

“Ogni ospite per noi è speciale”

La posizione incantevole, l'ampia varietà dei servizi e la capacità di far sentire ogni ospite coccolato e unico sono la chiave del successo dell'Hermitage, 5 stelle sull'Isola d'Elba, a 7 Km da Portoferraio. In bassa stagione, l'hotel è meta di eventi e convegni, spesso di portata internazionale. Molte, infine, le coppie - anche vip - che scelgono l'albergo per il loro matrimonio, celebrato in giardino, a pochi passi dalla riva

Maria Grazia Ventura

HOTEL HERMITAGE



Loc. La Biodola
57037 Portoferraio
Isola d'Elba (LI)
Tel +39 0565 9740
info@hotelhermitage.it
www.hotelhermitage.it

Proprietà: Famiglia De Ferrari
Direttore: Raffaella De Ferrari
Bar della Hall, Bar La Ghiotta,
Sunset Bar

Ristoranti: Hermitage, La Ghiotta,
Fuoco di Bosco, La Sabbiola
(solo in alta stagione), Peter Pan
Tre piscine con acqua di mare
Spiaggia privata attrezzata
con lettini e ombrelloni

Centro Benessere & Beauty (sauna,
bagno turco, talassoterapia,
doccia emozionale, idromassaggio
aromaterapico, trattamenti
e massaggi)

Centro congressi: 5 sale meeting
(oltre 400 partecipanti)
Parrucchiere, boutique

Campo da golf a 9 buche, 10 campi
da tennis, dei quali 9 con terra rossa,
campo da volley o calcetto, sala fitness

In prossimità dell'arrivo in hotel, la vista della baia dall'alto ti lascia senza fiato. La stessa emozione devono aver provato, agli inizi degli anni Cinquanta, i genovesi Paolo e Ileana De Ferrari di fronte all'incantevole scenario della Biodola, con la sua acqua cristallina, la sabbia fine, i fiori delicati sulle colline, il profumo intenso del lentisco e delle sughere.

Per Paolo e Ileana fu un vero colpo di fulmine. Ma all'epoca non era semplice raggiungere l'isola, mancavano le strade, non c'erano traghetti, e quando fu proposto alla giovane coppia e a tre loro amici di acquistare parte dei terreni che affacciano sulla spiaggia della Biodola, per il gruppo si trattò di un mero investimento immobiliare. Non immaginavano il boom turistico che avrebbe regi-

strato l'Elba negli anni a venire. “Ad un certo punto il gruppo decise di dividere la proprietà, estraendo a sorte i destinatari dei vari lotti. Ai miei genitori toccò la parte allora considerata meno appetibile, quella con minor terreno perché ospitava un piccolo albergo con ristorante. La struttura ricettiva comprendeva cinque ville, per un totale di 15 camere, più una parte sul retro, dove poi andò a stabilirsi la mia famiglia. Avevo sei anni” racconta l'ingegner Massimo De Ferrari, che insieme alla sorella Raffaella rappresenta la seconda generazione di proprietari e gestori dell'Hotel Hermitage, oggi 5 stelle con un'offerta ricettiva, ristorativa e una varietà di proposte per lo svago e lo sport davvero unica per l'Isola d'Elba.





Nel ristorante centrale (oltre 300 posti) imponenti ficus elastica donano la sensazione di cenare in un giardino



Tre i ristoranti sempre attivi, uno centrale e due à la carte: La Ghiotta (fino a 100 posti) e il Fuoco di bosco (oltre 400 posti)

Un albergo che, nonostante le dimensioni e dotazioni da villaggio turistico di lusso, ha mantenuto nel tempo l'atmosfera e la calorosa accoglienza tipiche di una piccola struttura a conduzione familiare. Una formula vincente considerate le performance dell'hotel e l'alto tasso di fidelizzazione della clientela. "Pur non essendo albergatrice, mia madre aveva familiarità con il mondo dell'ospitalità: uno zio era direttore del San Domenico a Taormina, un altro possedeva l'Hotel Vittoria a Nervi... Fu lei a voler tentare l'avventura alberghiera sull'Isola d'Elba, a metà degli anni Cinquanta, anziché vendere. Mio padre, ingegnere edile, si prodigò molto per la nuo-

va attività: fece costruire gli acquedotti, si diede da fare per i traghetti, fece inserire l'Elba nella Cassa del Mezzogiorno per reperire i finanziamenti necessari. I miei genitori lavoravano, guadagnavano e reinvestivano nella struttura, ampliando progressivamente la proprietà. Questo spirito è proseguito nel tempo. Vivevamo qui e l'hotel è cresciuto poco per volta. Nel '72 mio padre acquistò anche il vicino Hotel La Biodola, 4 stelle. In seguito, nel 1990, io comprai il terzo albergo a Procchio, l'Hotel Del Golfo, anch'esso 4 stelle". È nato così un cluster alberghiero che sull'isola d'Elba gestisce un'offerta ricettiva globale di 350 camere

