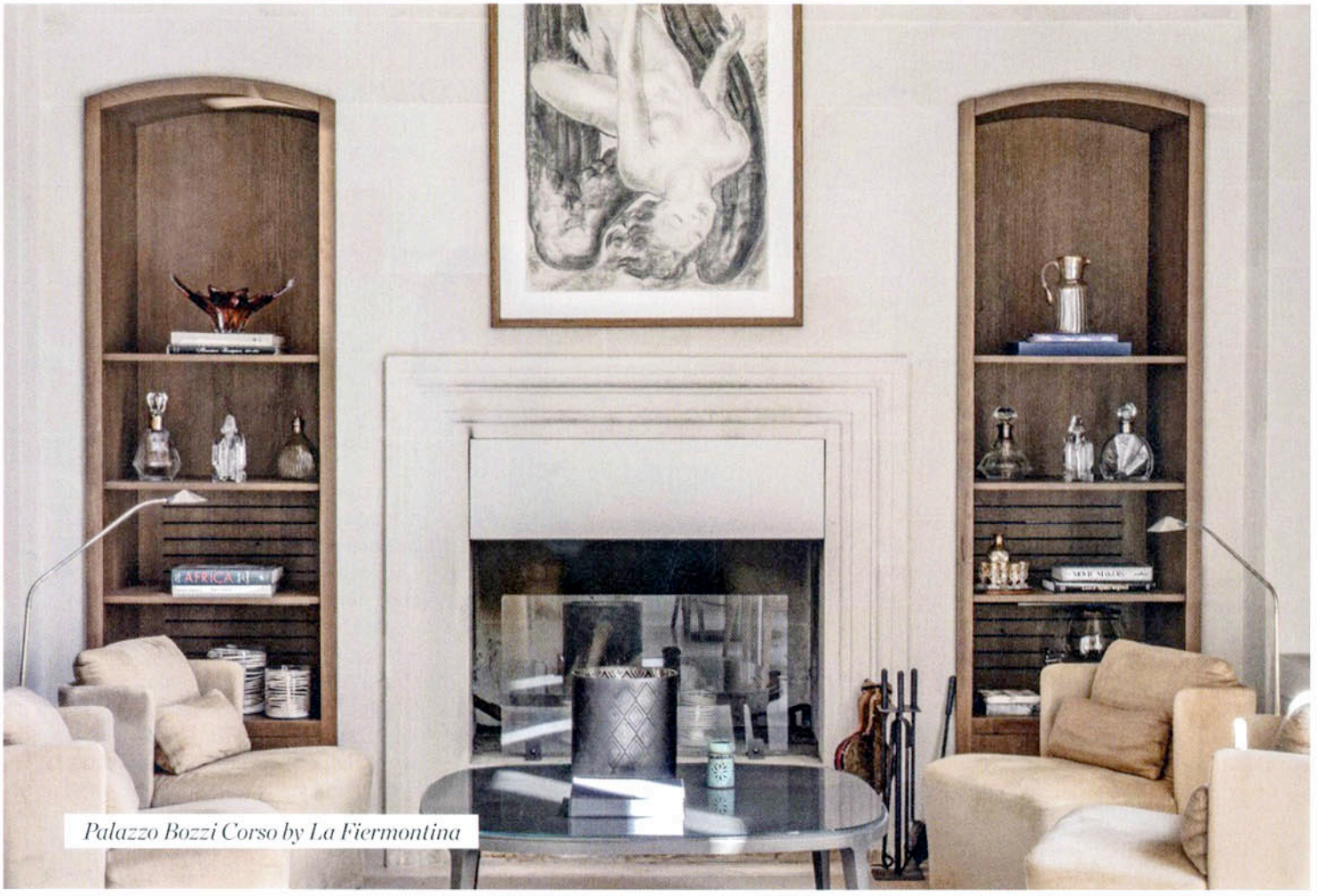

Palazzo Bozzi Corso by La Fiermontina

QUESTA CASA È UN ALBERGO

Testo Mariangela Rossi

Un senso di calore familiare, poche stanze, affreschi d'epoca, arredi rigorosamente "non" in serie, camere con cantina personale o piatti stellati. È la new age dell'**HÔTELLERIE A MISURA D'UOMO**, dove ad accogliervi può essere anche uno strudel appena sfornato in una stube del XVI secolo. Torna il piacere autentico di viaggiare

C'era una volta... E invece c'è ancora. «Il fascino del vecchio mondo del viaggio, quando gli aerei e gli hotel erano davvero un'avventura e il servizio una discreta attenzione ai dettagli. Ecco, questo è il concetto più attuale di ospitalità, quello che ci piace. Gli italiani erano, e sono tuttora, superlativi nel buon servizio old style, che deriva da un sentimento intrinseco». Così, mentre il tramonto sfuma roseo sulle colline umbre, si racconta Benedikt Bolza, architetto e proprietario del Castello di Reschio, dove vive con la moglie Donna Nencia Corsini e i cinque figli. Il suo nuovo hotel, in apertura nella primavera 2021, vuole offrire esperienze di viaggio a basso impatto, autentiche e naturali. In sintesi, come era una volta. Tra pavimenti in pietra, grandi camini, tutto ristrutturato con artigiani e maestranze locali, ma rivisitato con arredi di design contemporaneo progettati dallo stesso proprietario, che ha convertito la vecchia Tabaccaia in uno studio-laboratorio. «I viaggiatori oggi prediligono luoghi dove il tempo si ferma e dove poter essere, in qualche modo, sopraffatti dall'emozione», continua Bolza.

