



Aqualux Hotel SPA Suite & Terme

Acqua e luce, è proprio vero quello che scrisse Dante Alighieri nella Vita Nova: «Con ciò sia cosa che li nomi seguitino le nominate cose, sì come è scritto: Nomina sunt consequentia rerum»

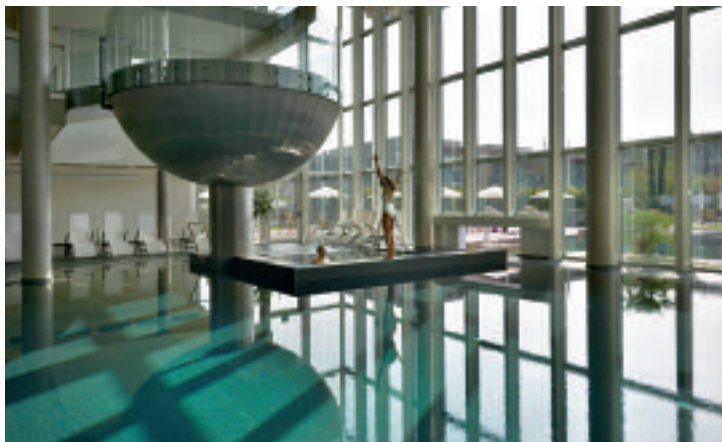
Tra personaggi illustri c'è sempre chi cita altri personaggi illustri, anche il nostro Dante non è stato da meno e ha citato l'imperatore bizantino Giustiniano (527-565) che, nelle sue Istitutiones, aveva scritto «Nos... consequentia nomina rebus esse studentes» cioè «noi... cercando di fare in modo che i nomi corrispondano alle cose...». Tutto questo per dire che da sempre si pensa che i nomi rivelino l'essenza o alcune qualità di una cosa o di una persona denominata. Ed è il caso di Aqualux.

Un mondo di acqua, luce e natura

Quando i proprietari, la famiglia Viola, produttori di un ottimo olio Dop del Lago

di Garda, hanno incaricato il progettista di questo luminoso Hotel, avevano in mente un obiettivo ben chiaro: Hotel Aqualux sarebbe dovuto essere un mondo d'acqua e di luce, di naturalezza e di eco sostenibilità e sarebbe stato il primo Hotel a dare l'esempio di una struttura certificata Climahotel. Gli obiettivi sono stati raggiunti e, a quattro anni dall'inaugurazione, Aqualux è diventato un nuovo punto di riferimento per una vacanza benessere, con un'offerta diversificata e coinvolgente, tanto che, se nei primi due anni c'è stata una crescita del fatturato annuo del 12%, nel 2015 si è registrato un incremento del 15%, dovuto sia al supporto degli eventi Mice, sia al prolungamento dell'apertura, oggi di 12 mesi.

Lara Udovini riporta queste annotazioni con la positività e la calma di chi ha fatto un duro lavoro. Per continuare a giocare con i nomi le dico che Lara deriva da Laura, in latino "colei che porta l'alloro", il serotio di foglie che adornavano il capo di atleti, quindi persone vitali, attive e carismatiche. Sorride e, in effetti, sembra illuminata e protetta da un'aura che la rende speciale, ha una grande capacità di relazione e raggiunge sempre gli obiettivi che si propone. Tra questi il dialogo con i capiservizio, la gestione del personale, grazie a doti innate affinate sul campo come l'empatia.





Il cliente sta bene se lo staff sta bene

Questa è la filosofia di Lara Udovini (foto). «Credo molto nella formazione», dice il direttore, «nel corso del 2013 e del 2014 ho coinvolto tutto il personale in corsi di formazione, incentrati in particolare sulla comunicazione, sul problem solving” e sul team coaching, quest’ultimo finalizzato a rendere più permanenti e performanti le azioni dei colleghi in prima linea, attraverso l’analisi delle case history.

I punti di forza

Bardolino è una destinazione molto amata sia da italiani che stranieri, ha un decoro urbano invidiabile, un calendario ricco e vario di eventi tutto l’anno, una *palette* di esperienze piacevoli, che si ritrovano come suggerimenti o pacchetti confezionati dall’Ufficio Eventi: romantiche cene sul lago, wine tasting, olive oil tasting, iniziative ludiche e sportive, shopping tour. Ma i veri punti di forza sono l’immensa SPA – con piscine interne e esterne, di cui una salina, e tutte con idromassaggio – la colazione, organizzata su vasti spazi, esterni e interni, da poco raddoppiati, e improntata al benessere e al naturale, con spremute fresche, centrifugati di verdure



e frutta, selezione di pani provenienti tutti i giorni da fornitori altoatesini, prodotti bio, pasticceria dell’Alto Adige, torte home made. La cucina prevede anche una linea per celiaci e intolleranti. I pranzi seguono la formula *bistrot*, con proposte veloci, d’estate soprattutto all’esterno, mentre in inverno hanno luogo anche à la carte (con un’attenzione a menu vegani, vegetariani e alternativi) davanti a luminose vetrate che si affacciano sul meraviglioso giardino, verde in tutte le stagioni, dove piccoli rivoli d’acqua tremula evocano l’elegante, quasi mistico spirito zen.

Il futuro è già qui

I sogni spesso son desideri, ma qualche desiderio si è già avverato: a quattro anni dall’apertura, è stato ampliato l’*Italian Taste Restaurant* per soddisfare l’aumentata richiesta di cene di gala e aziendali e pareggiare il numero delle sedute al numero delle camere, 125, tutte da 35/40 mq mentre le 18 suites sono da 50/60 mq. Il 2017 vedrà infine l’inaugurazione del percorso termale, con trattamenti in acqua termale per la cura delle malattie dell’epidermide.

Luciana Sidari

