



TENDENZE

IL BAR RAPPRESENTA
UNA LINEA DI
RICAVI SEMPRE PIÙ
CONSISTENTE PER GLI
ALBERGHI E LE NUOVE
RISTRUTTURAZIONI
PREVEDONO
LA CENTRALITÀ
DELL'ESPERIENZA
MIXOLOGY. DIVAGAZIONE
STORICA: IL COCKTAIL È
NATO PROPRIO
NEGLI ALBERGHI.

IL COCKTAIL SI FA IN HOTEL

di Giambattista Marchetto

Al tempo del proibizionismo, negli hotel si potevano consumare alcolici, serviti sul bancone di uno speakeasy o direttamente in camera. E quanti film hollywoodiani hanno immortalato l'ultimo drink prima della notte. Quel tempo è tornato e il bar degli hotel – almeno di quelli con un pedigree - ha smesso i panni della cenerentola, tra bottiglie impolverate e ghiaccio avvizzito. L'hotellerie che innova e che cerca nuove proposte per i clienti sempre più esigenti sta diventando la mecca per i bartender. Senza contare che, tra le referenze internazionali di maggior pregio (e prezzo), iniziano ad affermarsi gli spirits italiani. E il "bere bene, bere local" sta contagiando indistintamente i segmenti business e leisure. Anzi, alcuni alberghi cercano un nuovo storytelling lanciandosi nell'avventura di uno spirito signature. Così una limited edition di successo all'**Hotel de la Poste** di Cortina ha portato al lancio del Cortina Mountain Gin che profuma di Dolomiti e della Cortina Iced Vodka, mentre il **Four Seasons Milano** ha selezionato la distilleria valdostana **Levi** per produrre un gin brandizzato Stilla Bar.

OLTRE IL GLAMOUR

È tornata dunque l'età d'oro per le bottigliere? "Il cocktail nasce in hotel perché rappresentava un'offerta diversa riservata agli

ospiti", osserva **Lara De Luna**, co-curatrice della guida **Spirito Autoctono** dedicata agli spiriti italiani. E se il fenomeno è diventato demodé nei vent'anni a cavallo del millennio, ora c'è un ritorno che viaggia in parallelo con quello dell'alta ristorazione in hotel. "Non è solo una questione di glamour – spiega De Luna – ma per gli alberghi è una linea di ricavi importante. Oggi le catene possono permettersi grandi barman e grandi bottigliere, investendo su questo servizio perché muove economie. Un drink in hotel ha un costo più che doppio rispetto a un cocktail bar. E i distillati di nicchia o di altissima qualità si propongono sui rooftop degli hotel". I bartender raccontano i distillati. E se ancora le grandi etichette internazionali la fanno da padrona, il trend fa bene anche agli spirits made in Italy.

"L'attenzione verso il mondo bar negli hotel sta cambiando – conferma **Giovanna Voltolini**, exhibition manager di **Hospitality** a Riva del Garda - anche se manca ancora una vera consapevolezza del valore di questo segmento per il business alberghiero, soprattutto se comparato a servizi come wellness o ristorante". Eppure – aggiunge – puntando su professionalità, spazi adeguati e qualità di prodotto "il bar in hotel diventa voce attiva indipendente, non più solo un servizio per gli ospiti ma anche ai clienti esterni".

BAR APERTO ALLA CITTÀ

A confermare il trend sono per primi bartender e f&b manager. "C'è una crescente attenzione alla mixology di qualità nell'hotellerie – ammette il barman **Leonardo Veronesi**, consulente Hospitality - anche se meno di quanto meriterebbe. È fondamentale fare cultura sulla qualità del prodotto e far capire che bere miscelato non necessariamente significa alta gradazione: molti cocktail preparati correttamente sono meno alcolici di un bicchiere di vino". Per differenziarsi, secondo Veronesi, "gli albergatori dovrebbero puntare su qualità e territorialità, distinguendosi con prodotti unici per incuriosire il cliente. E noi in Italia abbiamo molte eccellenze locali".

Nei bar dei grandi alberghi si sono sempre bevuti i classici, osserva **Giovanni Avolio**, F&B manager del **Grand Hotel Parker's** a Napoli, "e il barman era la spalla di molti

clienti. Quando invece hanno snaturato la propria offerta, scimmiettando i bar delle discoteche e dell'aperitivo, hanno perso appeal". Ora la musica è cambiata e il bancone "rappresenta una linea di ricavo importante a sostegno dell'intero comparto food & beverage", conferma il manager. "Il bar completa l'offerta ristorativa e porta valore aggiunto, tanto che legando il nostro **Bidder Bar** alla figura di James Bond abbiamo assunto il posizionamento



Dall'alto, il lounge del Bidder Bar al Grand Hotel Parker's di Napoli e il bar del Grand Hotel Sileo a Torino

In apertura, il bar dello Starhotels Splendid Venice

TENDENZE



Dall'alto, preparazione aperitivo all'Hotel Regency di Firenze, il cocktail bar Lana sul rooftop di Gasometer Urban Suites a Roma, la clubhouse terrace del Eden Reserve che sarà imperniata su un nuovo bar

timeless elegance che ci contraddistingue". Niente glamour, ma ricavi profittevoli anche secondo **Federico Buratti**, AD **Grand Hotel Silea** a Torino: "Ospitando molti clienti stranieri, l'American Bar è un punto nevralgico, classico approdo prima della cena al ristorante Carignano (1 stella Michelin) o al Carignan Pop Bistrot oppure punto d'incontro dopo una giornata da turista o di incontri business. Difficile dare un valore, ma sicuramente, se il servizio e la proposta vengono programmati con attenzione, è un new deal ricco di opportunità". Arrivando a Venezia, a pochi passi da San Marco, la tradizione della mixology raffinata porta all'**Hotel Metropole**, ma anche allo **Splendid Venice**. "Il bar è considerato il cuore dell'albergo", rimarca **Salvatore Pisani**, complex general manager dei due **Starhotels Collezione** in laguna. Gli eventi di alto livello organizzati sulla Altana Solana "hanno contribuito ad aumentare il guest satisfaction index e l'attrattività dell'albergo, rispondendo all'esigenza di ospiti e veneziani che intendono vivere appieno la città trovando nei bar d'albergo luoghi autentici che garantiscono intimità ed esperienze uniche". In città Starhotels è stata tra i primi a credere nello spazio bar aperto all'esterno, premiata da un'incidenza del 10% sul fatturato f&cb.

PROGETTI IN DIVENIRE

La valorizzazione dei bar sdogana anche nuove idee. Ecco che il recupero di quello che un tempo era un lavatoio lanario al Porto Fluviale di Roma ha portato al varo di Lana, nuovo cocktail bar sul rooftop di **Gasometer Urban Suites**, struttura recettiva di proprietà della famiglia **Sonnino**.

Anche la ristrutturazione in corso dell'**Hotel Gabrielli** a Venezia - nuovo gioiello 5 stelle in portafoglio Starhotels, per un investimento da 20 milioni - prevede un concept di f&b rinnovato, tra corti interne e una terrazza con vista "che diventeranno un punto di forza dell'albergo generando ricavi e Gop", dichiara Pisani.

Anche all'**Eden Reserve Hotel & Villas**, sul lago di Garda, è prevista la realizzazione di un bar che diventerà perno dello spazio comune en plein air, mentre al boutique **Hotel Regency** di Firenze si sta ragionando sulla riorganizzazione degli spazi.