

Dalle Alpi all'Appennino, dal Tronto al mare...

In che cosa si distinguono gli alberghi che a fine anno chiudono i conti in maniera più che soddisfacente? Un viaggio della memoria tra alberghi che sulla memoria dell'ospite contano per garantirsi un'ottima Brand Reputation e una solida fidelizzazione. Prima puntata

Renato Andreoletti

Claudio Nobbio, per quarant'anni direttore di lungo corso di alberghi di lusso, grande viveur e animatore culturale ovunque ha lavorato, mi manda la bozza del suo ultimo lavoro, "Il mio albergo ideale", dove raccoglie da par suo e trasmette le atmosfere dei migliori alberghi che Claudio ha vissuto da ospite oltre che da direttore, in Italia e all'estero. Ci senti le note del jazz sincopato quanto disincantato di Paolo Conte (ligure come Claudio), aspiri i profumi di donne fatali e insonni come il nostro, mi torna in mente una delle più belle canzoni che mi ha accompagnato fin da bambino, Il vecchio frac, la più geniale a mio parere di Domenico Modugno. Scritta nel 1954, arrivò al successo solo nel 1958. Era estate, avevo sette anni ed ero in colonia in Liguria (l'unico modo per i figli di operai di andare in vacanza). Si dormiva in grandi cameroni. Tutte le mattine ci svegliavano con questa canzone. Mai più dimenticata. Nemmeno le scomodissime spiagge di ciottoli di Spotorno (quelle della colonia) e il metro di battaglia nel quale potevamo bagnarci per non essere portati via dalle onde...

Claudio Nobbio mi ha sempre dato l'idea dell'uomo



Il panorama che si gode dall'Hotel Bellevue di Cogne

in frac che vaga solitario nella notte perso nei suoi ricordi e nei suoi pensieri. Nella scrittura di Nobbio ritrovi le atmosfere di Scott Fitzgerald nel Grande Gatsby, di Thomas Mann in Morte a Venezia ma anche nella Montagna incantata, il primo ambientato nella Venezia aristocratica del Des Bains, il secondo in un albergo sanatorio sulle montagne svizzere, entrambi in quell'arco di tempo tra inizio 1900 e la prima guerra mondiale che ai posteri è parso una sorta di paradiso sospeso (la Belle Epoque) mentre ai contemporanei più sensibili mostrava i segni di un tragico uragano in arrivo. Nobbio nel raccontare aneddoti sugli ospiti dei grand hotel richiama anche lo humour disincantato e cinico di un James Bond che ordina "un vodka-martini agitato, non mescolato" anche se Claudio gli preferisce un Veuve Clicquot versato in un bicchiere per l'acqua, l'ultima delle non mode borghesi...



Il vecchio frac

*È giunta mezzanotte
 si spengono i rumori
 si spegne anche l'insegna di quell'ultimo caffè
 le strade son deserte
 deserte e silenziose
 un'ultima carrozza cigolando se ne va
 Il fiume scorre lento
 fruscando sotto i ponti
 la luna splende in cielo
 dorme tutta la città
 Solo va un uomo in frac
 Ha il cilindro per cappello
 due diamanti per gemelli
 un bastone di cristallo
 la gardenia nell'occhiello
 e sul candido gilè
 un papion, un papion di seta blu
 S'avvicina lentamente
 con incedere elegante
 ha l'aspetto trasognato
 malinconico ed assente
 non si sa da dove vien
 ne dove va
 chi mai sarà
 quell'uomo in frac
 Bon nui, bon nui, bon nui, bon nui
 Buona notte
 va dicendo ad ogni cosa
 ai fanali illuminati
 ad un gatto innamorato
 che randagio se ne va
 È giunta ormai l'aurora
 si spengono i fanali
 si sveglia a poco a poco tutta quanta la città
 la luna si è incantata
 sorpresa e impallidita
 pian piano scolorandosi nel cielo sparirà
 Sbadiglia una finestra
 sul fiume silenzioso
 e nella luce bianca galleggiando se ne van
 un cilindro, un fiore e un frac.
 Galleggiando dolcemente
 lasciandosi cullare
 se ne scende lentamente
 sotto i ponti verso il mare
 verso il mare se ne va
 chi mai sarà
 chi mai sarà quell'uomo in frac.
 Adieu, adieu, adieu, adieu,
 addio al mondo intero
 ai ricordi del passato
 ad un sogno mai sognato
 ad un attimo d'amore
 che mai più ritornerà.*



Il mio hotel ideale

Il suo albergo ideale mi obbliga a riflettere sul mio hotel ideale: in fin dei conti me ne occupo per lavoro da ben 35 anni...

