

Clicca il cielo in una stanza

VALERIA FRASCHETTI

Se è vero che siamo nell'epoca della mobilità costante, del pendolarismo aereo, dei viaggiatori dal trolley sempre pronto, allora sempre più la vita si consuma lì dove ci spostiamo. Negli alberghi, nei ristoranti, nei caffè. Spazi che assumono una centralità sociale, comunicativa, esperienziale. Dai quali pretendiamo comfort, protezione, relax. Come fossero casa. Anzi di più: isole di benessere. Col risultato che il settore dell'ospitalità è un effervescente cantiere di tendenze che mira a soddisfare un pianeta di esigenti globetrotter.

«Hotel e ristoranti hanno smesso di essere un luogo di ricovero per diventare l'unico vero punto di aggregazione di un mondo globale. Alla stregua delle lounge aeroportuali, sono spazi che aiutano a rendere più facili relazioni e affari, e a offrire una sensazione di protezione che permette di lasciarsi alle spalle la realtà esterna», ci dice l'architetto Dante Oscar Benini. Che tradurrà questa sua visione dell'accoglienza a Exihs-Italian Excellent Hospitality Services, uno spazio di idee e suggestioni nell'ambito di HostMilano2015, l'appuntamento ospitato da Fiera Milano dal 23 al 27 ottobre e dedicato ai trendsetter dell'ospitalità professionale. «Una manifestazione che ogni anno diventa sempre più internazionale», come sottolinea l'amministratore delegato di Milano Fiera, Corrado Peraboni. «Con un aumento del 26% degli espositori stranieri rispetto all'ultima edizione».

Ma cosa richiedono a questi operatori i turisti-viaggiatori di oggi? «L'accoglienza va pensata per persone nomadi, bohémien e luxury», sostiene Benini. Ovvero: «Gente in continuo movimento, che vuole vivere in modo informale i propri spazi e cerca il lusso nella comodità dei servizi». Già, lusso non è più sinonimo di lampadari di cristallo nelle hall: è la possibilità di tradurre il proprio tempo in benessere. Che non significa solo avere a disposizione un'area wellness in hotel. «Ma anche», suggerisce Benini, «non trovare la reception al piano terra, ma al secondo, così da non vedere l'intralcio delle valigie e avere la sensazione di essere in un posto che somigli a casa». Significa anche trovare un cestino di frutta free-of-charge nel corridoio e una tecnologia al servizio dell'estetica.

Con frigoriferi sottili che si appendono al muro tipo quadri e app da smartphone con cui controllare aria condizionata e luci.

Lusso che diventa efficienza, quindi: ma i viaggiatori cercano anche esperienze. Come la possibilità di sperimentare il fascino dell'autentica vita locale. Non a caso una delle tendenze rilevate dall'Osservatorio Host-Milano è l'affermazione degli hotel di charme per clienti con ogni tipo di budget. Un fenomeno notato anche da TripAdvisor, che ora ha un sezione per questa tipologia di alberghi. Strutture di piccole dimensioni, che offrono atmosfere intime ed esperienze tagliate su misura. Come il Su Gologone Experience Design, scelto anche da Madonna per le viste sul Supramonte sardo, per i suoi corsi di yoga e ricamo, ma anche per le suite dedicate ognuna a un artista contemporaneo locale.

La spinta a coniugare lusso e arte arriva anche dall'affermazione dei boutique e dei design hotel. Piccoli gioielli d'estetica o ad alto tasso di design. A volte persino firmati da architetti. Come nel caso delle sette esclusive suite del Town House Seven Stars Galleria, con affaccio sulla Galleria Vittorio Emanuele II di Milano, ognuna delle quali è stata disegnata da un architetto di fama che ha avuto totale libertà di scelta stilistica. Che si cerchi di rivivere i fasti rinascimentali in una villa toscana o ci si immerga in un ambiente hi-tech di Hong Kong, il risultato di questi hotel è lo stesso: un soggiorno costellato da attenzione ai dettagli. «Al livello di offerta», conferma Peraboni, «sta esplodendo la tendenza alla personalizzazione». Offrire unicità, spazi dall'identità inconfondibili: un fenomeno che arriva a investire ogni senso. Con hotel ispirati a un aroma, specchi con cromoterapia, lounge pensate secondo i canoni della musicoterapia.

