

SAI L'ULTIMA?

Offerte di maggio

New entry, affiliazioni, gourmandise e benessere dal mondo dell'ospitalità.
E non solo



CUCINA D'AUTORE IN CASA SAVOIA

A due passi dalla stazione di Porta Nuova e dalla vivace via Roma, situato nel centro economico-finanziario del capoluogo torinese, il ristorante dell'hotel **Principi di Piemonte Casa Savoia** (nella foto) è un must da segnare in agenda per chi cerca un ambiente elegante, riservato e una cucina eccellente in ogni occasione: sia se si vuole assaporare un business lunch veloce, sia se si opta invece per una cena tradizionale a base di bollito misto, o per un brunch domenicale con tutta la famiglia. A firmare i menu è una stella della ristorazione italiana con ventennale esperienza in alberghi e ristoranti segnalati dalla guida Michelin: **Giuseppe Fonsdituri**. Dopo aver lavorato come aiuto cuoco nel ristorante la Pergola, Fonsdituri ha continuato il suo training al Cristallo di Cervinia e all'Hotel Gallia di Punta Ala, dove affiancava lo Chef Zanini. Ma è a Torino che la sua carriera segna un'importante svolta, per l'esattezza quando

diventa chef executive del ristorante cinque stelle Turin Palace Hotel aggiudicandosi prestigiosi riconoscimenti da parte delle guide L'Espresso e Michelin. Successivamente Fonsdituri sperimenta anche l'*haute cuisine* all'Enoteca Pinchiorri, arricchendo ulteriormente i suoi piatti e combinandoli a una raffinata mise en place. Al ristorante Del Cambio, punta di diamante della ristorazione d'élite torinese, affina l'arte a fianco dello chef Maionchi per poi approdare, nel 2006 all'hotel Principi di Piemonte a Torino dove a coadiuvarlo c'è il bravo food& beverage manager, **Simone Arcucci**, che prima di trasferirsi a Torino ha lavorato molto all'estero, in grandi compagnie come la Mandarin Oriental e in famosi ristoranti stellati Michelin di Londra. Per la bella stagione Fonsdituri ha ideato golosi menu che sono un vero e proprio tributo alla primavera. Vi consigliamo la carne all'Albese rivisitata, il carpaccio di tonno al profumo di zenzero su variegata di Castelfranco, lo spiedino di pescatrice alla Sorrentina, lo stinco di maiale glassato alla birra e cipolle dolci di Tropea. E per finire, la cassetta in stile moderno coulis di limoncello di Sorrento e il cheese cake di capra e gelatina al gelsomino.

IL CENTRAL PARK DI ROMA NELLA CATENA MARRIOTT

Dallo scorso aprile l'Hotel Central Park è entrato a far parte della prestigiosa famiglia Marriott. A questa operazione di affiliazione a cui farà seguito in autunno la conversione dell'hotel in Courtyard Marriott Central Park Rome, si unisce un progetto di restyling dell'intera struttura alberghiera firmato dall'architetto Lorenzo Bellini, la cui caratteristica principale sarà di enfatizzare la luminosità degli ambienti esaltando i toni

SAI L'ULTIMA?

degli arredi. Vero must, l'installazione di tecnologia all'avanguardia in accordo con la vocazione congressuale dell'hotel per consolidare gli elevati standard qualitativi che lo hanno da sempre caratterizzato.

NUOVO CHEF PER LA GRIFFE RESTAURANT

Eduardo Bellaneve è il nuovo Chef del "La Griffe Restaurant". Il giovane napoletano, 28 anni appena compiuti, si è fatto le ossa con maestri come James Foglieni al Doney del Westin Excelsior e Francesco Aprea dell'Hotel Hassler Villa Medici. Eduardo prepara menu dove leggerezza, tradizione e stagionalità sono i temi portanti, coniugando ricette tipiche con tecniche moderne, usando prodotti freschi e tanta creatività. "La Griffe Restaurant", inoltre, si è da poco trasferito al nono piano del "La Griffe Hotel", situato nella centrale Via Nazionale a Roma, e offre ai suoi ospiti il meglio della cucina mediterranea. Dalle sue terrazze si gode uno spettacolare panorama sui tetti della Città Eterna, da Piazza Venezia alla cupola della Basilica di San Pietro.

EXCOGITARE A PROMOTION EXPO 2008

Excogitare, azienda milanese specializzata in sistemi innovativi di comunicazione, è presente a PromotionExpo con le più avanzate proposte di tecnologie e consulenza progettuale. In particolare Excogitare, che già cinque anni fa proponeva il Digital Signage ai suoi clienti, offre un nuovo sistema di ricezione del messaggio, immediato, divertente, efficace, affinché l'esperienza dell'interlocutore sia positiva, memorabile ed emozionante: il tappeto interattivo. È una proiezione che visualizza i contenuti su una qualsiasi superficie: pavimento, tavolo, parete, rendendola sensibile e reattiva ad ogni movimen-

GRAZIE A STARHOTELS DI MILANO PIAZZA FONTANA HA UN NUOVO VOLTO

A 8 anni dall'acquisizione dell'area, dopo 3 anni di lavori, con un investimento di 40 milioni di euro, la prestigiosa catena alberghiera italiana ha finalmente ultimato la co-



struzione del nuovo **Starhotels Rosa**, restituendo alla città di Milano una parte significativa del suo tessuto urbano. Liberata dai ponteggi, la nuova facciata dell'albergo ha ridisegnato il perimetro di Piazza Fontana, storico punto di passaggio, situato nel cuore della città. L'hotel, che si alza per quattro piani, oltre il loggiato, è in realtà l'estensione dello **Starhotels Rosa**, il cui ingresso è in via Pattari. A progettare, tenendo perfettamente conto del contesto urbano, è stato il noto studio di architettura Arassociati. La facciata sui fronti pubblici di via Pattari e piazza Fontana ha una partitura principale verticale ed orizzontale omogenea definita dal rispetto degli assi strutturali previsti dal piano particolareggiato e coordinata con la restante edificazione che completerà la piazza. L'assessore alla cultura **Vittorio Sgarbi**, presente nel momento in cui la facciata è stata svelata, ha commentato: "La facciata è semplice, neutrale, misurata; ricu- uno spazio lacerato non approfittando della ferita ma suturandola con rispetto e prudenza, come se non fosse un inserimento nuovo, ma un intelligente recupero architettonico e urbanistico". Il restyling dello **Starhotels Rosa** terminerà entro la fine del 2008. Con 330 camere, sarà il più grande albergo del centro storico di Milano.

to della persona. Grazie al supporto di tecnologie avanzate e di un progetto software dedicato, il tappeto interattivo permette la gestione remota dei contenuti e la misurazione del relativo riscontro da parte del pubblico.