Se penso a un luogo in cui avrei messo volentieri le radici, penso a Cogne e all'Hotel Bellevue, ai piedi del Gran Paradiso, l'unico 4000 interamente in territorio italiano, uno dei candidi 4000 metri sulla cui vetta sono salito in vita mia scoprendo che più faticoso della salita è respirare quando l'aria diventa sempre più rarefatta. Laura, la padrona di casa, è leggera come una farfalla. I suoi ospiti li coccola portandoli anche in baita, nella Valnontey. I più sportivi ci arrivano con le biciclette dell'albergo superando un dislivello breve ma assai ripido: la pedalata assistita aiuta e non poco. I Rollet oltre ai due ristoranti dell'albergo, uno stellato, offrono anche due ristoranti nel borgo, uno specializzato in formaggi, l'altro nella carne e nei salu-



L'offerta enogastronomica è uno dei fiori all'occhiello dell'Hotel Bellevue



Roberto Novali, Maître Fromager dell'Hotel Bellevue

mi. Dispongono anche di un esperto Maître Fromager, Roberto Novali (bergamasco delle mie parti, la Valseriana), che acquista i formaggi direttamente dai produttori del territorio e li conserva e li cura nel grotto dell'albergo. Quando te li racconta, diventa pura poesia...

Un altro buen retiro è sul lato opposto dell'arco alpi-

no, al San Luis di Avelengo, sopra la conca di Merano e in vista del Gruppo del Tessa che divide l'Italia dall'Austria, immerso in un bosco infinito con gli chalet di legno lunare con il camino sempre acceso, il laghetto di fronte alle pareti vetrate che corrono lungo l'intero perimetro esterno. Per la prima colazione, potresti attraversare a piedi il lago d'inverno (vi si pattina per lo strato di ghiaccio che si forma: siamo a 1450 metri di altezza) con la temperatura esterna ben al di sotto dello zero termico. La trovi calda, profumata e saporita nello studiolo dello chalet dove gli gnomi della foresta l'hanno preparata mentre ti stavi ancora stiracchiando nel letto sotto il piumone, caldo come l'abbraccio materno, lieve come una bugia d'amore, candido come la neve a gennaio. Sei ospite della famiglia Meister, una leggenda nel Sud Tirolo: Walter è stato il presidente degli albergatori per vent'anni, dal 1993. Walter e mamma Ilse si occupano dell'Hotel Irma a Merano, i figli Claudia e Alex dell'albergo tra gli alberi (con molti chalet anche sugli alberi).

Scendendo lungo l'Appennino, c'è Ercole Lega a Palazzuolo sul Senio, nella Romagna che i Medici acquistarono tra la fine del 1300 e l'inizio del secolo successivo facendola diventare Toscana. Barberino del Mugello, terra natale dei Medici, in linea d'aria dista non più di una trentina di chilometri da Palazzuolo sul



Gli incantevoli chalet del San Luis di Avelengo (BZ) e sotto la famiglia Meister, titolare del San Luis di Avelengo e dell'Hotel Irma di Merano





Uno scorcio esterno e una camera della Locanda Senio a Palazzuolo sul Senio (FI)

Senio. A 14 chilometri da Palazzuolo c'è il passo della Futa con il cimitero dei tedeschi (le salme inumate superano quota 30.000) a ricordo della Linea Gotica sulla quale i soldati di Kesserling inchiodarono gli Alleati per l'intero inverno del 1944.

Nella sua locanda diffusa vivi nel cuore di un borgo antico, medievale, con i ritmi del tempo che ti proiettano in un'altra dimensione per chi arrivi dal caos di Milano, assaggi piatti raffinati preparati con le erbe officinali che Ercole ha imparato a coltivare approfittando di un luminare di cui diventò amico tre decenni fa, quando giunse a Palazzuolo, il professor Augusto Rinaldi Ceroni, direttore del Giardino Officinale di Casola Valsenio, a 18 chilometri da Palazzuolo. Riscopri profumi e sapori legati al recupero di frutta e verdura che era andata persa, per i carnivori c'è la cinta senese, pare la migliore carne di maiale che si possa assaggiare. I maiali sono allevati in montagna da un amico hippy di Ercole che nel suo casolare non ha voluto neppure la corrente elettrica. Ercole ti accoglie con il suo inconfondibile accento romagnolo mentre Roberta, la moglie, è anche la cuoca di casa.

