpretando i classici della tradizione romana con richiami campani. Ecco che, allora, a suppli, carbonara, amatriciana, cacio e pepe, baccalà, broccoli, agnello, cicoria si aggiungono gnocchi di Sorrento, scialatielli, mele annurche, torta caprese. Freschi e spiritosi i nomi delle portate: "Pronti, partenza, via" per gli antipasti (da provare assolutamente *Carpaccio di baccalà con puntarelle e mele annurche; Hummus di ceci all'olio Evo, frutta secca e verdura di stagione*); "I mitici ever green e non

solo", per i primi piatti (come restare a *Bombolotti... carbonara o amatriciana o agli gnocchi di Sorrento al Capo d'Africa*. "I secondi a nessuno!" per i piatti di carne e pesce (da provare l'*Agnello campana romana I.G.P. al forno con patate e cicoria* e il *Baccalà arrostito, crema di ceci, cipolla rossa e cicoria*), infine "Sogni d'oro" per i dessert (niente è meglio di una *caprese* è *al limone, cioccolato bianco, spuma di yogurt greco e pepe rosa* per un dolce congedo). Nella carta anche piatti ad hoc per i vegetariani e vegani o i celiaci. www.hotelcapodafrika.com. ■