SAI L'ULTIMA?



TARGA D'ORO PER FRANCESCA COLOMBINI

Francesca Colombini (foto), presidente di **Fattoria dei Barbi di Montalcino**, è la prima donna ad aver ricevuto la Targa d'Oro del premio internazionale dell'Associazione Giuseppe Morsiani: questo importante riconoscimento viene assegnato a una persona che ha contribuito a fare la storia della presenza femminile nel mondo del vino. Francesca, conosciuta come la "Signora del Brunello", è stata una pioniera realizzando il progetto di agricoltura integrata, basata sulla tipicità e la qualità di piccole produzioni attuate totalmente all'interno dell'azienda, dal loro nascere nei campi fino alla distribuzione nei negozi o addirittura alla tavola dei clienti nella "Taverna dei Barbi".

IN VIAGGIO CON CANE E GATTO NEGLI SPACE HOTELS

Sono 60 gli alberghi del gruppo Space Hotels in Italia che accolgono quanti partono per le vacanze accompagnati dai loro amici a quattro zampe. Le strutture affiliate a Space che accettano animali domestici sono situate nelle maggiori mete turistiche: importanti città d'arte (Roma, Firenze, Venezia, Pisa, Siena, Urbino, Lecce, Catania), alcune città d'affari (Milano, Torino, Genova, Ancona, Jesi, L'Aquila, Bari), luoghi di villeggiatura (Como, Riva del Garda, Rapallo, Santa Margherita Ligure, Riccione, Rimini). Molti di questi alberghi di-

spongono di ampi giardini recintati e spazi esterni dove è possibile passeggiare con gli animali in tutta tranquillità e offrono cibo adatto per animali. Molti alberghi, poi, sono in grado di fornire servizi di dog sitting e toelettatura su richiesta.

TRE GIORNI TRA I SAPORI LUCANI

La **Locanda delle Donne Monache**, a Maratea, offre uno speciale pacchetto Primavera per chi voglia effettuare un tour di tre giorni alla scoperta delle bellezze e dei sapori della Lucania. L'offerta, valida fino al 30 maggio, con un costo a persona a partire da 300 euro, comprende: welcome drink all'arrivo, due pernottamenti, due colazioni a buffet, due cene a lume di candela presso il ristorante Il Sacello, servizio spiaggia con shuttle free.

GIUSEPPE D'ARRIGO ALL'HOTEL VILLA VECCHIA

Giuseppe D'Arrigo è il nuovo general manager dell'Hotel Villa Vecchia, di Frascati. Il manager ha maturato una lunga esperienza come direttore in diversi alberghi in Italia e nel mondo con Valtur. Il rientro nella realtà operativa di una singola struttura alberghiera di altissimo livello è per D'Arrigo legata al progetto più ampio della nuova proprietà dell'immobile, la Cargo service s.r.l., che punta nel giro di qualche anno a potenziare le proprie attività imprenditoriali nel campo turistico.

BEST WESTERN CRESCE IN EUROPA

Best Western continua a registrare successi in Europa: nel 2007 il Gruppo ha infatti affiliato nuovi 83 hotel per un totale di 1331 strutture. I maggiori incrementi in Italia, Germania, Francia e Gran Bretagna. In Nordamerica 94 nuove strutture e un totale di 177 nuovi affiliati nel mondo. In particolare in Italia il Gruppo ha ►

SAI L'ULTIMA?

aggiunto 9 nuovi hotel raggiungendo quota 165 hotel in più di 100 destinazioni nella penisola: Best Western Hotel Olympia a Venezia, Best Western Hotel I Triangoli a Roma, Best Western Hotel Soave San Bonifacio-Verona, Best Western Hotel Alessandro Olbia, Best Western Hotel Seleone Roma, Best Western Hotel Cavalieri Bra, Best Western Hotel San Giorgio Crotone, Best Western Hotel Villa Gabriele D'Annunzio ed Best Western Hotel Palazzo Ognissanti Firenze.

GIUSEPPE ARTOLLI AL CONTINENTAL DI SIENA

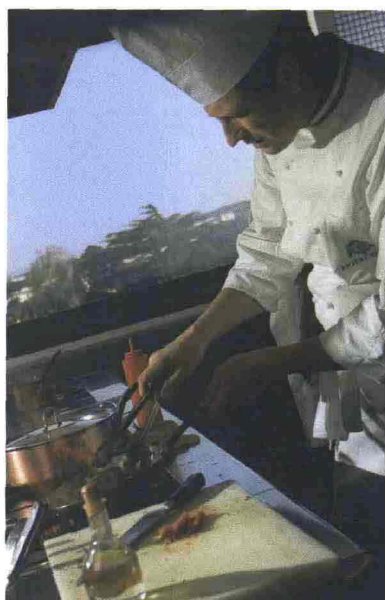
Dallo scorso aprile Giuseppe Artolli (nella foto) ha assunto la direzione del Grand Hotel Continental di Siena. Il manager ha maturato una significativa esperienza nell'hôtellerie di alto profilo italiana e internazionale: è stato, infatti, general manager di due Relais & Chateaux del Gruppo Baglioni in Francia e del Carlton Hotel Baglioni di Milano, deputy general manager dell'Hotel Majestic di Roma, director of rooms all'Hotel Hermitage di Monte Carlo. Il suo percorso professionale gli ha consentito di acquisire specifiche competenze nel-

le attività di vendita, dirette in particolare al mercato russo e statunitense, e nel settore del Food and Beverage. Al Continental di Siena Artolli contribuirà a rafforzare il posizionamento dell'hotel nel segmento dell'ospitalità di lusso, con l'obiettivo di accrescere l'occupazione e il flusso turistico nazionale e internazionale, prolungare la stagionalità e promuovere la struttura nel segmento Mice.