Più a Sud, sempre seguendo la dorsale appenninica, c'è l'Hotel Zunica 1880 a Civitella del Tronto, nel Teramano abruzzese, dominante dall'alto di un poggio a picco sul fiume Tronto, dominata a sua volta dalla più grande fortezza spagnola d'Europa costruita nel 1500 di fronte alla frontiera che dal 1442 separava il Sud aragonese (borbonico solo dal 1734) dagli Stati della Chiesa, l'ultimo lembo di territorio borbonico che si arrese all'Italia giusto quattro giorni dopo la proclamazione del regno dei Savoia. Vittorio Emanuele II (secondo di che? Non era il primo re d'Italia?) venne incoronato il 17 marzo del 1861, la fortezza si arrese solo il 21 dello stesso mese. Gli italiani, magnanimi, dopo aver minacciato di bombardare la popolazione del borgo, imparentata con i soldati borbonici della cittadella, fucilarono i capi della resistenza della fortezza... A Civitella c'è la



Una veduta aerea di Civitella del Tronto

Sabatino Lattanzi, chef dell'Hotel Zunica 1880



L'Hotel Zunica 1880 a Civitella del Tronto (TE)



Uno scorcio Four Seasons di Firenze

pace silvana e la vista mozzafiato di un borgo da cui si possono raggiungere velocemente il Gran Sasso a Sudovest o la Maiella ancora più a Sud, a soli 20 chilometri in linea d'aria c'è il Mare Adriatico, andando verso Est. L'inverno, c'è più neve che al Nord, l'estate il sole del Mediterraneo si attenua grazie alla quota collinare (siamo a quasi 600 metri di altezza) e alle brezze che scendono dagli antistanti monti della Laga. Infine, c'è Daniele Zunica con i suoi ragazzi, in cucina, in sala, al bar, soprattutto c'è Sabatino Lattanzi in cucina, un vero fuoriclasse. È un mondo a parte il loro, immerso nel Genius Loci di un territorio baciato dalla natura dove tutto cresce in abbondanza senza bisogno di chimica e di ogm, dove gli allevamenti sono ancora antichi e la qualità di carne e formaggi ne è la migliore dimostrazione, dove il vino compete in qualità con la Toscana ma non, per fortuna, nei prezzi. Daniele è il Claudio Nobbio dell'Abruzzo: amante del bel vivere, dei rapporti umani, grande animatore

Il Rome Cavalieri Waldorf Astoria di Roma è unico per lusso, panorama, estensione

culturale di ciò che distingue l'Abruzzo e soprattutto il Teramano, la sua provincia, come le virtù del primo maggio che vengono preparate come facevano le nonne e le bisnonne, con tutto ciò che è rimasto nella madia dall'inverno e con tutto ciò che propone la primavera. "Al primo di maggio noi usiamo di cucinare insieme ogni sorta di legumi, fave, fagioli, ceci, lenti con verdure e ossa salate, orecchi e piedi pure salati di maiali; e questa minestra chiamiamo Virtù" spiegava Giuseppe Savini (1848-1904), grande linguista italiano nativo di Teramo di cui studiò il dialetto. E così fanno anche i cuochi contemporanei. Ho provato a convincere Daniele a preparare le virtù in chiave vegetariana, le uniche che potrei mangiare. Niente da fare: la tradizione è tradizione e si rispetta. Poi si può preparare qualsiasi altra cosa, vegetariana o vegana, buone anch'esse, ma avranno un altro nome. Sulle virtù, almeno a tavola, non si transige... Se penso a un albergo da cui ho fatto fatica a usci-



re penso al Four Seasons di Firenze, con le suite che hanno davvero il sapore del tempo, con quella dedicata a Giorgio Stephenson colma di simboli massonici, all'atrio diventato bar che sintetizza ciò che immaginiamo sia stato il Rinascimento, al giardino privato della Gherardesca di quattro ettari e mezzo con le sequoie americane, il glicine con la certificazione dei suoi 360 anni di vita, i bagolari, il tasso, la pianta più longeva d'Europa, e la tuia, una conifera chiamata anche albero della vita. Il giardino è legato anche alla memoria di Alessandro dei Medici, che fu papa Leone XI per soli 26 giorni nell'aprile del 1605, che il volgo impertinente ribattezzò "papa lampo". I fiorentini, per una battuta, si giocherebbero anche un referendum... La sorella Costanza andò in sposa ai della Gherardesca portando in dote il palazzo di Borgo Pinti (che in futuro diventerà il Four Seasons) e i giardini che assunsero poi il nome del marito. Il lucchese Patrizio Cipollini dal primo gennaio 1993 affiancò Vincenzo Finizzola che aveva appena aperto il Four Seasons di Milano l'anno precedente, poi è andato ad aprire il Four Seasons di Firenze nel 2007. Si fa scrupolo di salutare tutti gli ospiti alla partenza qualunque sia il cognome e il rango.

