

SANT'AGNELLO Il segreto dell'Hotel Mediterraneo Sorrento premiato con la "Chiave" della Guida Michelin

«Esclusivi? No, il benessere qui è per tutti»

Di **ROSA BENIGNO**

SANT'AGNELLO. Respirare il verde dei colli e immergersi nell'azzurro infinito del mare di fronte al Vesuvio apre il cuore a dolcezze dell'anima che solo una terrazza affacciata sul golfo in penisola sorrentina può regalare. Gli ispettori della Guida Michelin che hanno assegnato all'Hotel Mediterraneo una "Chiave" per segnalare ai viaggiatori questa eccellenza dell'ospitalità alberghiera hanno di certo vissuto uno stato di grazia, nell'estasi dei profumi degli agrumi, e della serena accoglienza che solo lo staff del "Mediterraneo Sorrento" può assicurare.

La "Chiave" della Guida Michelin garantisce caratteristiche che ogni viaggiatore si aspetta di trovare nei luoghi di ospitalità. E al "Mediterraneo Sorrento" basta guardarsi intorno per rendersi conto di essere capitati in un luogo speciale. «Tra il 2020 e il 2021 abbiamo rinnovato tutto, investendo 4 milioni di euro e puntando su materiali e forme del nostro territorio e della nostra cultura», spiega **Pietro Monti**, imprenditore di quarta generazione e **Direttore Sales & Marketing dell'Hotel**. Ed è così: dai piani in pietra lavica ai parquet che richiamano alla tradizione della lavorazione del legno nell'arte dell'intaglio sorrentino, dall'uso dell'ottone - di gusto prettamente napoletano - ai colori degli interni tipici mediterranei. Sessantuno camere, il Vesuvio Panoramic Restaurant, romantico dall'incredibile vista sul Golfo di Napoli, sulle isole e sul vulcano a cui si ispira in ogni dettaglio dell'arredo. Si gustano qui le prelibatezze dell'Executive Chef Giuseppe Saccone, da 15 anni alla guida della cucina del raffinato ristorante.

«Giuseppe Saccone lavora prodotti tipici della Penisola sorrentina, secondo i nostri principi ispiratori di utilizzare solo materie prime del territorio, ricercando i migliori produttori della Campania - spiega il direttore Monti - Così anche con i vini che proponiamo da cantine emergenti e di grande qualità, insieme a bollicine italiane e francesi».

Un luogo esclusivo?

«Niente affatto. La nostra filosofia non è quella di rendere l'hotel esclusivo, anzi. Non abbiamo mai chiuso alla clientela esterna la frequentazione del nostro Roof Vesuvio, che è aperto su prenotazione anche agli ospiti che non soggiornano in hotel. E la nostra formula, che è inclusiva, piace molto ai turisti che si sentono in tal modo circondati dalle persone del posto, che amano molto».

Dunque, si può dire che il segreto del vostro successo sia proprio l'accoglienza familiare e amica su cui l'ospite sia esterno che esterno può contare?

«Infatti. Dalle recensioni spicca proprio questo ricorrente apprezzamento: gentilezza del personale e la qualità dell'accoglienza. Ciascuno dei nostri ospiti varia indicando il panorama mozzafiato, il giardino intorno alla piscina, l'unicità dei sapori o il piacere delle serate con pranzi animate da



● Pietro Monti, imprenditore alberghiero di quarta generazione. Al centro, l'hotel Mediterraneo Sorrento. A destra la terrazza dell'Oltremare Lounge Bar

spettacoli e musica. Però tutti agguangono sempre di essere stati colpiti dall'essersi sentiti come in famiglia».

Chi sono i vostri ospiti?

«Il novanta per cento sono stranieri, dagli Usa e dalla Gran Bretagna, molti anche dal Canada. Direi che il settanta per cento sono inglesi e americani».

Che ritornano?

«Sì, da decenni. Pensi che con alcuni di loro io giocavo da bambino intorno alla piscina. Erano piccoli anche loro. Sono tornati sempre, da adulti, da genitori e ora da nonni con i loro nipotini».