RASSEGNA GASTRONOMICA ALL'EDEN DI ROMA

Anche quest'anno il prestigioso hotel Eden di Roma offre alla clientela un appuntamento davvero gastronomi-



co speciale presso il proprio ristorante **La Terrazza**. Protagonisti della primavera 2008 sono, infatti, il rinomato aceto balsamico tradizionale di Modena dop dell'azienda Bonini e i vini dell'azienda Capannelle di Gaiole in Chianti, attorno ai quali lo chef **Adriano Cavagnini** (foto) ha ideato un menu intrigante e particolarmente goloso che il pubblico potrà gustare a cena dal 13 al 31 maggio. Il costo della cena a persona è di 115 euro; è necessaria la prenotazione allo 06 48712752.

NEW ENTRY AL THE DUKE DI ROMA

Sergio Rovazzani è il nuovo direttore del The Duke Hotel di Roma. Professionista di lungo corso del settore alberghiero, Rovazzani comincia giovanissimo, nei primi anni '80 presso il quattro stelle Hotel Quirinale di Roma, per poi trasferirsi prima in Belgio quindi in Inghilterra per per-

SAI L'ULTIMA?

fezionare la lingua francese ed inglese. Tornato in Italia, continua la propria crescita professionale, che nel 2005 lo porta alla direzione generale del Regina Hotel Baglioni. Per i mesi di luglio, agosto, novembre e dicembre l'Hotel Duke propone un pacchetto "Delegati Full Day", a partire da 235 euro a persona e nei mesi di maggio, giugno, settembre e ottobre un analogo pacchetto a partire da 260 euro a persona per un minimo di 15 delegati. Il pacchetto include: sistemazione in camera doppia Classic ad uso singola, colazione a buffet, meeting room, due coffee break, pranzo di lavoro, connessione wi-fi.

MAGGIO DI CONCERTI, ARTE E SAPORI NELLE COLLINE ROMANE

Dal 17 al 25 maggio riaprono i battenti le splendide dimore storiche delle Colline Romane, abitualmente chiuse al pubblico. La manifestazione è costellata da numerosi eventi, concerti di musica jazz e classica, mostre di arte e artigianato, percorsi enogastronomici, ospitati nei saloni e nei giardini delle dimore. Le ville sono visitabili dalle ore 10,00 alle 18,00. Info: 06 94 54 90 45 www.collinero-mane.it.

UNA STELLA IN PIÙ PER IL VILLAFRANCA HOTEL

Da aprile anche il Villafranca Hotel (www.hotelvillafrancaroma.it) ha acquisito la quarta stella, ribadendo così il grande successo che continua a premiare l'impegno del *Sunflower Hotels Group* (www.sunflowerhotels.it), importante punto di riferimento nello scenario alberghiero internazionale.

Dopo la gratificazione del *Rouge et Noir Hotel & Conference Center* www.hotelrougeetnoir.it, che ha visto questo multifunzionale complesso conquistare la quarta stella a Feb-

braio 2008, in seguito all'acquisizione della quarta stella da parte del *Pine-wood Hotel* www.romehotelpine-wood.com, un altro gioiello *Sunflower* dimostra ufficialmente di avere tutte quelle caratteristiche di eleganza, comfort, tecnologia e classe per soddisfare brillantemente qualsiasi esigenza, dalla turistica leisure alla business, prestandosi anche come location ideale per eventi speciali, ovviamente ad altissimi livelli.

IN 3.000 PER "I LOVE MALPENSA"

Sono circa 3000 le firme raccolte alla stazione di Milano Cadorna e attra-



verso il sito www.ilovemalpenza.com dal movimento che sostiene l'aeroporto della Malpensa. Questo è il risultato che traspare dalla manifestazione organizzata dal movimento I LOVE MALPENSA nella stazione ferroviaria di Milano Cadorna.

GREENRALLY DA TORINO AI COLLI EUGANEI

La stagione dei GreenRally (www.greenrally.it) organizzati da Roberto Foglia di Green Service Events è iniziata a Torino il 5 aprile, per poi fare tappa sui Colli Euganei a Abano Terme (Padova) lo scorso 18 e 19 aprile ▷

SAI L'ULTIMA?

e sul Lago Maggiore il 2 e 3 agosto. Una Ferrari 355 Berlinetta alimentata a bioetanolo, un prototipo FIAT 500 F del 1970 completamente elettrica, una Toyota a idro-metano e altre vetture a energie alternative si sfidano a dimostrazione che la mobilità sostenibile è possibile e non va a scapito di prestazioni e di prestigio estetico. I partner di questo GreenRally sono AUTOECO, A.C.F.Italia, Tecnofluss, e azienda agricola Salmaso, oltre alla Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura di Torino e il comune di Chieri. La competizione è una gara di regolarità e test di consumo energetico su normali strade aperte alla circolazione, con finalità di promozione e sviluppo dei veicoli a basso impatto ambientale.

IMPORTANTI NOVITÀ AL CHIA LAGUNA

Il Chia Laguna Resort saluta la nuova stagione 2008 con l'arrivo di **Tania Biddau** (foto), nuova **conference&incentive manager** e con l'inaugurazione del nuovo hotel 4



stelle **Parco Torre Chia**, a 700 metri dal complesso Le Méridien del Chia Laguna, che raggiunge una ricettività complessiva di 650 camere. Nuova veste grafica anche per il sito Web che accoglie la nuova sezione eventi&congressi, interamente dedicata al Mice, con informazioni utili sui servizi per l'organizzazione di meeting e sui programmi di incentive e team building attivati dalla struttura. Per i professionisti del settore è disponibile il nuovo catalogo events da richiedere gratuitamente all'indirizzo mice@chialaguna.com.

I TIVOLI HOTELS&RESORT ENTRANO IN WORLDHOTELS

Dallo scorso marzo Worldhotels ha stretto un accordo con Tivoli Hotels & Resorts, che include ora tutti gli alberghi del gruppo portoghese. Vanno così ad aggiungersi all'inventario di Worldhotels 2.500 camere, in strutture 4 e 5 stelle e in differenti località del Portogallo e Madeira, incrementando le già numerose opportunità offerte dalla compagnia alberghiera anche nel segmento gruppi-incentive, meeting ed eventi.

APERTA LA RESIDENZA 100 TORRI

Ha aperto di recente ad Ascoli Piceno, proprio nel centro storico della bella cittadina marchigiana, l'hotel Residenza 100 Torri, di proprietà della famiglia Tassi. La struttura si trova a due passi da una delle più suggestive piazze d'Italia, Piazza del Popolo, ancor oggi luogo d'incontro di artisti e intellettuali. L'albergo, ricavato da un edificio nobiliare del '700, accosta armoniosamente materiali naturali, come legno e travertino, arredi di design e preziosi mobili d'antiquariato. Negli ambienti, luminosi ed eleganti, si respira un'atmosfera rilassata che fa sentire gli ospiti come a casa propria. In un clima di cordiale intimità. ▶

SAI L'ULTIMA?



