

JW Marriott Venice Resort & Spa

Primo hotel del brand in Italia, sull'isola privata delle Rose, nel cuore della Laguna. Con 250 camere design, un'avveniristica Spa e una sorprendente offerta di servizi congressuali e spazi *appealing*, dove ambientare eventi esclusivi

E Mario Ferraro, personalità ben nota al mondo dell'hotellerie internazionale e ora g.m. del JW Marriott Venice Resort & Spa, a condurci per mano alla scoperta di questo nuovo gioiello dell'ospitalità veneziana, un resort innovativo e affascinante,

particolarmente adatto ad ospitare anche eventi Mice di alto livello.

«Il JW Marriott Venice Resort & Spa è una struttura, la prima del brand in Italia, complessa ma molto suggestiva: è costituita da più fabbricati, alcuni nuovi, altri ristrutturati integralmente, tra loro interdipendenti, che occupano una superficie di 32.000 mq. Dotato di tutti i comfort più moderni, il resort è stato concepito per garantire, ai suoi ospiti, esperienze alternative», spiega Ferraro, «il Complesso, che conta in tutto 250 camere, è stato realizzato in collaborazione con il pluripremiato studio italiano di architetti Matteo Thun & Partners e sorge sull'isola privata delle Rose, nel cuore della laguna di Venezia, da cui si ammira lo skyline di Piazza San Marco, raggiungibile con battello privato in 15 minuti».

Anche l'offerta Mice è straordinaria. «Gli operatori di questo importante segmento hanno a disposizione ben 14 sale meeting, tutti spazi flessibili, di cui il più grande è di 400 metri quadrati», continua il gm, «e per eventi e cerimonie esclusive c'è anche, come suggestiva location, una chiesa sconosciuta».





Un'isola nell'Isola

Uno dei punti di forza del resort è senza dubbio il contesto in cui sorge: sull'isola privata delle Rose, all'interno di un parco verde di 16 ettari con piscine, alberi da frutto, uliveti e orti dove vengono coltivati gli ingredienti freschi utilizzati poi dall'executive chef Mauro Taufer, professionista già noto in Laguna. «Curiamo moltissimo la cucina, ricca sia nella quali-



tà che nell'offerta», ci tiene a sottolineare il gm, «gli ospiti possono scegliere tra ben quattro ristoranti e cinque bar, e partecipare alla scuola di cucina e al corso di sommelier».

Un urban resort d'eccellenza

All'Hotellerie di una città così unica come Venezia, il JW Marriott Venice Resort & Spa aggiunge un elemento di contemporaneità che si integra mirabilmente nel contesto: «si è voluto optare per un design che fosse in perfetta sintonia con il patrimonio artistico-culturale e con l'eleganza della città», sottolinea Ferraro. «Lo studio Matteo Thun & Partners ha riconvertito le strutture presenti, incorporando negli edifici storici un'architettura sostenibile, elegante e moderna. Il risultato è un urban resort d'eccellenza. Le camere e



CHI È MARIO FERRARO

Nato ad Amburgo, ma di nazionalità italiana, Mario Ferraro vanta una vasta esperienza nell'apertura e conduzione di hotel di prestigio come il San Domenico Palace di Taormina, il Grand Hotel Santa Lucia di Napoli, l'Hilton Molino Stucky di Venezia ed il Conrad a Dubai. Nella sua carriera ha ottenuto una lunga serie di riconoscimenti per l'ottimo lavoro svolto: è stato eletto General Manager of the Year per il gruppo Hilton, ha ottenuto la prestigiosa Stella Michelin per il ristorante Principe Cerami e ha portato il San Domenico a far parte dell'élite mondiale degli hotel di lusso, come affiliato a The Leading Hotels of the World.



le suite, distribuite nei cinque angoli di pregio dell'isola – l'Hotel, La Residenza, la Maisonette, l'Uliveto e la Villa ed alcune dotate di piscina privata – sono decorate con mattoni, vetreria, tegole e piastrelle, tutti materiali prodotti localmente che riflettono il talento e lo stile artigianale della zona».