Eppure si fa largo anche la tendenza a ricercare l'atmosfera di casa. Essere lontani senza sentirsi ospiti. Che non significa solo trovare un monolocale su Airbnb, ma anche affidarsi a un condo-hotel. Ovvero a strutture che sembrano un condominio ma sono un albergo. In pratica: si acquista la proprietà di una camera ma a gestirla ci pensa l'albergatore. Come avere una seconda casa senza gli inconvenienti che questa può creare. All'estero i condo-hotel sono già affermati: solo la Florida ne ha quasi 50mila. In Italia saranno una delle prossime scommesse dell'ospitalità.

©IPRODUZIONE RISERVATA

Alberghi di charme e boutique hotel, strutture intime in cui soggiornare nel benessere totale. Grazie alla tecnologia per cambiare luci, colori, aromi... A Host 2015, alla Fiera di Milano, le tendenze dell'ospitalità dei prossimi anni



IL LUSSO E LA BELLEZZA
Nella foto grande, l'hotel Su Gologone Experience Design con vista sul Supramonte sardo. Sotto, dal basso, la suite artistica di Su Gologone e il Kempinsky Complex Ukraine a Istanbul. Nell'altra pagina, modelli di macchine leonardesche al Town House Seven Stars Galleria a Milano

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



L'EVENTO

Conoscere gli ultimi trend in materia di ospitalità professionale, cibo e caffè. L'appuntamento è con Host, salone internazionale di riferimento per gli operatori del settore, a **Fieramilano** dal 23 al 27 ottobre. Giunta alla 39esima edizione, la manifestazione vede la partecipazione di circa duemila

espositori (di cui il 37% stranieri), per un totale di 14 padiglioni. Tre le macro-aree previste: Ristorazione professionale e pane-pasta-pizza; Caffè-tè, bar-macchine per caffè, vending e gelato pasticceria; infine, Arredo e tavola. L'evento è aperto ai visitatori dalle 9.30 alle 18.30. Info: <http://host.fieramilano.it>

GLI EVENTI

Tutti i segreti della "tazzina"

Per chi è curioso di conoscere i baristi vincitori dei Campionati mondiali di caffetteria 2015, c'è il padiglione 24 What it Takes to Be Great: Wce All-Stars a cura di Wce (World coffee events). Il programma offre "latte art", preparazione manuale, assaggio, skill sensoriali. Moduli su design del caffè, tostatura, materie prime, creazione di una base clienti e innovazione.

Show-cooking e sfide tra cuochi

Tre appuntamenti al giorno, due interpreti (un esperto e un cuoco), show-cooking e assaggi. Sono gli ingredienti di "Identità Golose Future", al padiglione 4, che punta a far conoscere anche macchinari e tecniche utilizzate nella cucina d'alta gamma e gli ingredienti che stanno rinnovando le ricette della tradizione. Sfide tra chef stellati.

Pasticceria e cake design

Gare a colpi di dolce: il padiglione 14 ospita i Campionati mondiali di pasticceria, gelateria e cioccolateria (24-25 ottobre) e quelli di cake design (26-27 ottobre). Per la prima specialità sono tre le categorie a confronto per le 16 squadre in gara. Mentre le 16 squadre di cake design si cimentano in diverse tecniche sulla pasta di zucchero.



Alla scoperta della pizza

La pizza tradizionale rivisitata in chiave gourmet è un trend crescente che ne fa un prodotto sempre più amato. A questa nuova realtà l'Università della pizza dedica per la prima volta in un evento fieristico uno spazio ad hoc: al padiglione 7, il focus sulle pizze gourmet italiane più gettonate, aperitivi a tema, approfondimenti su impasti e lievitazioni.

Ristoranti top con il sorriso

Il Luogo di Aimo e Nadia (Milano) e Don Alfonso 1890 (Sant'Agata sui due Golfi, Napoli) sono 2 dei 15 ristoranti premiati a Milano da Fraizzoli, storica azienda specializzata nella manifattura di uniformi professionali, per essersi distinti nel corso del 2015 per la qualità dell'accoglienza sempre con il sorriso, oltre che per il livello gastronomico.