NUOVO INGRESSO IN THE LEADING SMALL HOTELS OF THE WORLD

Dal 1° febbraio l'**Hotel Helvetia & Bristol**, storico hotel della catena Royal Demeure, situato nel cuore di Firenze, è affiliato a The Leading Small Hotels of the World che riunisce strutture di lusso in numerosi Paesi nel mondo, tutte attentamente selezionate per l'altissima qualità. Con questo ingresso l'Hotel Helvetia & Bristol prosegue il suo percorso per consolidare il posizionamento nel turismo di alto profilo e confermarsi un punto di riferimento per una clientela nazionale ed internazionale particolarmente esigente, che viaggia per motivi di piacere e di affari.

IL PREMIO SKÅL ITALIA "ECOTOURISM AWARD"

Il premio "Skål Italia Ecotourism Award" di 2 mila euro verrà assegnato alla migliore tesi di laurea presentata nelle università italiane ed europee entro novembre 2008, riconosciuta utili per lo sviluppo e la diffusione di pratiche o della cultura dell'ecoturismo tra le imprese turistiche. La cerimonia di premiazione si terrà a Milano durante l'edizione 2009 della Bit. L'iniziativa è stata presentata lo scorso 23 febbraio nell'ambito della Bit di Milano, nel corso del secondo forum sullo "Sviluppo Sostenibile nel Turismo" promosso da Skål International e Skål Italia, l'associazione internazionale dei professionisti del turismo.

AL VIA LE DEGUSTAZIONI DEL CROWNE PLAZA ROME

L'arrivo della bella stagione porta con sé ricche novità anche sulla tavola del Crowne Plaza Rome St. Peter's. La vivacità dei sapori e il brio dei profumi delle erbe aromatiche, degli asparagi, delle verdure e del buon pesce, sono gli elementi che hanno ispirato allo chef **Ernesto Casacchia** il nuovo menù a la carte che dal mese di aprile è protagonista al ristorante **Le Jardin d'Hiver**. Lo chef Ernesto Casacchia, insieme con il suo giovane e talentuoso staff, attende gli ospiti tutte le sere dalle 19,00 alle 23,00. Info: tel. 066642235; ansaldi@hotel-invest.com.

IL MONDO A 1 EURO

Hotel Reservation Service lancia da aprile la straordinaria promozione "Il mondo a 1 euro": l'iniziativa prevede la possibilità di prenotare soggiorni in oltre 50 Hotel, situati nelle principali metropoli del mondo, a solo 1 euro. Il cliente potrà pernottare in hotel selezionati, da tre a cinque stelle a solo 1 euro per camera a notte, senza oneri di prenotazione aggiuntivi. Con questa opportunità HRS conferma ancora una volta il suo primato in fatto di prezzo, qualità e servizio. Per la speciale "promozione ad 1 euro" sono stati messi a disposizione complessivamente circa 600 pernottamenti in oltre 50 hotel, prenotati da HRS in diverse date co-

SAI L'ULTIMA?

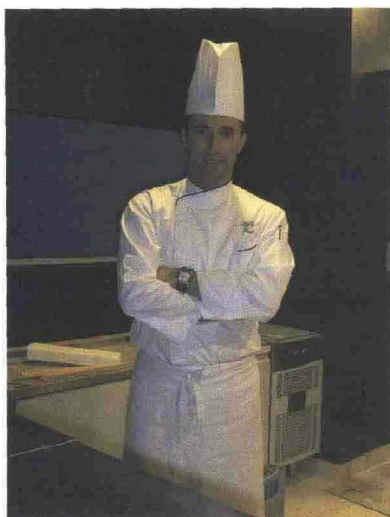
me contingente fisso. Ulteriori informazioni si trovano nel sito Internet www.hrs.com.

**QUINTA EDIZIONE
PER TERRA FUTURA**

Salvaguardia del pianeta terra, sviluppo umano e beni comuni, anche quest'anno sono al centro di Terra Futura, la mostra convegno internazionale delle buone pratiche di sostenibilità ambientale, economica e sociale, che si svolgerà alla Fortezza da Basso, a Firenze, dal 23 al 25 maggio. Terra Futura torna per la sua quinta edizione, con progetti ed esempi concreti di un vivere diverso che spaziano dalla tutela dell'ambiente alle energie alternative rinnovabili, dall'impegno per la pace alla cooperazione internazionale, dal rispetto dei diritti umani alla finanza etica, e ancora commercio equo, turismo responsabile, edilizia sostenibile, responsabilità sociale d'impresa.

**UN NUOVO CHEF
AL SELENE DI POMEZIA**

Raffaele Lenti (foto), napoletano classe 1977, è il nuovo executive chef dell'Hotel Selene di Pomezia dove si occuperà di dare nuovo volto



alla ristorazione dell'albergo. Lenti ha iniziato giovanissimo a lavorare nelle pizzerie di Napoli e della costiera, ma la svolta professionale avviene nel 2003, quando approda al Ristorante Tazio dell'Hotel Esedra di Roma diventando nel giro di poco tempo Primo Chef. Nella sua cucina ci sono richiami alla tradizione partenopea e italiana. Per Lenti è fondamentale la scelta dei prodotti di cui lo chef si occupa personalmente.

**NASCE UNA WEB TV
SUL TURISMO GOLFISTICO**

È nata quest'anno Golfitaliano-webtv.it, la prima web tv italiana dedicata al turismo golfistico. Questo progetto conta sull'esperienza decennale e un know how importante acquisito negli anni, con il portale golfitaliano.it, il primo network nazionale dedicato al mondo del golf, in grado di offrire servizi e informazioni sempre aggiornate e indirizzate a tutti coloro che amano il golf e lo sviluppo che esso genera.

