



Ca' Sagredo

La quintessenza dell'ospitalità made in Venice

Antica dimora nobile, oggi cinque stelle prestigioso, l'hotel è un'icona dell'accoglienza. Un albergo "museo vivente" dove l'arte è in ogni dettaglio, nel servizio e nel modo speciale, unico, di ricevere l'ospite

➡ Luciana Sidari



In apertura Lorenza Lain. Qui sopra, la facciata di Ca' Sagredo Hotel

Secondo Aristotele e poi nell'astronomia antica, il quinto elemento dopo acqua, aria, terra e fuoco era l'etere e, ancora oggi, usiamo la parola "quintessenza" per esprimere il massimo che si possa ottenere da una sostanza dopo cinque distillazioni. La quintessenza di Ca' Sagredo sta nei suoi elementi costitutivi: l'essere stato la Ca', cioè la casa, di una delle più interessanti famiglie nobiliari di Venezia, i Sagredo; l'essere un albergo cinque stelle

prestigioso, l'essere uno spazio scenografico in continua trasformazione, quasi un museo vivente; l'essere un'icona, un emblema dell'immaginario che l'ospite, arrivando a Venezia ha sempre sognato.

Ca' Sagredo e Lorenza Lain

L'amore che la General Manager profonde in Ca' Sagredo è altrettanto distillato, è difficile definire *chi ha creato cosa*. «La passione che tutti i giorni dà un senso alla mia attività, nasce da molto lontano», dice Lorenza Lain, «cioè dalla mia storia personale: sono figlia di un diplomatico, generale dell'aeronautica, ho avuto un'educazione severa, che però mi ha fatto conoscere il mondo. La nonna materna mi ha insegnato a vivere con intensità le esperienze fatte durante i viaggi, soprattutto in Estremo Oriente. A dieci anni, mi sono trasferita con la famiglia a Bruxelles dove ho frequentato l'Ecole Européenne. Successivamente per motivi di studio, mi sono recata in molti paesi, in particolare negli Stati Uniti. Sono laureata in lingue orientali a Venezia e ho un PHD in arte contemporanea cinese dell'Università Jussieu di Parigi. Gli studi mi hanno por-

tato a 22 anni in Cina, dove ho cominciato a conoscere il mondo dell'hotellerie presso lo Sheraton di Pechino. Il "nomadismo" di quegli anni mi ha permesso di assimilare e sedimentare il meglio di altri Paesi, ma, nello stesso tempo, ha rafforzato la mia consapevolezza di essere profondamente, nell'intimo, italiana. Così, divisa tra due anime – quella creativa, curiosa, aperta a esperienze eclettiche di altre culture e quella che mi viene dall'auto-disciplina – ho deciso che lavorare negli alberghi sarebbe stata la mia professione. E Venezia, un vero crogiuolo di culture, che amo profondamente, sarebbe stata la città dove avrei vissuto».

Nulla succede per caso

Lorenza Lain, dopo alcuni anni trascorsi nella catena Starwood, dove si occupa di p.r. e manifestazioni, trova nell'Hotel Luna Baglioni, la lente d'ingrandimento che le fa mettere a fuoco, grazie all'incarico di vicedirettore, ciò che desidera per il futuro: occuparsi di un albergo capace di diventare un' icona dell'essenza di Venezia.

Un modello di ospitalità culturale

«Il Ca' Sagredo di oggi è nato con me», dice Lorenza Lain, che si è occupata del progetto sin dal pre-opening, «l'input era naturalmente quello di trasformare un Palazzo cinquecentesco disabitato e da restaurare, in una "casa" a cinque stelle che diventasse un modello di "ospitalità cul-



turale". Era quello che volevo, dare a un luogo destinato all'accoglienza una *second life* intrinsecamente collegata alla

Sopra, Lorenza Lain, Mario Mazzoleni, Francesco Verdi. Qui a fianco, "La caduta dei Giganti", Pietro Longhi, 1734





Salone del Portego

città e al suo passato illustre, coerente con le attività di oggi: ricordo che i Sagredo sono stati grandi mecenati, collezionisti e protettori di scienziati come Galileo Galilei».

