



### **NUOVI PROGETTI PER #EHMAITALIANCHAPTER**

**La riunione primaverile del Chapter Italiano dell'European Hotel Managers Association in Calabria, al Capovaticano Resort Thalasso & Spa MGallery by Sofitel, definisce il suo ruolo focalizzandosi sul supporto alle nuove generazioni**



*Il know-how al più alto livello, inteso però in modo dinamico, perfetto amalgama tra tradizione e innovazione. Professionalità e competenze consolidate ed attuali da condividere e da trasmettere alle nuove generazioni in maniera inedita. Questo il leitmotiv della riunione tenuta dal 26 al 28 maggio da #EHMAITALIANCHAPTER in un luogo straordinario, in cui appunto tradizione ed innovazione sorprendentemente convivono ed attendono di essere scoperte e valorizzate: la Calabria e più precisamente a Capo Vaticano.*

La positiva esperienza della prima sessione dell'innovativo **progetto “Mentor Me”** istituito per dare supporto ai giovani professionisti dell'hôtellerie; il nuovo progetto sulla **“Filosofia dell'accoglienza”** rivolto ai diplomandi degli Istituti Alberghieri; l'aggiornamento del premio Direttore Italiano dell'Anno; l'“**Evoluzione della ristorazione d'albergo**” nell'esperienza di Fausto Arrighi, ex direttore della mitica Guida Michelin, sono stati i temi principali della riunione tenutasi allo splendido **Capovaticano Resort Thalasso & Spa MGallery by Sofitel**, ospiti della **socia Cinzia Montelli, GM dell'hotel**.

#### **Progetti ed esperienze**

Dopo una prima parte dedicata agli affari istituzionali dell'EHMA, il Delegato Nazionale dell'Italian Chapter **Ezio Indiani**, General Manager dell'Hotel Principe di Savoia di Milano, ha dato la parola al socio **Roberto Cappelletto**, GM del Villa Cortine Palace di Sirmione, come leader del Comitato per l'Innovazione, composto inoltre da Damiano De Crescenzo, Direttore Generale Planetaria Hotels, e Giuseppe Mariano, Direttore Generale Vestas Hotels & Resorts con il supporto

di Ivan Artolli, Managing Director Hotel de Paris di Montecarlo e Giuseppe Rossi, GM dell'Hotel Splendide Royal di Lugano. Nuova entry nel comitato Antonello de Medici, GM Hotel Danieli di Venezia, che a sua volta formerà un gruppo di lavoro al fine di collegare l'EHMA all'arte e alla cultura italiane, in particolare ad importanti musei e teatri sul territorio nazionale. La prima sessione del progetto **“Mentor me 2016/2017”** si è conclusa in maniera molto positiva. Il mentore è un professionista esperto che interagisce con un “mentee” - una persona con meno esperienza - per farne progredire la carriera ed ampliare il suo network. **“I giovani hanno bisogno di supporto per crescere** – ha precisato Cappelletto – Il confronto con professionisti che hanno esperienza sia dei periodi precedenti che delle nuove tecnologie è fondamentale per il loro sviluppo. Il lavoro svolto è stato di beneficio non solo per i mentee, ma anche per i mentor, che sono stati ripagati da esperienze veramente stimolanti”. La prima sessione ha coinvolto **14 mentor e altrettanti mentee** e la seconda è in fase di preparazione.

Ancora in tema di formazione, il socio **Franco Ensoli**, titolare di Propenso, ha illustrato un progetto rivolto ai **diplomandi degli Istituti Alberghieri**, a cui trasmettere i **principi fondamentali dell'accoglienza** per indirizzarli al meglio sulla via da seguire in modo da costruire un percorso professionale significativo e gratificante.

Il socio **Palmiro Noschese**, Managing Director Italy at Meliá Hotels International, a capo del Gruppo Istituzioni, ha quindi informato i colleghi degli aggiornamenti apportati al **premio Direttore dell'Anno**, primo fra tutti l'inserimento del voto unico dei soci all'interno della Giuria.