**"SHOPPING IN ROME"
CON IL VISCONTI PALACE DI ROMA**

Il Visconti Palace Hotel di Roma solletica gli appassionati di shopping con la promozione "Shopping in Rome", valida fino al 31 dicembre, che include, con un soggiorno minimo di 2 notti, alla quotazione speciale di 440 euro a notte per camera in junior suite, e 570 euro per notte per camera in suite, tre ore di shopping per due adulti con una esperta personal shopper. La consulente di immagine accompagnerà il cliente, dopo un briefing nella hall dell'albergo per capire le sue esigenze, in esclusivi negozi, sartorie e pelletterie site nel cuore della città di Roma. Il servizio di personal shopper va richiesto al momento della prenotazione alberghiera e il pacchetto è prenotabile esclusivamente tramite l'ufficio ►

SAI L'ULTIMA?

prenotazioni del Visconti Palace Hotel. Info: tel. 06594848; fax 0632111478; info@viscontipalace.com.

**MARGHERITA RUGGIERO
PRESIDENTE DI SITE ITALY**

Site Chapter Italy ha un nuovo presidente: è Margherita Ruggiero (foto) che succede a Rodolfo Musco. Na-



poletana, 42 anni, Margherita Ruggiero ha lavorato per alcuni anni come freelance nell'organizzazione di congressi medici, occupandosi al contempo di traduzioni specialistiche. Dopo un'esperienza nell'ufficio sviluppo della catena alberghiera internazionale Golden Tulip Worldwide, inizia a collaborare a tempo pieno con l'agenzia Motivation m.i.c.e., di cui diviene proprietaria nel 2000.

**ACCOR HOSPITALITY
FESTEGGIA L'EARTH DAY**

Anche quest'anno, Accor Hospitality ha celebrato l'Earth Guest day, la giornata mondiale della Terra. Per il 2008 il tema della giornata è legato all'ambiente e agli alberi. In Italia l'Earth Guest Day è destinato al so-

stegno e alla realizzazione di parchi urbani, sponsorizzando la causa promossa da Torino Città europea dell'albero per il 2008, dove Accor Hospitality è presente con tre alberghi, due Mercure e un Novotel.

**NUOVO CONVENTION CENTER
AL MELIÀ ROMA**

L'Hotel Melià Roma Aurelia Antica inaugura un nuovo convention center composto di nove sale che si distinguono per l'innovativa progettazione e per la particolarità del design minimalista. Grazie alla crescita delle aree meeting, l'offerta della struttura riservata al congressuale – che si sviluppa su una superficie di oltre 2000 metri quadrati – diviene ancora più articolata e permette di soddisfare al meglio esigenze differenti. Le sale del nuovo centro, adattabili nella versione boardroom, platea e u-shape, si aggiungono agli spazi di quello già esistente e sono ideali per tutte le tipologie di meeting: smart, executive e luxury. Il complesso è frutto di un ambizioso progetto scaturito dall'interazione tra la direzione dell'hotel e gli ingegneri Ettore e Guido Di Veroli del Gruppo Di Veroli, proprietario della struttura e protagonista da anni nell'ambito della costruzione di prestigiosi complessi alberghieri.

**BENESSERE E BUSINESS
ALL'HOTEL CAPO D'AFRICA**

L'Hotel Capo d'Africa, nel cuore di Roma, è la base ideale per incontri d'affari ma anche per scoprire Roma da turisti e per mantenersi in forma. L'hotel, infatti, ha attivato la promozione "Wellness in Rome", valida dal fino al 31 dicembre 2008, che include, con un soggiorno minimo di due notti a 400 euro a notte per camera: un pernottamento in una camera doppia deluxe; prima colazione a buffet; bottiglia di vino doc e cesti- ➤

SAI L'ULTIMA?

no di frutta; due ingressi per adulti presso la Acanto day spa per un percorso base: bagno turco, idromassaggio e due massaggi rilassanti con oli aromatici della durata di un'ora (www.acantospa.it); estensione del check-out alle ore 16:00; un bambino gratuito fino a 12 anni nella stessa camera dei genitori; quotidiano gratuito; libero accesso al centro fitness dell'hotel. Il pacchetto è prenotabile esclusivamente tramite l'ufficio prenotazioni dell'hotel Capo d'Africa: tel. 06594848; fax 0632111478; info@hotelcapodafri-ca.com.

**ANDROMEDA ILLUMINA
IL TRIANON PALACE HOTEL**

Andromeda, azienda specializzata nell'illuminazione in vetro di Murano,

ha realizzato l'illuminazione decorativa del Trianon Palace Hotel di Versailles. Inaugurato nel 1910, l'hotel si trova a 500 metri della residenza regale di Luigi XIV, in un palazzo con una splendida vista sulla Reggia. Nell'ambito di un importante intervento di riqualificazione dell'intera struttura, l'interior designer Fiona Thompson, in collaborazione con lo studio londinese Richmond International, ha chiesto ad Andromeda di creare elementi decorativi capaci di rendere la permanenza in questi luoghi un'esperienza unica: tra estetica e design, suggestione e atmosfera.

**NUOVO CONSIGLIO DIRETTIVO
PER MPI**

Il Consiglio direttivo di MPI Italia, riunitosi a fine marzo a Viareggio nell'ambito della convention nazionale di Federcongressi, ha ratificato le nomine dei nuovi consiglieri direttivi. Si tratta di Rossana Muolo, Maria Cristina Terenzio, Pier Andrea Tosetto, che sostituiscono Olimpia Ponno e Federico Toja, cui scade il mandato, nonché la dimissionaria Cristiana Tugnoli. Per Rossana Muolo si tratta di una rentrée a furor di popolo, dato che negli anni scorsi (e fino al 2005) aveva già fatto parte del comitato direttivo, mentre Maria Cristina Terenzio e Pier Andrea Tosetto sono debuttanti. Rieletto l'attuale vicepresidente membership Andrea Novelli e confermata nel ruolo chiave della tesoreria Paola Casentini. Rientra in direttivo, pur uscendone come consigliere per decorrenza dei termini, anche Federico Toja, nuovo president elect.

DOCG PER IL ROSSO DI MAREMMA

Il rosso di Maremma, vino sempre più amato dal pubblico e dagli esperti, ha ricevuto la denominazione Docg. Questo rosso nasce da vigne che guardano il Mar Tirreno in



SAI L'ULTIMA?

un perfetto micro-clima con giorni caldi e luminosi e notti fresche grazie alle brezze marine. Si tratta di un Sangiovese ben strutturato ed equilibrato, dal gusto moderno ed accattivante. Si presenta di colore rosso intenso, tendente al granato, aroma fruttato (marasca, frutti rossi e prugna), note speziate e di vaniglia. Al gusto è asciutto, corposo, da leggermente tannico a morbido. È il vino ideale per abbinamenti con piatti di carne saporiti, arrostiti, scottiglie di cinghiale tipiche della cucina maremmana, ancora con salumi e formaggi particolarmente saporiti.

