

VALENTINO BERTOLINI, DIRETTORE GENERALE DEL ST REGIS FIRENZE



In una splendida giornata di fine novembre ho avuto la fortuna di intervistare il Direttore Generale del “St Regis Firenze” e del “Westin Excelsior Firenze”, sorseggiando un calice di champagne, seduta in una delle più belle terrazze della Toscana.



Sig Bertolini, mi racconta la sua esperienza? Come è diventato il Direttore Generale del St Regis Firenze e del Westin Excelsior Firenze?

*"Ho studiato in Svizzera alla scuola alberghiera e successivamente mi sono trasferito a Londra dove ho vissuto per 14 anni, lavorando per 'Hilton', 'Commonwealth Holiday Inn of Canada' e 'Sheraton': per cui ho aperto una struttura in Siria con 350 camere e 9 ristoranti.*

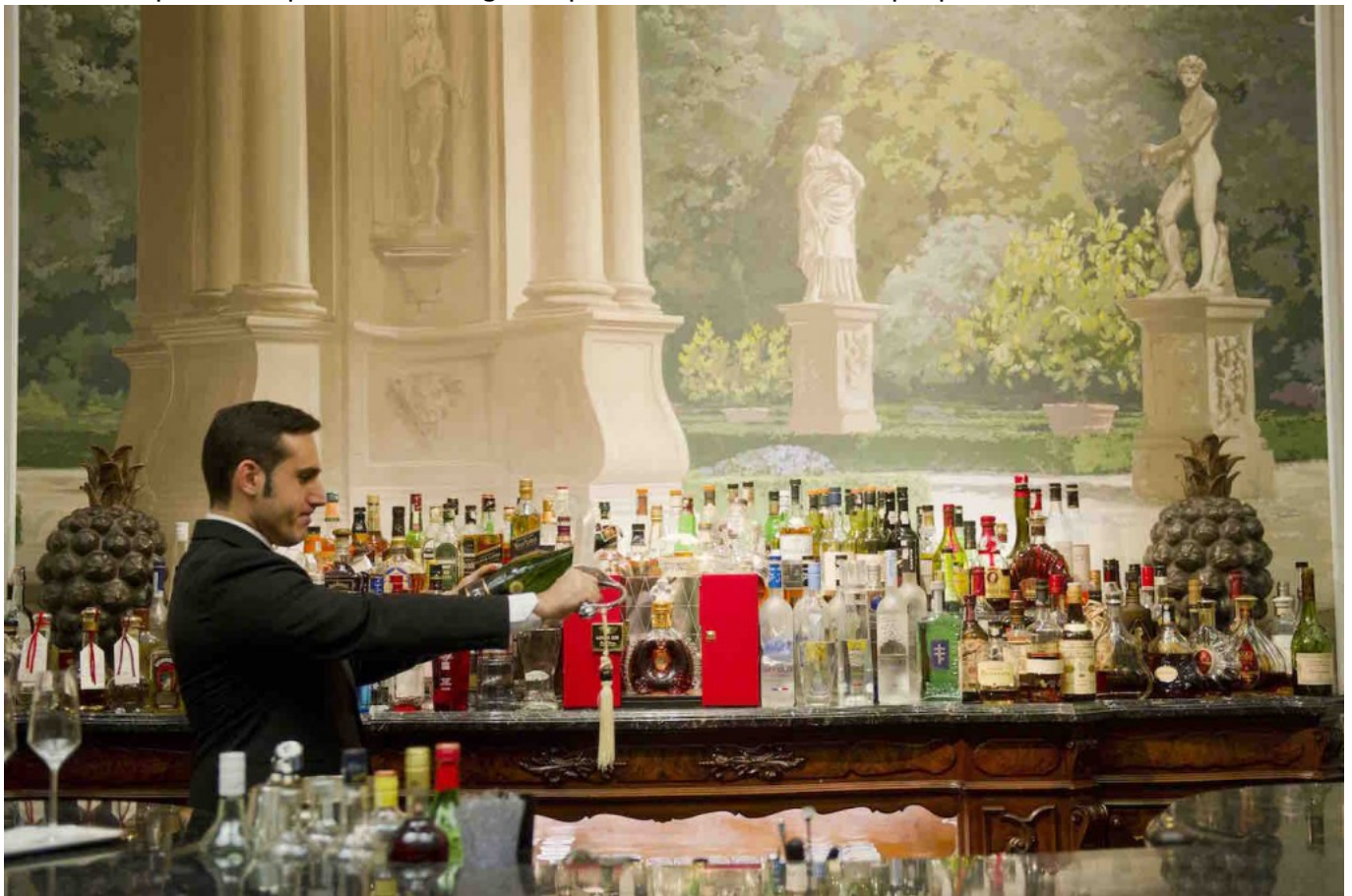


*Nel 1983 ho iniziato a lavorare per il gruppo 'Four Seasons Hotel', nel loro primo albergo in Europa e successivamente al 'Grosvenor House' a Londra e sono diventato il primo Direttore Generale dell' 'Excelsior Gallia' di Milano: avevo 37 anni e dirigevo un hotel 5 Stelle Lusso Superior. Dopo 6 anni mi sono trasferito in Marocco, poi al Cairo, dove ho diretto un piccolo hotel da 600 camere, 15 ristoranti, un casinò e 250.000 mq di terreno, dove lavoravano 1.400 persone.*