Quanti dipendenti ha il vostro Hotel e quanti mesi lavora?

«Contiamo su una ottantina di collaboratori, che lavorano con noi

per circa sei mesi. Ma in penisola potremmo restare aperti anche nove mesi l'anno, se solo le amministrazioni locali si organizzassero con qualche evento di richiamo. Perché qui il clima consente di star bene tutto l'anno e personalmente, appena la giornata lo consente vado al mare anche d'inverno».

E il mare è proprio ai vostri piedi...

«I nostri ospiti possono contare su un ascensore che li porta al Lido Marinella, dove è riservato un angolo tutto per loro e anche una barca con uno skipper che possono prenotare per gite in costiera e alle isole del golfo».

Torniamo ai ristoranti.

«Oltre al nostro Vesuvio, l'hotel offre l'Aqua Pool Lounge, a bor-

do piscina, dove, a partire si svolgono in spettacoli di ballo, canto e coreografie scenografiche. Poi c'è lo spettacolare "Vista Sky Bar" che rappresenta un punto di riferimento anche per i sorrentini, ricercato per serate sofisticate e cosmopolite. Qui la musica è protagonista con proposte gastronomiche, cocktail dell'Head Bartender Arturo Iaccarino, i migliori vini e champagne da tutto il globo, crudi di mare, caviale, Pata Negra e tanto altro... è un luogo ambito per matrimoni e cerimonie di vario genere. Infine, l'Oltremare Lounge Bar dove gli ospiti amano gustare il tramonto sul mare. È un luogo di aggregazione aperto tutte le sere dalle ore 18 a mezzanotte con musica rigorosamente

lounge».

E poi c'è il cielo stellato della vostra Spa...

«Un tempo era la nostra sala meeting, poi abbiamo deciso di rendere anche questo luogo speciale riportando a vista i muri di tufo della struttura originaria, per coccolare gli ospiti con trattamenti, massaggi, jacuzzi, sauna e sala del sale». E quando la giornata si conclude, nulla è più rilassante di un cocktail al tramonto sulla terrazza panoramica, con la brezza marina che accarezza il viso e il suono delle onde che cullano l'anima. L'Hotel Mediterraneo Sorrento vanta davvero un'atmosfera unica e indimenticabile, che lascia nel cuore dei viaggiatori un'impronta indelebile.

SANT'AGNELLO. PARTE DALLA SORELLA DI ACHILLE LAURO LA SAGA FAMILIARE NELLA VILLA SUL MARE DI VIA CRAWFORD

Da Nonna Etta ai fratelli Monti: l'ospitalità da quattro generazioni

SANT'AGNELLO. Gli sfollati del Nord arrivavano spaesati a Sorrento durante la guerra e venivano accolti nella grande casa di Antonietta Lauro, Nonna Etta, sorella di Achille, il fondatore della Flotta. Poi chiedevano: possiamo tornare in estate? Nel 1956, il grande edificio del 1912 fu trasformato in albergo. Le origini del "Mediterraneo Sorrento" sono in questa saga familiare dell'ospitalità meridionale lunga quattro generazioni. «Cerchiamo di mantenere il senso di ospitalità di Nonna Etta, dice Pietro Monti, responsabile del marketing - il feeling di una grande casa, anche se siamo un'azienda, un clima da famiglia». «May I help you?», chiede la receptionist di un luxury hotel degli Usa, dell'



Inghilterra, del Canada, con un sorriso stereotipato. Ma basta una richiesta che fuoriesca di un minimo dalle regole del rapporto cliente-dipendente per accorgersi che l'interesse per la persona è zero. Nella piccola reception del Mediterraneo, il portiere chiede a un ospite come è andata la giornata e si avverte che non è solo una formalità. Si può evitare il senso di anonimato che prende il cliente di una catena alberghiera internazionale personalizzando il rapporto e riservandogli un'attenzione da amico, e nello stesso tempo garantire gli standard da hotel a cinque stelle? E' la scommessa del "Mediterraneo Sorrento" e del suo staff orgoglioso del proprio lavoro. Finora vincente. MD