

HOTEL  
D O M A N I

DICEMBRE

61

UPGRADE

Al Mediterraneo di Sorrento la proposta f&b è parte integrante del core business dell'hotel. Un fattore chiave di successo, grazie a una visione manageriale illuminata e continui investimenti

# f&b

## FACTOR

# Hotel Mediterraneo Sorrento

UBICAZIONE | Sorrento

CATEGORIA | 5 stelle

F&B | Panoramic Vesuvio Restaurant,  
Vista Sky Bar, Aqua Pool Lounge  
e Oltremare Lounge Bar

PROGETTO | THDP

di **Maria Grazia Ventura**

Ospitato in una villa Liberty di inizio Novecento, in una posizione privilegiata a picco sul mare, il Mediterraneo di Sorrento fu inaugurato negli anni Cinquanta da Giuseppe Maresca e dalla moglie Antonietta, sorella dell'armatore Achille Lauro. Oggi sono i nipoti Sergio e Alessandra Maresca, insieme ai cugini Pietro e Francesco Monti, ad occuparsi dell'impresa alberghiera. Con lungimiranza, negli ultimi vent'anni, la proprietà non ha mai smesso di investire in rifacimenti e migliorie; un percorso di crescita che ha permesso all'hotel di conquistare la quinta stella nel 2021.

Nel corso della prima significativa ristrutturazione del 1999 è nato il Vista Sky Bar, all'ultimo piano. Mentre nel 2017 è stato realizzato il ristorante Vesuvio, al quinto piano, su progetto di THDP. Nel 2019 lo studio londinese si è occupato anche del totale rifacimento delle camere, che da 70 sono state ridotte a 61, comprese quattro suite ricavate dalle otto stanze con la migliore vista sul mare. THDP ha firmato anche il restyling delle aree comuni al pianterreno, rispettando lo stile Liberty originario della struttura, con un mix di elementi come gli stucchi realizzati ex novo su disegno e arredi contemporanei di design. Quest'anno è stata la volta del nuovo Oltremare Lounge Bar, inaugurato lo scorso aprile, anche questa volta su progetto di THDP, sotto la direzione dell'architetta Claudia Mazzucato.

## L'evoluzione della proposta

L'upgrade dell'hotel ha segnato un cambio di rotta anche nella proposta f&b che al Mediterraneo ha un ruolo da protagonista. "L'albergo è un 5 stelle con vari outlet affermati sul mercato, ma fino a quindici anni fa era tutt'altro modello di impresa", racconta il resident manager Francesco Mon-



**Eventi e banchettistica sono una fonte di risorse che permettono all'hotel di mantenere alti gli standard di tutta la ristorazione**

## **Centro di profitto o di costo?**

Non è semplice valutare quanto la ristorazione incida sulle performance di un hotel. "Bisogna guardare le macro voci - spiega Francesco Monti -. Se, conti alla mano, ci si rende conto che si sta perdendo il 20-30% di marginalità, allora è giusto porsi il problema. Se però si è grossomodo in equilibrio e con l'f&b si riesce a generare qualità, a far sì che la food experience diventi una cassa di risonanza per la migliore reputazione dell'hotel, allora vale la pena mantenere il servizio".

"Da noi - precisa il resident manager -, ogni punto vendita è un brand dalla forte identità, che vive di vita propria. Attiriamo spesso clienti al Vista che solo all'arrivo, o quando avviano il navigatore, realizzano che il locale si trova all'interno dell'Hotel Mediterraneo".





**La cucina del ristorante fine dining punta ad esaltare l'eccellenza delle materie prime campane con ricette tradizionali interpretate in chiave contemporanea**

chiesto investimenti importanti. "Oggi nella ristorazione d'hotel - sostiene - ci sono due strade: la prima, investire pesantemente nel settore, dedicando ingenti risorse sia dal punto di vista mentale e professionale, sia in termini di risorse umane ed economiche. La seconda, disinvestire, con un modello di albergo molto più snello, che offra solo la prima colazione e un servizio bar essenziale, ma comunque ben fatto. Due strade diametralmente opposte, ma se ci si avventura nel mondo della ristorazione, che si voglia realizzare uno o più punti ristorativi, al giorno d'oggi la proposta deve essere di livello".

**Outlet dalla forte identità**

Al Mediterraneo la food experience si articola in quattro diversi outlet, tutti di successo e ben frequentati anche dalla clientela esterna. A partire dal Panoramic Vesuvio Restaurant, aperto la sera, con un'ottantina di coperti. Uno spazio dal design ricercato ma accogliente - al mattino adibito a sala colazioni -, con una vista mozzafiato sul golfo di Napoli, le isole e sua maestà il Vesuvio.