(130 all'Hotel Hermitage, 90 all'Hotel La Biodola, 130 all'Hotel del Golfo) e che dà lavoro a circa 350 persone; alcuni superano i vent'anni di servizio. Per non perdere nessuna fascia di clientela, la proprietà ha acquistato anche un villaggio 3 stelle con 60 bungalow e piazzole per i camper. Nel clou della stagione le quattro strutture ricettive arrivano ad ospitare complessivamente più di 1000 persone.

Una dotazione unica

Oggi l'Hotel Hermitage è un 5 stelle con più di 150 tra camere e suite, per un totale di 320 posti letto, tutte ampie (dai 25 mq delle standard ai 40 mq della

suite presidenziale), con terrazzo e i comfort che ci si aspetta in un albergo di lusso. Inoltre, sono presenti tre bar, tre ristoranti con una proposta enogastronomica di alto livello, più il ristorante Peter Pan dedicato ai baby ospiti. L'hotel, infine, dispone di una spiaggia privata, attrezzata con ombrelloni e lettini, diving center, tre piscine di acqua di mare, più una vasca idromassaggio direttamente sul mare, centro benessere e beauty, una grande sala fitness, centro congressi con 5 sale meeting, parrucchiere, boutique, 10 campi da tennis, dei quali 9 con terra rossa, campo da golf a 9 buche, campo da volley o calcetto. I tratti distintivi delle camere sono materiali di pre-

Con uno staff di un centinaio di persone (tra sala e cucina), la ristorazione è tra i punti di forza dell'Hermitage



Le camere vanno dai 25 mq delle standard ai 40 mq della suite presidenziale

gio, come le splendide ceramiche di Vietri dei rivestimenti – sulle tonalità del blu e dell'azzurro, a tinta unita o con motivi floreali –, piani in marmo nei bagni (gran parte con doppio lavabo), spazi generosi e un interior design elegante, luminoso e funzionale in linea con lo stile della struttura. Le junior suite, oltre alla zona notte, comprendono un'area soggiorno con divano letto e bagni di ampie dimensioni, attrezzati con doppio lavabo e vasca idromassaggio. La politica di rinnovamento dell'albergo non è mai cessata. Ogni anno l'Hermitage è soggetto a lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria per l'aggiunta di

nuovi servizi, che mantengono elevato il livello della struttura. Con l'ultimo intervento di restyling, ultimato prima della riapertura stagionale 2018, sono state interamente rifatte 4 camere, più una decina di bagni, e realizzate ex novo 5 camere, di cui 3 junior suite con vasca jacuzzi sulla terrazza vista mare. Sono state, inoltre, ampliate e rinnovate due sale meeting del centro congressi, arricchite con attrezzature tecniche nuove, come video proiettore e maxi schermo di ultima generazione. Entrambe con luce naturale, la sala più piccola ha una capienza di circa 100/120 posti a teatro, mentre la plenaria può ospitare più di 400 persone.

Ristorazione al top

Con uno staff di un centinaio di persone (equamente suddivise tra sala e cucina), la ristorazione è tra i punti di forza dell'Hermitage, a partire dall'eccellenza delle materie prime utilizzate, il più possibile del territorio. Per non parlare degli ottimi vini dell'Elba, che vanno dall'Ansonica, al Vermentino, all'Elba bianco, tutti vitigni autoctoni, all'Aleatico, il passito dell'Elba, certificato docg. L'economato è alla continua ricerca di prodotti locali da sperimentare e proporre in hotel. Ogni anno vengono presentate agli ospiti delle novità, come le deliziose marmellate fatte in casa da una signora dell'isola