Ca' Sagredo Experience

Ecco quindi il pensiero che dà forma al management di Lorenza Lain: Palazzo Sagredo è un meraviglioso “contenitore” dove l’esperienza del dormire, del fare colazione, dell’affacciarsi sul Canal Grande diventa partecipazione, valorizzazione del contesto che viene naturalmente accen-

Sala della Musica



tuata con manifestazioni organizzate ad hoc. Il Palazzo è un esempio virtuoso: non solo conserva con cura se stesso, ma crea, divulga, propone culturali per tutti i “viaggiatori curiosi” e per Venezia, in senso lato. Chi vuole dare un senso più profondo al suo soggiorno, può richiedere una visita guidata delle Sale, partecipare a una sessione di cooking class, alle “cene olfattive” con il Maestro Profumiere, a un corso di fotografia, a concerti strumentali o di lirica, e a incontri a tema e mostre. Recentemente è stata organizzata una conferenza per un grande dipinto che rappresenta l’albero genealogico della Famiglia Sagredo, realizzato dall’artista Verdi a cura della Fondazione Mazzoleni di Bergamo. Molte idee nascono da un network di relazioni tra le realtà che costituiscono quella che potremmo definire l’industria creativa di Venezia: La Biennale, la Fondazione Querini Stampalia, il Peggy Guggenheim Museum, I Musei Civici senza dimenticare il contributo prezioso di storici e critici dell’arte, ma anche quello delle Sedi Consolari dei diversi Paesi (famosa è, ogni anno, la festa per l’Indipendenza Day) e, ancora, il contributo dell’Associazione Veneziana Albergatori, (dove Lorenza ricopre l’incarico di consigliere per la categoria cinque stelle), e di Alta Gamma, il laboratorio dell’Università Ca’ Foscari.

A proposito di cucina

A Ca' Sagredo è arrivato da pochi mesi il giovane Chef Damiano Bassano, di origine salentina, che dopo esperienze in Francia e America è approdato in Spagna, alla corte di Ferran Adrià. Per lui, la cucina è un laboratorio: «Solo attraverso la sperimentazione si possono cogliere nuove opportunità di abbinamento», dice lo Chef Bassano. I suoi piatti sono caratterizzati da un inconfondibile stile. La curiosità e la passione per la continua ricerca lo portano a trasformare prodotti semplici in squisiti e raffinati piatti, sapientemente presentati anche dal punto di vista estetico, tanto che alcune composizioni – dei veri e propri piccoli capolavori – richiamano i colori e forme delle murrine veneziane.

Il guest portrait

Ma chi sono gli ospiti di Ca' Sagredo? «In genere», dice Lain, «sono persone sensibili, che cercano un quid in più. A selezionare gli ospiti sono i loro stessi specifici interessi. Provengono perlopiù dall'Europa, Stati Uniti, Sud America. Potremmo considerarli una nuova generazione di viaggiatori del *Grand Tour*, che hanno il desiderio di riscoprire ciò che hanno già visto in precedenti soggiorni veneziani, oppure che vogliono avere “una prima volta” capace di suscitare un sentimento indelebile. Sono presidenti o amministratori delegati di fondazioni museali, collezionisti, scrittori, artisti, proprietari di gallerie, personalità invitate da Consolati,



Lo Chef, Damiano Bassano

che sono di casa a Ca' Sagredo, in particolare il Consolato del Principato di Monaco, di cui sono ambasciatrice per il turismo».

A Ca' Sagredo tutte queste attività convivono in perfetta sintonia, ci tiene a precisare Lorenza Lain. «le iniziative vengono selezionate già dalla prenotazione del soggiorno, come nel caso delle rappresentazioni di Othello, ospitate per dare un contributo vivo alla ricorrenza dei 400 anni dalla morte di Shakespeare, oppure ci vengono richieste come un'opportunità in più o come post congress, in caso di un incentive o di un viaggio d'affari. In particolare, è molto apprezzata la possibilità di fare la spesa con lo chef: con la Gondola si attraversa il Canal Grande, si ammirano le variopinte bancarelle del Mercato di Rialto, si comprano squisitezze delle Isole e della laguna e si torna in Hotel per cucinare e apprezzare i sapori dei piatti veneziani. il tutto vissuto non come gioco, ma come approfondimento, partecipazione alla vita quotidiana di Venezia».



A sinistra: la Biblioteca di Zaccaria Sagredo - Suite. Qui a fianco, Terrazza sul Canal Grande

Alcuni dati

Questo magnifico Palazzo, riconosciuto Monumento Nazionale del XV secolo, offre 42 camere; 11 Suites Grand Canal, Heritage, Sagredo; 9 junior suite, Grand Canal, Sagredo; 22 Double rooms, Grand Canal, Sagredo, che fanno vivere in toto un'indimenticabile *Venice Experience*.