La cucina, curata dall'executive chef Giuseppe Saccone, punta ad esaltare le materie prime di eccellenza campane con ricette tradizionali interpretate in chiave contemporanea. Lo chef accosta con grande maestria ricette classiche come il baccalà "arrecanato", i crudi di mare, la "genovese", la zuppa di pesce con rivisitazioni

ti, che per diversi anni si è occupato dell'f&b. "Il passaggio dalle tre stelle al lusso ha dettato un cambiamento anche nell'offerta ristorativa. Prima era strategica per attirare la clientela di riferimento dell'epoca, perlopiù inglese, che chiedeva soggiorni in mezza pensione, cui proponevamo pacchetti settimanali a prezzi abbordabili con un'offerta ristorativa di qualità, ma semplice, perché bisognava stare molto attenti ai costi". Poi, è arrivata l'era di Internet, della clientela diretta, delle Ota e delle recensioni... "Chiunque - sottolinea Monti - poteva lasciare un feedback e influenzare il comportamento dei futuri clienti. Tutto ciò ha fatto sì che la destinazione si sganciasse dai grossi tour operator che acqui-

stavano tante camere a poco prezzo. Quindi ci siamo affacciati al turismo individuale, con soggiorni più brevi, di 3-5 notti, e più nazionalità: da una predominanza del mercato UK siamo passati a un mix di UK, Usa, resto d'Europa; e poi russi, argentini, spagnoli in percentuali variabili a seconda delle varie congiunture economiche. C'è stato quindi un salto di qualità, anche nelle tariffe, che ha reso necessario un adeguamento nell'offerta f&b. Quindi siamo passati a una proposta à la carte, inizialmente in aggiunta a quella HB, fino a quando nel 2018, con il restyling del ristorante, abbiamo trasformato la ristorazione serale solamente alla carta". C'è stata quindi una rimodulazione dell'offerta e degli spazi che ha ri-

**Francesco Monti,  
resident manager  
dell'Hotel Mediterraneo  
di Sorrento**

**HOTEL**  
D O M A N I

DICEMBRE

**68**

UPGRADE

**Durante il giorno,  
dalle 12 alle 19, gli ospiti  
hanno a disposizione  
l'Aqua Pool Lounge,  
a bordo piscina e  
immerso nel verde**





## Non solo chef e camerieri

di piatti tradizionali giocando con dei veri e propri must del territorio come gli gnocchi e il pollo alla sorrentina.

La carta dei vini è anch'essa incentrata sulle eccellenze regionali, con un'ampia selezione di etichette che abbraccia sia le cantine più blasonate sia i piccoli vignaioli emergenti. L'offerta è completata da una importante presenza di bollicine italiane e francesi e dall'angolo "home bar" che propone aperitivi e dopocena di grande qualità.

Durante il giorno gli ospiti hanno a disposizione l'Aqua Pool Lounge, a bordo piscina e immerso nel verde. "Il ristorante - spiega Francesco Monti - è aperto con due formule: all day long, dalle 12 alle 19, di supporto al bar, con un menu di insalate ma anche piatti caldi, hamburger, comfort food, fruibile sia sui lettini che al tavolo. Un servizio importante per andare incontro alle esigenze della clientela internazionale che per un piccolo albergo come il nostro ha richiesto una rivoluzione mentale. Poi abbiamo la fascia lunch, sempre nello stesso ristorante, con un menu più importante fruibile solo ai tavoli, dalle 12,30 alle 15, che comprende anche piatti come pasta, pesce, contorni, pizze al forno a legna". D'estate, una volta a settimana questo spazio si trasforma per

Come in tutti i reparti, anche nella ristorazione lo staff ha un ruolo chiave. "Più della metà del nostro personale è dedicata all'f&b: circa 50 persone, tutte del circondario - precisa Francesco Monti -. La prossimità è un valore aggiunto perché se si trovano bene il turnover è minimo".

"Cruciale poi è che nell'f&b ci siano anche impiegati di concetto. Persone che sappiano utilizzare sistemi informatici evoluti, che si occupino dell'organizzazione, del marketing... Abbiamo software che gestiscono tutto, dalle prenotazioni alle comande, al banqueting". Per esempio, Con iSelz POS in Cloud - fornito da **Serenissima Informatica** - l'Hotel Mediterraneo gestisce tutti gli eventi e i servizi di ristorazione e bar. Dalle occasioni speciali come pre e post wedding party, all'organizzazione degli aperitivi e cocktail party nell'elegante rooftop Vista, fino alle cene di gala e ai dinner show proposti a bordo piscina, tutto è gestito con la piattaforma centralizzata e completamente integrata a protel PMS, adottato dall'hotel. "Con Serenissima Informatica ci troviamo benissimo, siamo loro alfieri", sottolinea Monti.

**L'hotel ha subito vari interventi di rinnovo che lo hanno portato a conquistare le 5 stelle nel 2021. Il passaggio dalle tre stelle al lusso ha dettato un cambiamento nell'offerta ristorativa, passata dalla mezza pensione a una proposta à la carte di alto livello. Ogni outlet è un brand che vive di vita propria**

ospitare dinner show che vedono diverse compagnie di artisti esibirsi in spettacoli di ballo, canto e coreografiche scenografie.