SINA HOTEL FESTEGGIA I 50 ANNI

Fondata nel 1958 dal Conte Ernesto Bocca, la Sina Fine Italian Hotels compie 50 anni di attività nel mondo dell'ospitalità che festeggia attraverso una serie di eventi che culmineranno con l'apertura di un nuovo albergo cinque stelle sul Canal Grande a Venezia: il Centurion Palace. Nelle celebrazioni saranno coinvolte tutte le città in cui i Sina Hotels sono presenti con eventi dedicati agli ospiti, alla stampa e alle aziende partner.

QUARTO HOTEL MARIOTT A ROMA

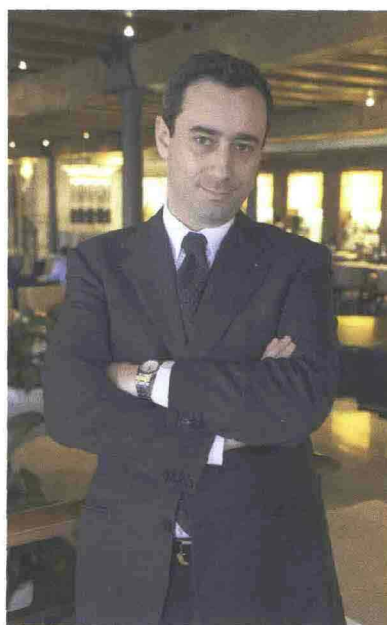
Dallo scorso aprile l'Hotel Central Park di Roma, non fa più parte del portfolio di Mövenpick Hotels & Resorts. Il contratto di gestione tra la società proprietaria I.R.P.S. (Immobiliare Residenziale Pineta Sacchetti s.r.l.) e la catena alberghiera internazionale con base in Svizzera è stato risolto di comune accordo. L'hotel 4 stelle, con 162 camere e suite, ristoranti e attrezzature congressuali faceva parte di Mövenpick Hotels & Resorts dal Novembre 2001 ed è stata l'unica operazione in Italia del gruppo Svizzero. Con vista spettacolare sulla Basilica di San Pietro, il Central Park Rome Hotel verrà convertito in **Courtyard by Marriott**

Rome Central Park entro la fine di quest'anno. L'hotel resterà aperto per gli ospiti durante il completamento dei lavori di ristrutturazione. Sarà così il quarto hotel Marriott International a Roma e il secondo con il marchio Courtyard.

Marriott International, inoltre, ha firmato un accordo con lo stato di Amazonas per sostenere un progetto mirato a proteggere 1.4 milioni di acri di foresta pluviale in pericolo. Questa partnership tra il governo e il settore privato è una delle prime nel mondo per ridurre le emissioni di gas serra dovute alla deforestazione.

**CAMBIO DI POLTRONA
AL MOLINO STUCKY HILTON**

Mario Ferraro (foto) è il nuovo general manager del Molino Stucky Hilton Venice, che succede a Paolo Biscioni. Nato ad Amburgo, in Germania, ma di nazionalità italiana, Mario Ferraro vanta un'esperienza pluriennale nella conduzione di hotel di prestigio come il San Domenico Palace di Taormina e Grand Hotel Santa Lucia di Napoli.



SAI L'ULTIMA?



NIEDDU A IS MORUS "IL PRIMO AMORE NON SI SCORDA MAI"

Dopo diversi incarichi di direzione e start up di alcune tra le più note strutture alberghiere della Sardegna, **Maurizio Nieddu** (foto) è approdato come general manager all'Is Morus Relais di Santa Margherita di Pula, elegante e prestigioso albergo costituito da un corpo centrale di 55 camere e 18 meravigliose ville immerse in un bellissimo parco privato di macchia mediterranea affacciato sul mare. In realtà per Nieddu si è tratto di un ritorno gradito: l'Is Morus è stato infatti l'albergo dove, nel 1985, il neo direttore ha iniziato la carriera alberghiera, proprio dal primo step, come primo portiere.

TEMPO DI PREMIAZIONI PER VITIGNOITALIA

Nei giorni 17, 18, 19 maggio, il centro innovazione&congressi di Arezzo ospita l'esibizione di alcuni chef italiani all'Estero, appartenenti al gruppo GVCI, oltre alla competizione tra chef emergenti per il titolo di Miglior Chef Emergente del Centro Italia. Il premio, ideato da Vitignoitalia, il salone del vino, è realizzato in collaborazione con Toscana promozione e Arezzo innovazione. La sfida anticipa di pochi giorni il successivo premio al miglior chef emergente del Sud, mentre tra qualche mese si svolgerà il premio relativo al miglior chef emergente del Nord.

Il 26 maggio, invece, il Capri Palace

di Capri, l'Excelsior Vittoria di Sorrento, il Grand Hotel Parker's di Napoli, il San Pietro di Positano, il Santa Caterina di Amalfi e l'Hotel Terme della Regina Isabella di Ischia, lunedì 26 maggio, nella lounge di Cooking for Wine, a Napoli, raccontano con stile eccellente la loro "giornata tipo" nei vari momenti in cui la ristorazione di un grande albergo si esprime.

BORGOBIANCO RESORT PUNTA SUL BENESSERE

Il nuovissimo Borgobianco Resort, che inaugura quest'anno la stagione, è un elegante hotel 5 stelle sito nelle campagne polignanesi in una posizione strategica che consente di accedere con facilità alle principali località di rilevanza turistica della zona. La struttura, che riprende lo stile delle tipiche masserie pugliesi, in un piacevole connubio fra la tradizione e la contemporaneità, si apre anche al settore Mice e punta su uno splendido centro benessere in cui gli ospiti possono trascorrere i momenti pre&post conference. L'hotel dispone di 48 camere, di cui 19 camere standard, 2 junior suite, 26 dimore bilocale e un'imponente suite; quasi tutte sono vista mare alcune sono dotate di caminetto. Le due sale convegni ospitano rispettivamente 150 e 80 posti. Nello splendido centro benessere gli ospiti hanno a disposizione sauna, bagno turco, docce emozionali, sale massaggi, percorso kneipp e piscina riscaldata dotata di idromassaggio e lame d'acqua. La palestra, la possibilità di salutari passeggiate a piedi o in bici e la relativa vicinanza a più campi da golf, incontrano le esigenze di chi ama l'attività fisica.