ATTENZIONE ALL'AMBIENTE

L'ingegner De Ferrari è un vulcano di idee, sempre attento all'evoluzione del mercato per cogliere ogni tendenza, sensibile a tutto ciò che è mirato alla riduzione degli sprechi e alla tutela dell'ambiente. "Per risolvere il problema dell'acqua, ci siamo dotati di desalinizzatore che ci rende autosufficienti dal punto di vista del fabbisogno idrico. Per irrigare i giardini e il campo da golf utilizziamo dei depuratori che ci permettono di riciclare l'acqua" racconta l'ingegner De Ferrari. "Insieme all'Associazione degli albergatori dell'Elba, di cui sono Presidente, abbiamo sottoscritto un accordo con Legambiente che prevede il rispetto di un decalogo di comportamento ecologico. Siamo la più grande concentrazione di ecoalberghi in Italia. L'isola d'Elba, poi, è attiva in due grandi progetti sovvenzionati con fondi comunitari: "Elba emissioni zero", finalizzato alla riduzione dell'inquinamento, ed "Elba rifiuti zero" che punta al maggior riciclo possibile. Come hotel siamo l'esempio migliore tra quelli che stanno percorrendo questa strada. Per esempio, abbiamo comprato una macchina per compattare la carta e diminuire così il volume dei rifiuti. Mi sto attivando per l'acquisto di una macchina che tritura il vetro e lo trasforma in sabbia. Un materiale che può essere riutilizzato per ripascere le spiagge, come filtro per le piscine o per la realizzazione delle strisce stradali... Ora devo convincere le amministrazioni a collocare le macchine nei vari comuni per estenderne l'uso a tutti e a prevedere un incentivo all'acquisto per gli hotel". Un'altra iniziativa che merita una segnalazione è l'accordo stipulato dall'ingegner De Ferrari con l'Isola di Pianosa per l'acquisto di frutta e verdura coltivate dai detenuti sull'isola. La produzione agricola è frutto di un progetto avviato 4 anni fa, finalizzato al recupero di alcuni ergastolani o condannati a pene detentive molto lunghe che vivono in regime di semilibertà. "L'idea è nata con un fine etico-sociale, ma si è rivelata anche un valore aggiunto per l'hotel perché è stata molto apprezzata dalla clientela" spiega l'ingegner De Ferrari.

LA PAROLA AL REVENUE MANAGER

Gaetano Avagliano, 32 anni, elbano, da tre stagioni è il Revenue Manager dell'Hermitage. Contestualmente si occupa del reparto F&B e del marketing insieme alla Signora Raffaella De Ferrari, direttrice dell'albergo, e al titolare, l'ingegner Massimo De Ferrari. Dopo essersi laureato nel 2011 in Hotel Management alla Les Roches International School in Svizzera, Gaetano ha maturato esperienze in diverse catene alberghiere internazionali in Italia e all'estero, tra cui un paio di anni a Phuket, in Thailandia per il luxury brand Le Meridien, che fa capo a Marriott.

Cosa rende davvero esclusivo il soggiorno all'Hermitage?

È una delle pochissime strutture in cui, pur avendo tutti i comfort e gli standard di un hotel a 5 stelle, si respira l'aria di un hotel familiare, un connubio che è la forza dell'Hermitage. L'esperienza che noi offriamo è sentirsi come a casa con tutti i plus che a casa il cliente non ha. L'attenzione all'ospite è pressoché maniacale. A questo si aggiungono ovviamente la bellezza del luogo in cui ci troviamo, la gradevolezza e i comfort della struttura, la straordinaria varietà dei servizi che offriamo. Il reparto F&B è di certo uno dei fiori all'occhiello dell'albergo.

La tipologia di clientela che frequenta l'hotel?

È un target misto, dipende dal periodo. Siamo aperti circa sei mesi l'anno, più o meno da aprile fino ai primi di ottobre. In alta stagione la clientela è prettamente leisure, mentre questo (maggio, ndr) è il periodo degli sportivi, delle famiglie con figli un po' più grandi. Lavoriamo molto con il settore Mice e con la clientela leisure straniera che predilige la bassa stagione per il trekking, la natura. Maggio, settembre e inizio ottobre è anche il periodo dei matrimoni. Abbiamo una cappella privata molto suggestiva, in giardino, vicino all'area piscine. Le coppie se ne innamorano perché è una delle pochissime chiesette che permette di celebrare il rito religioso all'aperto, a soli dieci metri dal mare. Molti vip si sono sposati qui.

Tra la nostra clientela rientrano anche i proprietari di yacht, abbiamo un molo privato dove possono attraccare i tender. Offriamo loro un pacchetto giornaliero che include ombrellone, lettini e teli mare, oltre all'utilizzo delle piscine, dei bagni e delle docce. In più, possono pranzare nei nostri ristoranti.

In percentuale prevalgono gli ospiti italiani o stranieri?

Anche in questo caso dipende molto dal periodo, ma complessivamente la percentuale risulta equamente suddivisa. Tra gli stranieri la nazionalità prevalente è quella svizzera che supera di qualche punto percentuale quella tedesca; seguono belgi e inglesi, poi russi, asiatici e americani.