Chi se non **Fausto Arrighi**, mitico Direttore della Guida Michelin dal 2005 al 2012 e ancora attivo nel mondo della ristorazione, forte di un'esperienza ineguagliabile di 9.000 ristoranti e 22.000 alberghi visitati, poteva parlare dell'**Evoluzione della ristorazione d'albergo?** La **Guida Michelin, creata in Francia nel 1896** dai fondatori dell'omonima azienda francese per suggerire ai primi avventurosi *voituriers* dove trovare benzina, meccanici, gommisti e anche dove mangiare e dormire, ha avuto nel tempo il grande successo che tutti conosciamo. Anche la storica guida sta vivendo la **transizione dal cartaceo al digitale**, puntando sempre però sui suoi punti cardine: qualità dei prodotti, cotture, profumi, presentazione dei piatti e continuità.

**La pasta, mito italiano**, come l'ha definita Vincenzo Villani, tecnologo della **De Cecco**, nel suo intervento, è stata dichiarata nel 2010 “Intangibile Cultural Heritage of Humanity” dall'UNESCO incoronandola regina della dieta mediterranea.

La cucina calabrese – anch'essa in bilico tra tradizione e innovazione – ha avuto un ruolo da protagonista, sia nel **ristorante Le Pietre Volte** che nei **due ristoranti del resort, il Mantineo e lo Stromboli Beach Bar**. Anche l'Apéro offerto da M.me **Marie Christine Born** sull'esclusiva terrazza della sua dimora, l'incantevole **Villa Paola a Tropea**, ha coniugato sapori calabresi rivisitati con presentazioni contemporanee. Un'emozionante **escursione in gommone** ha permesso di scoprire **gli splendidi panorami ed il mare cristallino della Costa degli Dei**. Grazie agli **sponsor tradizionali** di EHMA Italian-Chapter (Gruppo Pedersoli, La Bottega, Iniziative Venete, De Cecco, Amoretti Spa, SIA GUEST), la riunione è stata un vero successo. Alcune aziende locali hanno contribuito omaggiando i presenti con prodotti tipici: Acqua degli Dei, Lanificio Leo e Delizie Vaticane.

Destinazione di punta di una delle più belle coste italiane nel cuore della Calabria, nel comune di Ricadi, a 65 km dall'Aeroporto di Lamezia Terme, il **Capovaticano Resort Thalasso & Spa** è situato direttamente sulla spiaggia e seduce con il suo raffinato stile minimalista e i **tramonti mozzafiato** sul vulcano Stromboli e sulle Isole Eolie. Da non mancare l'esperienza presso la sua **Thalasso & Spa di 3.000 mq**, che offre **4 piscine** e trattamenti esclusivi a base di acqua di sorgente marina e prodotti ricchi di principi attivi marini. A soli 10 km si trova **Tropea**, il cui centro storico è di notevole interesse, con la Cattedrale in stile romanico e molti palazzi nobiliari del XVIII e del XIX secolo arroccati sulla rupe a strapiombo sulla spiaggia sottostante.

## **Identikit dell'Ehma**

Ehma è stata **fondata a Roma nel 1974**, quando un piccolo gruppo di general manager di alcuni prestigiosi alberghi romani decise di dar vita alla European Hotel Managers Association, organizzazione dedicata al **miglioramento delle capacità professionali** allo scopo di ampliare la qualità dei servizi forniti ai clienti. Attualmente l'associazione è composta da circa **405 direttori che gestiscono, in 29 diversi paesi**, i più prestigiosi hotel europei e rappresentano **300 hotel** con 80.000 stanze e 62.000 impiegati. I soci si incontrano una volta l'anno per discutere problemi di interesse comune: nuove tecnologie, tendenze, difficoltà, relazioni interpersonali e ricerche di mercato nell'ambito dell'industria alberghiera europea. Per entrare a far parte della EHMA si richiede **un'esperienza di almeno dieci anni nel settore**.

### ***EHMA SECRETARIAT***

*c/o Hotel Quirinale, Via Nazionale 7, 00184 Roma, Italia*

*Tel. +39.06.4818.888, fax +39.06.4788.0826*

*e-mail: [secretariat.ehma@ehma.com](mailto:secretariat.ehma@ehma.com)*

*[www.ehma.com](http://www.ehma.com) - [www.ehma-italia.it](http://www.ehma-italia.it)*



***UFFICIO STAMPA: Marina Tavolato, Roma, Italia***

*Tel. +39.06.822.940, Cellulare +39.333.1299.646*

*e-mail: [martav@rmnet.it](mailto:martav@rmnet.it) – [www.marinatavolato.com](http://www.marinatavolato.com)*