Nell'anno più nero del turismo, messo in ginocchio dalla pandemia, il settore non ha perso, però, il coraggio e la resilienza. E si reinventa, allontanandosi da cliché omologati, scatti di Instagram, tendenze da social, stanze anonime e dettagli scontati. Facendo propri ethos, concretezza e distanziamento, radicalizzando i comportamenti già assunti durante l'emergenza. Per esempio, puntare sul senso di calore familiare, sulla cautela rispetto ai posti affollati e sulla sensibilità crescente verso la natura, quella che secondo Coldiretti, durante le vacanze estive, ha condotto due italiani su tre (il 66 per cento) alla scoperta dei borghi e delle tradizioni meno conosciute del Belpaese. «L'hotel del futuro in realtà non potrà avere un solo format o un solo modello di successo, ma vi saranno innumerevoli combinazioni, influenzate dalle caratteristiche ambientali, sociali ed economiche del territorio in cui sorge, oltre che da quelle dell'investitore e proprietario», spiega Emilio Valdameri, Responsabile Hospitality & Leisure Italia Gabetti, che insieme a Federalberghi, Enit, Assoimmobiliare e Fondazione Università Ca' Foscari, ha da poco presentato una ricerca sull'hôtellerie del futuro. «Dovrà essere uno spazio liquido e poliedrico, capace di trasformarsi al meglio sfruttando ciò che ha da offrire», aggiunge. Da Nord a Sud, "gli spazi liquidi" della nuova ospitalità d'autore, oltre a identificarsi con tutto ciò che è locale, autentico, a misura d'uomo, e, ovviamente, ➡

VECCHIE MURA
In basso. Una suite del 5 stelle Castello di Reschio, tra Arezzo e Perugia, con una tenuta di 1.500 ettari. Nella pagina accanto. In uno splendido edificio del 1775, l'hotel de charme Palazzo Bozzi Corso by la Fiermontina, a Lecce.

Castello di Reschio

PHILIP VILE

Mitterstiller Dolomites Relais

GIOVANNI DE SANDRE

"OGGI SI PREDILIGONO METE DOVE IL TEMPO SI FERMA E DOVE POTER ESSERE SOPRAFFATTI DALL'EMOZIONE"

di qualità, si distinguono per un ricercato individualismo. Ogni accoglienza è diversa, speciale. E le vacanze oggi sono italiane, sicure e brevi. In sintesi, da ricordare. «Attenzione, questo posto non è un hotel, è casa. E qui, la gente, a casa ci si deve sentire, davvero». Chez-soi, ma altrove. È il pensiero della coppia Massimo Bottura e Lara Gilmore, locandieri per caso che nel 2019 hanno dato vita al loro Casa Maria Luigia, nella campagna modenese: poche camere, piatti stellati, e un forte senso per il bello, oltre che per il buono. Una scelta, questa, comune a molti.

CALDE ATMOSFERE
Il Mitterstiller Dolomites Relais, Auna di Sotto, uno dei masi più antichi dell'Altopiano del Renon, a Bolzano.

Punta sull'alta gastronomia, per esempio, anche il collezionista d'arte ceco Miroslav Lekes. Per il suo resort Réva, poche suite di design immerse tra i vigneti delle Langhe (e niente televisore in camera per garantire un clima di total relax), Lekes ha affidato la cucina al pluristellato Yannick Alléno, garantendosi, pur senza dimenticare i sapori locali, un magistrale tocco d'Oltralpe. «Volevo fare qualcosa che fosse insolito per questa regione», sintetizza. C'è poi chi, anziché avere un superchef in casa, predilige sperimentazioni culinarie in proprio: «Mi piace pensare a un'ospitalità sincera e intima», dice Helene Mur, del Mitterstiller Dolomites Relais, cinque suite sull'Altopiano del Renon, in Alto-Adige, mentre accoglie con uno strudel appena sfornato nella stube del XVI secolo. Invece Carlotta Campari-Fanti, de La Terrazza sul Duomo a Parma, ex dimora privata negli Anni 60 e centro focale della vita culturale della città, con ospiti come Nureyev, Abbado e Bertolucci, ha rispolverato vecchie ricette, rivisitate in chiave moderna. A sua volta, la signora del vino Francesca Planeta, per la Foresteria a Menfi e per l'omonimo palazzo di famiglia, sette appartamenti nel cuore di Palermo, ha scelto di realizzare un ricettario dedicato al suo giardino degli aromi. «Sto studiando nuove forme di condivisione del vino e dell'ospitalità», confessa. Accuratezza e arte del ricevere connotano anche altre imprenditrici che oggi marciano determinate nel settore, tra cui la giovane Francesca Amodeo Grabau, di recente entrata nel mondo alberghiero con L'Arancera di Villa Grabau, estensione familiare e intima della sontuosa villa nella campagna lucchese, o Yasmina Antonia Filali, che dopo aver convertito le due proprietà di famiglia, La Fiermontina e Palazzo Bozzi Corso a Lecce, ha voluto accostarvi un indirizzo d'arte, il Museo Artistico Moderno Antonia, per celebrare la memoria della nonna Antonia, nota pittrice ai tempi dei Surrealisti.
Dopo aver viaggiato nel mondo, questi albergatori dal gusto indiscusso e dalla grande passione per la propria terra, riflettono così le loro personalità aprendo le porte di "casa". «Noi non conoscevamo nulla di hôtellerie, ma sapevamo come raccontare una storia e creare un'esperienza», incalza Bolza. ➡