I canali di promozione e vendita?

Sono diversi. Collaboriamo con i tour operator storici dell'isola, con cui rinnoviamo i contratti ogni anno e siamo presenti sui vari cataloghi. Poi sfruttiamo tutti i canali online, avvalendoci del supporto di agenzie di web marketing che ci aiutano nelle campagne promozionali, partecipiamo ad importanti fiere annuali... Abbiamo la fortuna di beneficiare di un alto tasso di fidelizzazione: la clientela ripetitiva ci crea tutti gli anni una base di prenotazioni che supera il 30/40% di occupazione. Dalle Ota, invece, proviene circa il 40% di prenotazioni.



o gli ottimi formaggi di capra introdotti di recente in menu. Tre i ristoranti sempre attivi all'Hermitage. In quello centrale (oltre 300 posti, in tre sale) viene servita la cena prevista dalla mezza pensione. Le ampie vetrate proiettano l'ospite all'esterno, sul mare, mentre gli imponenti ficus elastica inglobati nel locale, donano la magica sensazione di cenare in un giardino. Il menu è un connubio tra cucina elbana, italiana e internazionale. Non mancano proposte vegetariane, vegane o senza glutine. Strepitoso il grande buffet dei dolci che spazia dalle torte locali come la schiaccia briaca a dolci internazionali come la sacher viennese. Gli ospiti hanno a disposizione altri due ristoranti à la carte: La Ghiotta (fino a 100 posti) e il Fuoco di bosco (oltre 400 posti), aperti anche a pranzo e alla clientela esterna. Il primo, a cena, offre una cucina più raffinata sia nell'esecuzione tecnica che nelle proposte (una maggiore varietà di pesce fresco pescato all'amo, per esempio); il secondo, pietanze cotte alla griglia o al forno a legna, inclusa la pizza. Nel clou della stagione, è disponibile anche il ristorante La Sabbiola che, oltre alla suggestione di cenare sulla spiaggia della Biodola, propone una cucina a base di ingredienti del luogo, soprattutto la verdura e la frutta prodotta all'Isola di Pianosa dai detenuti.

Tre barman, tre stili

Come i ristoranti, anche i bar dell'Hermitage presentano ciascuno una particolare connotazione. Nell'American Bar della Hall troviamo il capo barman Marco Giovarruscio, che è anche fiduciario Ais

e insegnante. Il suo stile è un mix tra old fashion e nuove tecniche. Propone dai cocktail classici a rivisitazioni più innovative.

Il Sunset Bar in piscina è invece il regno di Carmelo Martino, che ha portato con sé la sua esperienza con le polibibite (filone seguito in Italia prima dell'avvento dei cocktail) e ha introdotto in hotel molte novità personalizzandole con il suo tocco creativo.

Il Bar Ghiotta sulla spiaggia, infine, è stato affidato al barman più giovane, Fabio Vitelli, il più estroso. Fabio è un vero talento, ha lavorato in noti locali di Londra e ha portato con sé le ultime tendenze.

Svago e sport, l'imbarazzo della scelta

Oltre alle svariate opportunità offerte dall'isola, l'hotel organizza un programma settimanale di attività che vanno dal pilates allo yoga, al Tai Chi, all'acquagym. Chi lo desidera può usufruire anche

del supporto di personal trainer, maestri federali di tennis o di golf.

Ai bambini sono dedicate le attività del miniclub, mentre per i ragazzi dai 12 ai 16 da quest'anno è stato creato un apposito junior club.

In spiaggia la clientela ha a disposizione: noleggio imbarcazioni, diving, attività di snorkeling, gite in barca, lezioni di windsurf, di vela. La zona, inoltre, ben si presta a giri in bici (anche con e-bike) o attività di trekking, per esempio sul vicino Monte Capanne (950 metri), da cui si gode un panorama mozzafiato. La cima è raggiungibile anche con una comoda e suggestiva cabinovia.

Dall'Hermitage, inoltre, parte il Sentiero della Salute di circa 3 km, estremamente scenografico, che porta fino alla selvaggia spiaggia della Lamaia, anch'essa in concessione all'albergo. Proseguendo si arriva alla spiaggia di Procchio dopo aver superato la spiaggia della Caletta.

La varietà di proposte per lo svago e lo sport dell'Hermitage è unica per l'Isola d'Elba

Due sale meeting del centro congressi sono state ampliate, rinnovate e dotate di attrezzature tecniche all'avanguardia