Più a Sud, a Roma, c'è il Rome Cavalieri Waldorf Astoria. Mai vista una pinacoteca simile in un albergo. Era di proprietà del milanese Guido Angelo Terruzzi (1929-2009), il più grande collezionista d'Italia, che durante l'intera sua esistenza non ha mai smesso di far arrivare in albergo camion colmi di opere d'arte. L'affresco del Tiepolo che decora un'intera parete della hall l'hanno protetto con un vetro antiproiettile per ordine della Soprintendenza alle belle arti. Le opere d'arte non si limitano ad arredare gli spazi comuni, anche le camere ne sono colme. C'è poi la penthouse con la scaletta interna per salire sulla terrazza sommitale dell'albergo (a 30 metri dal piano strada)



Una suite del Monastero di Santa Rosa sulla Costiera Amalfitana

e godersi il panorama di Roma ai tuoi piedi (sei in cima ai 139 metri di altezza di Monte Mario, il Cupolone torreggia più in basso a 5 chilometri a volo d'uccello) sorseggiando una flute di champagne (Claudio ama la Veuve Clicquot, io il prosecco Celèber di Dal Bello) mentre sei immerso nella vasca idromassaggio incastrata nel tetto. Il Cavalieri ospita uno dei grandi maestri della gastronomia contemporanea, Heinz Beck, un tre stelle Michelin con la sua Pergola collocata sulla terrazza giusto di fianco alla penthouse suite. Ho un particolare, piacevole ricordo di Serge Ethuin quando ne era il General Manager. Cordiale, professionale, aveva una particolare curiosità per tutto ciò che è italiano.

Cristoph Bob, tedesco di Germania, è stato un allievo di Heinz Beck. Due metri d'altezza, una stazza notevole anche perché da bravo cuoco i piatti li assaggia sempre, Cristoph ha sposato un'amalfitana e lavora in

Una camera dell'Hotel Forum di Pompei





L'Hotel Cappella di Colfosco (BZ) e uno scorcio del suo ricco buffet breakfast

un altro di quei posti che fanno la fortuna dell'Italia turistica: il Monastero di Santa Rosa, a due chilometri da Amalfi, appollaiato su un balzo di roccia a picco sul mare da 150 metri di altezza. Dalla piscina esterna a sfioro potresti immaginare di poterti tuffare direttamente in mare. Era un convento del 1600, poi è stato un albergo, era in rovina quando una ricca americana lo ha scorto dal mare e se ne è innamorata. Gli americani possono dimostrarsi poeti ma sempre americani sono: non amano gettare i soldi, mai. Così dopo una restaurazione filologica, le 20 camere di cui 8 suites sono tornate ad accogliere ospiti da tutto il mondo. Per le 20 camere, Flavio Colantuoni, il direttore, dispone di uno staff di 58 persone. Colantuoni, nato e cresciuto ad Abano Terme, antiche ascendenze campane, accoglie ogni ospite in arrivo con il bronzo suono della campana che ha fatto installare nel giardino dell'entrata, Bob li accoglie nel ristorante quando prima non se li è portati nell'orto/frutteto alle spalle dell'albergo dove coltiva la gran parte delle materie prime vegetali che usa in cucina. Si sta come aquile in libertà: di fronte il blu del mare che vide scorrazzare le flotte della Repubblica di Amalfi e quella, più nefasta per i locali, della Repubblica di Pisa che attaccò a sorpresa la città costiera il 4 agosto