### La prima svolta

La realizzazione del Vista Sky Bar ha segnato una prima svolta per il Mediterraneo. Aperto nel 2015, il locale è diventato da subito un punto di riferimento in zona. I fattori del suo successo? Il panorama a 360° sul golfo e sulle colline di Sorrento, l'ambiente e il servizio molto curati, l'ottima musica e l'eccellenza della proposta

enogastronomica. "L'idea - racconta Monti - nasce da un'intuizione a fine 2010 e diventa realtà nel 2013, con una prima stagione completa l'anno successivo. Il progetto fu vincente: la location è di per sé strategica, ma anche il format, innovativo per l'epoca, è stato ben pensato. Si tratta di un event lounge, non di uno spazio comune dell'albergo. Ogni sera è come se si organizzasse un mini evento, con accoglienza all'ingresso, prenotazione obbligatoria, dj set o musica dal vivo e una grande qualità nella scelta delle materie prime e nel servizio". Qui ai cocktails del capo barman Arturo Iaccarino e ai migliori vini e champagne è abbinata una selezionata proposta food internazionale che spazia dai crudi di mare al caviale, dal pata negra al black cod, al waygu beef ecc. Il Vista Sky Bar è anche una location molto ambita per matrimoni, cerimonie, feste e shooting fotografici. A questo proposito, "eventi e banchettistica sono la chiave di volta per l'equilibrio del reparto f&b - spiega il resident manager - perché rappresentano una certezza di introiti con margini in genere superiori. Risorse e liquidità che permettono di mantenere alti gli standard della ristorazione tout court, quella aperta al pubblico, che aiuta a posizionare l'albergo ai vertici".

### L'ultimo nato

Lo scorso primo aprile il Mediterraneo ha inaugurato l'Oltremare Lounge Bar. Uno spazio al piano terra, dal design raffinato e contemporaneo, aperto dalle 18 a mezzanotte, con dj set serale, dove è possibile gustare specialità di mare accompagnate da vino o champagne oppure bere uno dei signature cocktails proposti dal locale. Anche quest'ultima re-

**Besana Carpet Lab**, azienda che da oltre quarant'anni innova il concetto di moquette, per il progetto dell'Oltremare ha realizzato due tappeti Mix&Match. Questa tecnica permette di creare progetti personalizzabili fin nei minimi dettagli, dando

forma a richieste e desideri del cliente per quanto riguarda linee, colori e texture. Oltre ai due tappeti, è stata scelta Ischia Super, moquette ideale per arredare ambienti in maniera

elegante e sobria che grazie alla sua tessitura piatta e allo spiccato effetto naturale, garantisce un alto livello di manutenzione.

## Decoro su misura



**L'Oltremare Lounge Bar è stato inaugurato lo scorso aprile. Il bancone è rivestito in ottone naturale spazzolato, con una leggera patina secura. Molto suggestiva la bottigliera sul retro, una vera e propria opera d'arte**





## Suggerimenti artistiche

Con il progetto dell'Oltremare Lounge Bar è stata realizzata anche una piccola sala per eventi privati con camino bifacciale e uno scenografico lampadario ad onde fornito da **Italamp**, che illumina lo spazio creando suggestivi riflessi. Si tratta della lampada a sospensione Dalì, disegnata da Nava + Arosio Studio, con struttura in metallo canna di fucile e diffusore in vetro termoformato di colore azzurro. Dalì trae ispirazione dall'immaginario dell'artista eponimo. Il vetro è sovrapposto in più strati a richiamare i suoi celebri orologi che si sciolgono al sole.

alizzazione è stata affidata a THDP, in particolare a Claudia Mazzucato, responsabile del progetto di design. "La lobby e il lounge bar - racconta l'architetta - erano originariamente fusi in un ampio spazio aperto bianco caratterizzato da archi di grandi dimensioni e soffitti alti, che lo rendevano operativamente difficile da gestire, privo di appeal e di una forte identità. Creare spazi diversi, che potessero rispondere alle diverse esigenze durante la giornata, è stato fondamentale per il cliente, insieme alla richiesta di creare un'esperienza memorabile per gli ospiti. In risposta al brief del progetto, gli archi esistenti sono stati incorniciati da ricchi tendaggi e riempiti con lussuose vetrine che mettono in mostra una collezione di oggetti ispirati al Grand Tour".

La palette dei colori scelti è ispirata al Golfo di Sorrento e spazia dal blu intenso al verde, al color sabbia, con accenti di ottone. "Per questo progetto - precisa Claudia Mazzucato - è stata disegnata una carta da parati su misura, di Jannelli e Volpi, che ci ha permesso di estendere la linea blu tra il Mar Mediterraneo e il cielo, che si può ammirare dalle finestre, fino alle pareti dell'Oltremare".

Il bancone del bar è rivestito in ottone naturale spazzolato, con una leggera patina scura che con il tempo si ossiderà donando alla superficie sfumature inaspettate. Molto suggestiva la bottigliera sul retro, realizzata con pannelli in bronzo, ottone e vetro cannettato, una vera e propria opera d'arte. Anche le cupole in bronzo brunito blu sono realizzate su misura e impreziosite da un rivestimento interno in foglia oro. L'ecopelle degli sgabelli di Artnet, invece, ha una stampa zigrinata e i tavolini hanno una finitura laminata con riflessi argentati che ricordano la pelle del pesce azzurro del Mar Mediterraneo.