Cresce il brand in Europa

L'apertura del primo resort del brand in Italia – in Europa è il sesto – segna l'inizio di un periodo di forte crescita e sviluppo per JW Marriott, marchio che identifica nel mondo strutture dove storia, tradizio-



DA EX DEPOSITO A "ISOLA RESORT"

L'Isola delle Rose, chiamata comunemente Sacca Sessola, appartiene all'arcipelago centrale della Laguna di Venezia e copre una superficie di 16 ettari. Si tratta di un'isola artificiale (sacca) realizzata a sud della Giudecca nel 1870 con materiale di riporto. Destinata in origine a depositi, orti e giardini, è diventata, successivamente, un centro di cure mediche per poi essere sottoposta a primo restauro e trasformazione nel 2000.



ne, design e modernità si fondono in un mix dal mood unico. Con vocazione bleisure, il nuovo resort veneziano si connota già come icona d'eleganza, ideale per soggiorni in famiglia, lune di miele, eventi esclusivi e meeting aziendali, «dove», dice il gm «il comun denominatore è far vivere all'ospite un'esperienza autentica in un luogo autentico».

Una spa di 1750 mq e Infinity Pool con vista su Piazza San Marco

Tra i plus distintivi del resort ci sono anche la Spa e una sensazionale piscina sul tetto, l'Infinity Pool, con vista sulla laguna e su Piazza San Marco. In particolare la Spa – un'avveniristica oasi dedicata al benessere di 1.750 metri quadrati, gestita da GOCO Hospitality – è la più grande situata in città. È dotata di piscina tonificante esterna ed interna, un centro benessere, otto camere per i trattamenti, un hammam e una spa suite di lusso. Ulteriori servizi dell'hotel includono un kids club, una piscina per le famiglie e la possibilità di praticare sport acquatici come canoa e vela. Ma tante altre sono le opportunità offerte dal resort per vivere una memorabile full immersion nel territorio. «Gli ospiti possono, per esempio, assistere alla produzione dei vetri di Murano e delle maschere veneziane, durante i workshop settimanali tenuti da artigiani locali», spiega Ferraro, «senza dimenticare i viaggi nel gusto per assaporare il meglio della tradizione enogastronomica locale e italiana che proponiamo nei nostri ristoranti: *La Sagra*, il *Dopolavoro* (ristorante gourmet a cura dello chef due stelle Michelin Giancarlo Perbellini, che, per volere della Sovrintendenza, ha preservato il nome della struttura originaria) e *La Cucina*, dove, alternandosi, noti chef stellati tengono i corsi della Cooking Academy. Infine, per divertenti e informali grigliate, all'aperto c'è anche il *Family Grill*». **Luciana Sidari**

JW Marriott Venice Resort & Spa

First hotel of the brand in Italy, on the private Island of Roses, in the heart of the Laguna. With 250 designer rooms and a futuristic Spa as well as a surprising range of conference services and appealing spaces for staging exclusive events

Mario Ferraro, a well-known personality in the international hotel industry and now GM of JW Marriott Venice Resort & Spa, led us around personally, discovering this new jewel of Venetian hospitality, an innovative and charming resort, ideally suited to host top-level MICE events.

«The JW Marriott Venice Resort & Spa, the first of the brand in Italy, is a complex and fascinating facility. It consists of many different buildings, some new, some entirely restructured, interdependent one with the other and occupying an area of 32,000 sq.m. Equipped with all the most modern amenities, the resort has been designed to ensure its guests alternative experiences», says Ferraro. «The Complex, which has a total of 250 rooms, was created in collaboration with the award-winning Italian architects studio Matteo Thun & Partners and is located on the private Island of Roses, in the heart of the Venice Laguna, where you can enjoy the skyline of St. Mark's Square, accessible by private boat in 15 minutes».

The Mice facilities are extraordinary too. «The professionals in this important sector have access to 14 meeting rooms, all flexible spaces, of which the largest is 400 sq.m.», continues the GM, «and for exclusive events and ceremonies there is also a

WHO IS MARIO FERRARO?