1135. Amalfi perse la flotta e la libertà. Mario Falanga, detto Mariolino, Bob Cristoph lo guarda dritto negli occhi: anche lui ha la fortuna di non avere nemici naturali. Chi mai andrebbe a litigare con omoni simili? Mario è l'anima dell'Hortus Porta Marina, il ristorante collocato di fronte a una delle entrate degli scavi di Pompei. Mario, i fratelli maggiori Ciro e Nando sono proprietari e dirigono anche l'Hotel Forum, un delizioso albergo di categoria 4 stelle (tutte meritate) collocato sul lato opposto degli scavi, di fronte all'entrata dell'anfiteatro. Iniziarono i genitori, papà Luigi e mamma Maria, con un baracchino posto nello stesso luogo dove oggi c'è l'Hortus (si erano specializzati nei panini e nelle limonate) gestendo anche una piccola pensione al piano. Oggi i Falanga sono i migliori albergatori e ristoratori di Pompei, grandi professionisti ma soprattutto persone di grandissimo cuore che cogli in ogni loro gesto, in ogni loro parola. La mozzarella di bufala di Mario ti piange letteralmente nel piatto, i suoi spaghetti richiedono buoni denti perché sono cotti a raggio di bicicletta... L'albergo dispone di un giardino interno di 500 metri quadrati, un giardino pompeiano con piante di cedri, limoni, chinotti, pompelmi rosa e un giardino delle spezie per la cucina. L'Hotel Forum è la mia ideale oasi di relax.



La famiglia Pangrazzi con lo staff dei collaboratori dell'hotel Al Foss e la decorazione di un piatto al ristorante dell'albergo



Se penso alla prima colazione del mattino, il mio hotel ideale è l'Hotel Cappella di Colfosco, sulla strada che collega Corvara con il passo Gardena, in Alta Badia. Mai visto un buffet breakfast più ampio, ricco e scenografico, fresco, preparato sul momento. Oggi lo dirige Carlo Pizzinini. Mamma Renate, che gli ha passato il testimone pochi anni fa, è una leggenda in valle. Pensate a una piccola donna all'apparenza gracile con un vulcanico temperamento napoletano e la precisione, la forza di volontà e il rigore di un sottufficiale prussiano. Un mito. Le sue vacanze? In giro per il mondo alla ricerca dell'avventura in tenda e di nin-

noli (compresi reperti archeologici) dai cinque continenti. Indiana Jones in gonnella, insomma. Altro buffet breakfast da sballo quello dello Chalet al Foss a otto chilometri dal passo del Tonale scendendo verso il Trentino, poco sopra l'abitato di Vermiglio. Tre generazioni di cuochi entusiasti, la nonna, il papà, il nipote Alberto Pangrazzi, che ancora si contendono la cucina. La nonna fa torte che calmerebbero gli ardori perfino di un Donald Trump. Non smetteresti mai di assaggiare andando avanti e indietro tra il tavolo e il bancone a ferro di cavallo del buffet. Dolce, salato, vegetariano, vegano, per intolleranti (non al cibo, ovviamente): ce n'è per tutti.

La famiglia Caminiti e il bancone con i prodotti al bergamotto in vendita all'Hotel de la Ville di Villa San Giovanni (RC)



Al Grand Hotel de la Ville di Villa San Giovanni, a poche centinaia di metri dall'imbarco dei traghetti per la Sicilia, Vittorio Caminiti ti fa assaggiare la brioche con la crema di bergamotto. È buona, sostanziosa, soprattutto esiziale per i radicali liberi. Marco Pannella non ci è mai venuto, Emma Bonino se ne tiene alla larga (scherzo...). Il bergamotto cresce solo lungo la costa reggina, da sempre è stato utilizzato come base per i profumi più noti e preziosi di tutto il mondo, Vittorio l'ha portato in cucina da quando ha scoperto che il frutto possiede ben 154 principi attivi essenziali per prevenire le malattie, anche quelle oncologiche, e mantenersi in salute. Ne ricava anche liquori e sciroppi. La sua Accademia del Bergamotto promuove una delle tante preziosità di cui l'Italia è lo scrigno per definizione. In una regione, la Calabria, che pare non amare particolarmente il turismo (lo dicono le statistiche della Banca d'Italia), Vittorio si è alleato con un altro visionario, Renzo Barbieri, che ha l'albergo e l'azienda agricola ad Altomonte, su uno splendido cucuzzolo nel Cosentino a 455 metri di altezza confinante con il Parco naturale del Pollino. Renzo sostiene che il suo pane è migliore del migliore pane pugliese di Altamura e di Laterza. Le loro famiglie si sono alleate per portare i turisti in giro nella regione e fargli scoprire gli angoli più incantati e meno conosciuti di un territorio ricco di suggestioni come pochi altri.