A RICCIONE IL MEGLIO DELLE INNOVAZIONI CONGRESSUALI

Torna il 5 e il 6 giugno la quinta edizione del concorso "Le Vele d'Oro", il

premio dedicato alle innovazioni congressuali, ospitato da Expocon 2008, a Riccione. Tante sono le novità presenti di questa edizione, cambiamenti che riguardano sia gli obiettivi che le categorie di attribuzione del premio. La categoria "Picture" premierà le migliori campagne pubblicitarie a mezzo stampa e affissioni, mentre nella categoria "l'Evento Perfetto" saranno protagonisti cortometraggi che raccontano di eventi, teorici o reali, di grande impatto. L'ambito "My Space" vedrà candidati i progetti creativi e di personalizzazione di spazi più accattivanti, mentre il "Wellness for Congress" premierà quella che si può definire la tendenza degli ultimi anni: servizi di designer e operatori del benessere applicati al mondo congressuale. Infine la "Web Site Story" sarà l'ambito dedicato ai migliori siti internet di destinazioni congressuali che siano esse città, sedi o organizzazioni.

IL SECOLO DELL'AVVOCATO IN MOSTRA

A cinque anni dalla scomparsa, una grande mostra ricca di immagini, fotografie e filmati ricorda **Gianni Agnelli**, il più grande industriale italiano, il più conosciuto all'estero, il capo di una delle maggiori dinastie imprenditoriali del mondo. La mostra, iniziata lo scorso 16 marzo a Torino, presso la Fondazione della Mole Antonelliana, si chiuderà il 2 giugno a Milano, nelle sale del Palazzo della Regione. Prodotta e organizzata da Aleart srl, Progetti d'Immagine, la mostra è stata realizzata con la sponsorizzazione di Fiat Group, e sostenuta da Canon e da Omega Fotocronache, con la partecipazione di RAI - radio televisione italiana, Rai Teche e di Radio Montecarlo e la sponsorizzazione tecnica di Sina Hotels, Rai Teche e Arteria. Info. tel. 0254274.

NUOVA NOMINA IN THOTEL

Vittoria Mereu è la nuova responsabile marketing e comunicazione del THotel, l'avveniristico cinque stelle nel cuore di Cagliari che spicca magnificamente nello skyline cittadino come una torre in cristallo e acciaio alta 62 metri. Nato dall'idea imprenditoriale di Gualtiero Cualbu, l'edificio, che già esisteva, è stato trasformato dallo studio Planarch di Roma con la consulenza dell'architetto Piva, in un esempio di architettura innovativa applicata al mondo dell'ospitalità, facente parte di un più ampio progetto di riqualificazione urbana che prevede la realizzazione del Parco della Musica: uno spazio verde con fontane e giardini, dominato dall'albergo e dal Teatro Lirico al cui interno ci saranno un anfiteatro all'aperto, uno spazio dedicato all'arte contemporanea e un laboratorio di scenografia teatrale.

Oltre al comfort e al servizio di altissima qualità, l'hotel propone anche spazi e soluzioni tecnologiche avanzate per la clientela business - le sale congressuali vanno da un minimo di 4 a un massimo di 300 posti e sono adatte a ogni tipo di evento - e speciali pacchetti meeting. C'è inoltre una spa molto bella e all'avanguardia per quanto riguarda trattamenti beauty e relax, con un'offerta variegata di pacchetti benessere. Info: www.thotel.it.

INCENTIVE GASTRONOMICO CON FOODLAB

Nel cuore di Torino è nato il primo Laboratorio italiano di incentive gastronomico: La Cucina FoodLab, una location dal design pratico e minimalista, affacciata su una vecchia corte, a metà strada tra scuola di cucina e spazio di cultura gastronomica. Lo staff fornisce servizi di incentive e team building declinati attraverso lezioni personalizzate di cucina, degusta- ➤

SAI L'ULTIMA?

zioni guidate, gare culinarie, all'insegna del massimo coinvolgimento dei partecipanti. I servizi de La Cucina FoodLab possono essere svincolati dalla location torinese per essere proposti in qualunque spazio o contesto deciso dal cliente. Info: tel. 011889174; info@cuocoto.it.

NUOVO CENTRO BENESSERE AL FEDERICO II DI IESI

L'hotel Federico II (sotto una panoramica del complesso), a Iesi in provincia di Ancona, immerso nel verde del grande parco, con prati all'inglese e flora autoctona, in posizione tranquillissima, è quanto di più accogliente e funzionale ci si possa aspettare da una struttura moderna, ideale per il turismo congressuale. Oggi, la struttura mette a disposizione degli ospiti una casa colonica del '700 adiacen-

te all'albergo e prospiciente il giardino e la piscina, con sei nuove suites-appartamento. A settembre verrà inaugurato il nuovo centro benessere con tiepidarium, calidarium (bagno turco), sauna, thalasso terapia e cromoterapia, frigidarium (docce ad effusione), vasca idromassaggio, cabina estetica hammam (scrabb-rasul-fanghi-idromassaggio), solarium, zona relax e varie cabine massaggi e cure viso-corpo.

CONSERVATORIO MEDICAL SPA

Un indirizzo facile da memorizzare: via Conservatorio 17, Milano. E lì che il 15 aprile è stato inaugurato **CONSERVATORIO Medical SPA**, un centro specialistico che fa parte del settore AtaBenessere del Gruppo Ligresti, dove scienza e bellezza fisica e mentale si incontrano dando vita



ad un "unicum" assoluto. Per raggiungere l'armonia del corpo e della mente, oltre a corsi di yoga, c'è, infatti, una vasta gamma di trattamenti estetici effettuati da esperti operatori del settore nonché trattamenti medici suggeriti e seguiti da noti professionisti nel campo della dermatologia, della cardiologia, dell'angiologia e della nutrizione. Una garanzia di successo? L'esclusivo test del DNA che consente una vera personalizzazione delle cure garantendo la realizzazione degli obiettivi prefissati. Info: info@atabenessere.com.

