

Caesius Hotel Thermae & SPA Resort



A BARDOLINO, COCCOLE PIACEVOLI E SCIENTIFICHE IN UN HOTEL CHE SI OCCUPA DEL BENESSERE GLOBALE DEI SUOI OSPITI

La sponda veronese del lago di Garda, offre sempre una vista gradevole, qui non ci sono ecomostri o cementificazioni selvagge, la natura è in armonia con l'ambiente umano e tutta la Gardesana orientale fino al confine col Trentino è un susseguirsi di piccoli borghi come Cisano o cittadine come Lazise, Bardolino, Garda, Torri, Malcesine, con un cuore antico ma modernamente organizzate ad accogliere nelle loro strutture ricettive i turisti che da sempre, sulle tracce del Grand Tour percorso da illustri viaggiatori come Kafka, Goethe,

Mann, hanno apprezzato il clima salubre, le stagioni miti, il paesaggio romantico, punteggiato di cipressi, oleandri, ulivi, limoni, piante aromatiche che ben hanno attecchito grazie al clima quasi mediterraneo. In genere la grande stagione inizia a primavera per concludersi alle prime brume di novembre, in questo lungo arco di tempo, il Lago è frequentato in prevalenza da turisti di lingua tedesca o inglese, ma anche da italiani che cercano un paesaggio ordinato e rassicurante.

Fa eccezione alla "regola" dell'apertura stagionale, il Caesius Thermae & SPA Resort di

Bardolino, una struttura sorprendente, per la ricchezza e validità della sua offerta.

Nato cinque anni fa, come hotel ad apertura annuale, è un vero caleidoscopio di spunti e sfaccettature e per non fare un torto a nessuna di queste accompagno il lettore per un tour virtuale.

Arrivando la prima sorpresa è data dal fatto che anche in piena stagione non c'è alcun problema di parcheggio, perché sia quello esterno che il garage interno permettono di "archiviare" lo stress da auto e di dimenticarsi dell'auto, se lo si desidera, anche per tutto il sog-

giorno, cosa non da poco in una località turistica dove il lungolago non permette di parcheggiare con facilità.

L'area del ricevimento e la lobby danno il benvenuto con personale sorridente e gentilissimo, e sia all'arrivo che alla partenza ci si sente davvero degli special guest da red carpet.

La ricettività è straordinaria, infatti le camere sono 185, le suite 27, le executive 3, ma non ci si rende subito conto che la struttura sia così generosa, perché è stata pensata per essere accogliente, ricca di angolini e salotti come una casa. Tutte le camere si affacciano sul giardino, sulle piscine e sulle colline, dalla maggior parte si contempla la luce del lago che regala albe e tramonti da cartolina e quel che conta tutte sono grandi, eleganti, arredate con colori tenui, con materassi e cuscini indimenticabili.

La qualità delle camere è importante sia per il cliente business,



che per il cliente leisure che trascorre un week end o una vacanza, sia per il cliente congressuale/incentive che deve ricordare un'esperienza piacevole. Nato per il turismo estivo, l'hotel ha esercitato la sua vocazione di servizio alla persona anche alla clientela congressuale e business, soprattutto nelle stagioni autunno/inverno, e a quella orientata al benessere, che non conosce stagionalità.

In ogni caso c'è la cura del cliente, della persona, a qualunque delle quattro categorie appartenga.

Dalla primavera / estate 2011 l'ospite avrà a disposizione oltre alle piscine esterne, al parco di 40.000 mq, fragrante di

piante aromatiche, nel quale soggiornare in relax, anche un nuovo gazebo che permetterà di fare colazione o pranzare in modo informale e godere appieno i servizi dell'Hotel. Il Gazebo non sarà l'unico nuovo investimento, vista l'importanza che sta assumendo la presenza della famiglia, verrà varata l'iniziativa "Hallo Doctor", ci sarà la collaborazione esterna di un quarto medico, un pediatra, oltre ai tre medici già presenti nell'hotel che si occupano di benessere, salute, riequilibrio. La presenza saltuaria del pediatra rassicurerà i genitori e si aggiungerà al servizio del Miniclub, attivo tutto l'anno. Lo spirito ludico e la sorveglianza





In alto da sin., Silvano Pomari, Luigi Cremona, e il direttore Giuseppe Sarnataro. Al centro, Sarnataro, Cremona e lo Chef Emanuele Selvi. In basso, il pollo ai semi di lino

continua da parte dei collaboratori assicureranno agli adulti il meritato riposo...