*In seguito mi hanno trasferito in un famoso hotel, sempre in Egitto: un torre con vista a 360° sul Nilo, 27 piani, 500 camere e 6 ristoranti. Oltre ad essere il Direttore Generale della struttura ero anche 'Regional Director': responsabile per gli hotel di Libano, Siria, Nord Africa e Africa dell'Ovest.*

*Dopo 6 anni di questa vita con mia moglie abbiamo deciso di rientrare in patria e ora sono 7 anni che viviamo a Firenze".*

Perché, dopo tutto queste meraviglie e paesi esotici ha scelto proprio Firenze?



*"Avevo due possibilità: Venezia e Firenze. Ho scelto la Toscana, perché 'credo' che sia una delle regioni più belle d'Italia.*

*Sono arrivato nel 2008, in piena crisi... è stato un momento difficile. Con la compagnia abbiamo dovuto rivedere alcune cose, utilizzare al massimo le risorse e innovarsi; senza dubbio abbiamo fatto un ottimo lavoro decidendo di chiudere il 'Grand Hotel' e ristrutturarlo completamente in 8 mesi e con un investimento di 24 milioni di euro: da lì è nato l' 'Hotel St Regis Firenze'.*

*L'albergo funziona molto bene adesso: abbiamo ottenuto 16 punti sulla guida dell'espresso e la nostra pluristellata chef Valeria Piccini è una persona squisita con doti culinarie eccelse".*





Il St Regis Firenze è sicuramente famoso nel mondo per la sua meravigliosa terrazza con vista a 360 gradi su Firenze.

*"Dopo 23 anni, abbiamo ottenuto i permessi necessari dalla Soprintendenza per ristrutturarlo ed aprirlo al pubblico. E' stata un'operazione molto complessa e delicata che si è risolta tre anni fa: abbiamo una lounge bar e un ristorante, SE.STO. on Arno, diretto da una giovanissima chef di 33 anni davvero molto brava, la 'Executive Chef ' Entiana Osmenzeza, che ha creato dei menù originali ed impeccabili".*



Mi racconta la degustazione di ostriche e champagne che fate al St Regis Firenze?



*“E’ un rituale del marchio St Regis, tutti gli hotel della catena lo fanno. Noi al St Regis Firenze lo compiamo alle 19:00, le luci si abbassano, il pianista jazz inizia a suonare, arrivano gli ospiti e i nostri camerieri entrano nella sala con le bottiglie di champagne che vengono aperte con le sciabole e, a seguire, servono le ostriche e qualche piccolo ‘mise-en-bouche’ “.*

Ci sono novità per il prossimo anno per gli hotel Westin Excelsior?

*“Abbiamo lanciato il programma del Food Market: forniamo ai clienti dell’albergo dei piccoli panieri, indicando degli store selezionati in città dove andare ad acquistare prodotti tipici di alta qualità.*

*Questo novembre abbiamo iniziato ad installare delle jacuzzi sulle terrazze delle suite del quinto piano del ‘Westin Excelsior’.*

*Infine alla “spa” abbiamo iniziato una collaborazione con Clarins. Grazie ad un sofisticato macchinario, viene effettuato uno studio della pelle del cliente e viene prodotta una crema ad hoc per lui: il massimo del-*

*la personalizzazione della benessere. Ovviamente la crema che viene prodotta corrisponde ad un numero e in qualunque parte del mondo è possibile far produrre la propria crema: meraviglioso! L'iniziativa si chiama 'My Blend' “.*

Credo che questa iniziativa corrisponda molto al *concept* del St Regis Firenze e del Westin Excelsior...



*“Indubbiamente, la personalizzazione del servizio e la massima soddisfazione dei nostri ospiti sono la base del nostro lavoro. Offriamo ai nostri clienti delle esperienze particolari che stimolano nuove emozioni ed interessi, non semplici soggiorni... e grazie al nostro qualificatissimo ed accogliente personale la mission della compagnia diventa realtà.*

*Colgo l'occasione di ringraziare tutto lo staff, per la professionalità, dolcezza, serietà e spirito di squadra, venire a lavoro è una gioia ogni mattina.*

*Un concetto che ripropongo sempre loro è che ogni cosa ha una storia che la rende unica e che deve essere*

*raccontata... altrimenti si perde nella vastità del mondo. Questo credo sia importante per attirare la curiosità delle persone e lo è ancor di più per coloro che viaggiano molto...!! Le faccio un esempio: abbiamo la Carta degli Oli, la Carta delle Acque che permettono di non banalizzare un atto come può essere bere o condire l'insalata: dietro l'acqua che sto bevendo e l'olio che sto utilizzando esiste una storia che rende unico quel prodotto, stimola interesse e curiosità, rendendolo unico".*

Saluto Valentino Bertolini con una calda stretta di mano ripromettendomi di tornare a trovarlo per raccontare una nuova storia sulla loro splendida terrazza.