CINQUE STELLE IN ORO BIANCO E DIAMANTI PER PREMIARE I PROTAGONISTI DELL'INFORMAZIONE

Il 25 aprile il cinque stelle Palace Hotel di Milano Marittima ha fatto da prestigiosa cornice alla terza edizione del premio internazionale dell'informazione Cinque stelle al giornalismo. L'evento, presentato da Massimo Giletti, è organizzato dalla catena alberghiera Select Hotels di Antonio Batani, con il prezioso contributo di Dolp's Studio di Vanni e Lina Dolcini. Presenti anche gli sponsor, l'Apt Regionale con l'ad Andrea Babbi e la Banca Popolare di Ravenna, rappresentata dal gm Pier Giorgio Giuliani. Quest'anno l'award – una spilla con cinque stelle in oro bianco e diamanti, disegnata dalla Maison Bartorelli – è stato assegnato a Tiziana Ferrario, conduttrice del TG1, Maurizio Belpietro, direttore del settimanale "Panorama", Mauro Mazza direttore del TG2, Alberto Mazzuca giornalista di "QN" e Ellen Daniel caporedattrice, a Bonn, della rivista "Focus Magazine". Altri cinque nomi prestigiosi sono così entrati a far parte della "enclave culturale", nata e cresciuta al Palace Hotel di Milano Marittima, sede della manifestazione. In quest'ultima edizione, poi, si è aggiunto un riconoscimento speciale. Un contributo per

una borsa di studio da assegnare alla scuola di giornalismo che l'Ordine ritiene sia da segnalare per meriti particolari. Protagonista di quest'anno la Scuola di Giornalismo di Torino, rappresentata da due giovani allieve, Francesca Nacini e Stefania Uberti.

Il premio "Cinque stelle per il giornalismo" punta, infatti, a sottolineare le eccellenze che spiccano nel mondo dell'informazione, rendendo merito a quei professionisti che hanno saputo dare al loro lavoro un'impronta personale, trasmettendo informazioni in modo completo, chiaro e approfondito. Ad allietare la serata un'ospite inaspettata ma graditissima, l'attrice Valeria Marini. La quarta edizione del premio si svolgerà il prossimo 25 aprile 2009. Info: www.cinquestellealgiornalismo.it.

INNOVAZIONE E RILANCIO DEL PRODOTTO TURISTICO

Lo scorso 18 e 19 aprile presso l'Excelsior Palace Hotel di Rapallo, si è svolto il Convegno "Innovazione e rilancio del prodotto turistico maturo" organizzato dal Lions Club Rapallo, di cui è presidente Luigi Ernesto Zannoni, con la collaborazione del Consorzio Portofino Coast. Obiettivo dell'incontro: sviluppare il confronto e il dibattito fra operatori ed istituzioni al fine di individuare strategie utili al rilancio del turismo, in destinazioni caratterizzate da un prodotto turistico consolidato. Moderato dal prof. Antonio Percario, docente di Economia del Turismo dell'Università di Perugia, il convegno ha visto gli interventi di alcuni esperti del settore, fra i quali il prof. Gavino Maresu, docente di Gestione delle Imprese e degli Eventi Turistici dell'Università di Genova, che ha individuato nel concetto di destinazione il motore più importante per lo sviluppo del prodotto turistico, la "vision": l'aspirazione di una destina- ➤

SAI L'ULTIMA?

zione ad esprimere determinati contenuti, per essere convincente deve essere autentica e corrispondere ai valori del territorio stesso, solo così la destinazione sarà in grado di soddisfare le esigenze dei visitatori. Presenti al convegno alcune fra le più affascinanti destinazioni italiane, come Portofino Coast, Le Cinque Terre, il Salento, Ischia, Taormina, Sanremo, Viareggio, La Riviera delle Palme, e alcune significative realtà straniere, come quella monegasca e quella spagnola, che tutte insieme hanno discusso dei problemi e delle possibili soluzioni per garantire al turismo innovazione e rilancio. In particolare Josep Ejarque, direttore generale dell'Agenzia Turismo del Friuli Venezia Giulia, ha portato la sua interessante testimonianza raccontando il suo personale contributo allo sviluppo delle destinazioni di Barcellona, e di Torino, in occasione delle Olimpiadi e adesso del Friuli Venezia Giulia, prossima a un grande rilancio. Dal convegno è emersa la necessità di valorizzare e promuovere il sistema Italia in tutte le sue declinazioni con una più attenta ed efficace strategia di comunicazione, e quella di pianificare con progetti a lungo termine il rilancio delle destinazioni. In particolare sono state chiamate in causa le autorità locali alle quali è stato chiesto di agevolare lo sviluppo delle politiche turistiche dei territori di appartenenza. Margherita Bozzano, Assessore al Turismo della Regione Liguria, ha illustrato le misure che la

Regione ha recentemente promosso in materia legislativa, finanziaria e promozionale, per sostenere l'innovazione ed il rilancio della regione.

**NUOVA NOMINA
IN ACCOR HOSPITALITY ITALIA**

Silvia Desideri (foto) è la nuova direttrice commerciale di Accor Hospitality Italia, la divisione italiana del Gruppo francese Accor, con 4000 hotel in 90 paesi del mondo. Dopo



una brillante carriera in Europcar, Silvia Desideri si occuperà della piattaforma sales&marketing partecipando al progetto di riorganizzazione dell'azienda finalizzato al raggiungimento di un ambizioso traguardo: quello di passare dagli attuali 47 a 100 hotel italiani entro il 2010, con i marchi Ibis, Mercure, Novotel, Sofitel e i nuovi brand All Seasons e Pullman. Alla direzione commerciale fa capo anche la direzione revenue management il cui obiettivo è quello di ottimizzare le vendite lavorando su una segmentazione e un mix ideale per ogni singolo albergo del gruppo. «Puntiamo su una crescita bilanciata dei segmenti», precisa in proposito Silvia Desideri, «per raggiungere in maniera sana lo sviluppo della cifra d'affari in funzione alla profittabilità dei volumi stessi».

Errata corrige

Precisiamo che, sul numero di marzo a pag. 44, la fotografia numero 7 ritrae Giacomo Guzzardi che è il general manager del Crowne Plaza Milan Malpensa e non il proprietario dell'Hotel Villa del Mare a Maratea. Il proprietario è il padre di Giacomo Guzzardi, Alessandro. Per l'imprecisione ci scusiamo con i diretti interessati e con i nostri lettori. Ci scusiamo inoltre per un'altra inesattezza pubblicata a pagina 19 nel box "Excellent(i) anche a tavola". I petali che impreziosivano i calici di champagne Marie Stuart non erano di rosa, bensì di ibiscus.