Ma il Caesius ha un altro tipo di clientela che d'estate o d'in-

verno viene per ritrovare l'equilibrio psico-fisico, e ce lo rammenta la scritta "Salus per Aquam..." che ci saluta nella lobby.

All'interno del parco ci sono pozzi che raccolgono l'acqua termale, potabile e ricca di caratteristiche organolettiche con proprietà benefiche per il fegato. L'acqua sgorga fredda, una volta riscaldata viene utilizzata nelle 4 vasche termali, oppure la ritroviamo fresca e zampillante all'interno del Centro Benessere. Il cliente e frequentatore "termale" non conosce stagioni, viene per il long weeks, per il week end, per la settimana, per il pacchetto curioso, ma in pratica è il cliente abituale del Caesius, magari affezionato cliente del Centro Ayurvedico, fiore all'occhiello dell'Hotel, famoso in Italia e all'Estero. Pressoché unico in Italia, l'hotel ha fatto una scelta di "servizio" alla persona che non è esagerato definire filosofica. In giro per l'Italia ci sono tanti wellness center, tante SPA, tanti beauty center, tutti hanno in catalogo massaggi e trattamenti, ma appunto si tratta di cataloghi, solo al Caesius c'è la pratica supportata dalla filosofia, solo qui teoria e pratica si trasformano in stile di vita. Qui le coccole sono scientifiche oltre che piacevoli, perché attraverso un percorso personalizzato portano al riequilibrio, al benessere.

Dopo un'attenta diagnosi del polso, eseguita dallo specialista ayurvedico dottor Silvano Pomari, vengono indicati i massaggi, i trattamenti e la dieta adeguata al dosha, cioè ai tre tipi base di energia biologica che determina la costituzione individuale.

Gli chef del Caesius offrono una perfetta cucina ayurvedica, i piatti sono elegantissimi, sazianti, i vari componenti sapori e profumati di spezie, mai

banali, perché devono accontentare l'occhio ed il palato, ancora più critico ed esigente quando si avventura in territori sconosciuti.

Ovviamente gli chef del Caesius fanno anche altri tipi di cucina, messi a punto anche con la consulenza del famoso gastronomo Luigi Cremona, non per niente recentemente l'hotel ha avuto un ambito riconoscimento dal Gambero Rosso: il direttore Giacomo Sarnataro proviene da case e da esperienze molto importanti (per esempio con Gualtiero Marchesi, al Erbusco, Mosca e Parigi) e ha nel DNA il piacere della cucina, che fa gustare agli ospiti sia nel ristorante Benacus con menu à la carte, sia il quello dedicato agli ospiti residenti con formula mezza o pensione completa. Questa passione comprende anche la ricerca della qualità delle materie prime che si trovano soprattutto nelle zone limitrofe e che nelle mani sapienti degli chef si trasformano in cucina del territorio e del benessere. Tutto questo presuppone una grande responsabilità del direttore, dei capi servizio e delle varie figure di collaboratori che sono a contatto col pubblico. Molte di queste figure sono andate scomparendo e si trovano ormai solo nell'hotellerie a cinque stelle, il Caesius, ****L, invece ha voluto investire nel fattore umano, come valore aggiunto dei servizi per fidelizzare il cliente e farlo sentire ospite gradito. Passato il periodo natalizio sono partiti i "pacchetti" del Caesius, che sfruttano le stagioni e i loro doni: l'olio del Garda, il vino Bardolino, le mele, la zucca, sono i principali protagonisti.



Molte aziende sono già venute per un convegno al Caesius ma vi ritornano per un altro meeting, un evento, un incentive. Le 7 sale, da 10 a 350 posti, sono grandi, ben attrezzate, gli spazi ben distribuiti, accessibili anche dal garage (200 posti, senza contare quelli esterni), una comodità unica per chi deve scaricare del materiale. Se la grande sala Gardenia è occupata dalle sedie del congresso, il grande foyer permette di organizzare qualunque tipo di ser-

vizio ristorativo ma anche la classica festa con animazione. Anche per questo settore si è andati oltre il solito trionfo sala/coffee break/lunch, i servizi vanno oltre grazie alla creatività ed attenzione del personale che ha ricercato il meglio di quanto si possa trovare nel territorio. Wine ed oil tasting, escursioni in bicicletta, visite ai parchi tematici, visite alle città d'arte come Verona e Mantova, per completare l'offerta congressuale. **L.S.**