Maison La Minervetta

"GLI SPAZI LIQUIDI" DELLA NUOVA OSPITALITÀ SI DISTINGUONO PER UN RICERCATO INDIVIDUALISMO

E poi, ad attendere gli ospiti, oltre alle certezze, c'è spesso la sorpresa dell'inatteso. Arredi, colori, collezioni, ricordi. Dal samovar russo della nonna e dal bidet settecentesco trasformato in un tavolino funzionale di Francesca Grabau, ai lavandini in marmo del Seicento dello stilista anglo-italiano James Valeri e di suo marito Matthew Adams a Casa Iris, a metà tra un eclettico b&b e un boutique hotel a Orbetello, nell'Argentario. La coppia ha trascorso due anni a riversare amore e lavoro tra soffitti alti, affreschi e arredi vintage. «Qui tutto è semplice, in modo bello e positivo», dice Adams.

SULL'ACQUA
Si affaccia sul Golfo di Sorrento l'hotel napoletano La Minervetta, arredato con collezioni e mobili di famiglia.

Concorda lo scenografo Marco De Luca, della Maison La Minervetta, negli Anni 50 ristorante di famiglia, oggi, con 12 camere sul mare, tra gli indirizzi passaparola di bien vivre a Sorrento. «Ho ricreato questo mondo partendo dalla mia collezione di oggetti d'arte, libri e mobili», spiega. Anche nelle grandi città oggi si cercano indirizzi nuovi e con atmosfere privé. Tra questi, l'Hotel Heureka, dell'interior designer Angela Silarna Valach, a Cannaregio, a Venezia, segreto conosciuto a pochi, con un giardino interno, poche camere e tappezzerie di Lacroix. La cucina può essere prenotata per una cena riservata. Come all'Hotel De' Ricci a Roma, di Lorenzo Lisi, proprietario dello storico ristorante Pierluigi: interni curati da Andrea Ferolla e Daria Reina, autori di Chez Dedé, fatti poi realizzare da artigiani, e solo otto suite, con cantina personale, dove apprezzare in-room pranzi, aperitivi e cene. Quiete di casa, distanziamento ed estetica senza tempo, oggi si viaggia così.

POSTI D'AUTORE

- **Hotel Castello di Reschio** a Lisciano Niccone (Pg). Da € 680 per due, apertura in aprile 2021 (tel. 075 844362, reschio.com).
- **Casa Maria Luigia** a San Damaso (Mo). Da € 500 per due (tel. 059 469054, casamarialuigia.com).
- **Réva Wine Resort** a Monforte d'Alba (Cn). Da € 250 per due (tel. 0173 789269, revamonforte.com).
- **Mitterstiller Dolomites Relais** a Renon (Bz). Da € 220 per due (tel. 328 4162148, mitterstiller.it).
- **La Terrazza sul Duomo** a Parma. Da € 242 per due (tel. 320 5582195, terrazzaduomoparma.com).
- **Palazzo Planeta** a Palermo. Appartamenti da € 100, per due (tel. 0925 1955460, planetaestate.it).
- **L'Arancera di Villa Grabau** a San Pancrazio (Lu). Da € 150, per due, minimo 2 notti (tel. 334 3171524, aranceravillagrabau.it).
- **La Fiermontina Luxury Home Hotel** a Lecce. Da € 330, per due. Palazzo Bozzi Corso solo in uso esclusivo (tel. 0832 302481, lafiermontina.com).
- **Casa Iris** a Orbetello (Gr). Da € 225, due notti per due, da aprile 2021 (tel. 392 5298010, casairisorbetello.com).
- **Maison La Minervetta** a Sorrento (Na). Da € 332 per due (tel. 081 8774455, laminervetta.com).
- **Hotel Heureka** a Venezia. Da € 234, per due (tel. 041 5246460, hotel-heureka.com).
- **Hotel De' Ricci** a Roma. Da € 240, per due (tel. 06 6874775, www.hoteldericci.com).