Born in Hamburg, but of Italian nationality, Mario Ferraro has extensive experience in the opening and running of prestigious hotels such as the San Domenico Palace in Taormina, the Grand Hotel Santa Lucia in Naples, the Hilton Molino Stucky in Venice and the Conrad in Dubai. In his career he has won a series of awards for his excellent work. He was elected General Manager of the Year for the Hilton Group, was awarded the prestigious Michelin star for the restaurant Principe Cerami and led the San Domenico into the global elite of luxury hotels, as an affiliate of The Leading Hotels of the World.



most picturesque location, a deconsecrated church».

An island in the Island

One of the strengths of the resort is undoubtedly the context in which it sits. On the private Island of Roses, in grounds of 16 hectares with swimming pool, fruit trees, olive groves and gardens where fresh ingredients are grown to be used by Executive Chef Mauro Taufer, a professional already well known within the Laguna. «We care very much about our cuisine which is rich in quality and in the range of our menus», the GM is keen to stress. «Guests can choose between four restaurants and five bars, and can participate in the cooking school and the sommelier course».

An urban resort par excellence

To the hotels of a city as unique as Venice, the JW Marriott Venice Resort & Spa adds an element of modernity that fits wonderfully into its context. «It was decided to opt for a design that was in perfect harmony with the artistic and cultural heritage and the elegance of the city», says Ferraro. «The studio Matteo Thun & Partners converted existing buildings, incorporating sustainable architecture that is elegant and modern into the historic buildings. The result is an urban resort par excellence. The rooms and suites, spread across the distinguished sites on the island



– the Hotel, the Residenza, the Maisonette, the Oliveto and the Villa and some with private pools – are decorated with brick, glass and tiles, all locally produced materials that reflect the talent and craftsmanship of the area».

The brand is growing in Europe

The opening of the first resort of the brand in Italy – in Europe it is the sixth – marks the beginning of a period of strong growth and development for JW Marriott, a global brand that offers facilities where history, tradition, design and modernity come together in a mix that creates a unique ambience. With a vocation for bleisure, the new Venetian resort already stands out as an icon of elegance, ideal for family stays, honeymoons, exclusive events and business meetings, «where», says the GM,



FROM FORMER WAREHOUSE TO "ISLAND RESORT"
 The Island of Roses, commonly called Sacca Sessola, belongs to the central archipelago of the Venice Laguna and covers an area of 16 hectares. It is an artificial island (in Italian a *sacca*) created to the south of Giudecca in 1870 with landfill. Originally intended for warehouses and kitchen and botanic gardens, it later became a centre for medical cures and was subjected to an initial restoration and transformation in 2000.



«the common denominator is offering the guest an authentic experience in an authentic place».

A 1750 sq.m. Spa and Infinity Pool with views of St Mark's Square

Among the distinctive features of the resort are the Spa and a stunning rooftop Infinity Pool, with views of the Laguna and St. Mark's Square. In particular, the Spa – a 1,750 sq.m. futuristic oasis dedicated to wellness and run by GOCO Hospitality – is the largest in the city. It has invigorating outdoor and indoor pools, a wellness centre, eight treatment rooms, a steam room and luxury spa suite. Other hotel amenities include a kids club, a swimming pool for families and a chance to enjoy water sports like canoeing and sailing. And there are so many other opportunities offered by the resort for a memorable experience of full immersion in the area. «Guests can, for example, watch the production of Murano glass and Venetian masks during the weekly workshops held by local craftsmen», says Ferraro, «not to mention tasting trips to savour the best of local and Italian gastronomic traditions that we offer in our restaurants. They are the *Sagra*, the *Dopolavoro* (a gourmet restaurant with Michelin two starred chef Giancarlo Perbellini that has retained the name of the original club at the behest of the Management) and the *Cucina* where noted Michelin-starred chefs alternate in running the courses at the Cooking Academy. Finally, for fun and informal barbecues, there is also the *Family Grill*».

Luciana Sidari

