



La nuova vita della moquette

Una serie di innovazioni tecnologiche di ultima generazione potrebbero rilanciare l'interesse dell'hôtellerie italiana per questa tipologia di pavimentazione

■ di VITTORIO PEDROTTI

**HOTEL BUILDING
DESIGN & TECNOLOGIA**

Tornano gli appuntamenti con la rubrica Job in Tourism dedicata all'hotel building, al design e alla tecnologia. Nel suo nuovo intervento, l'architetto Vittorio Pedrotti si occupa questa volta del rilancio della moquette: una tipologia di pavimentazione che oggi in Italia non vive certamente uno dei suoi momenti più felici, ma che grazie all'avvento di una serie di innovazioni tecnologiche potrebbe tornare a rappresentare una soluzione efficace per gli ambienti alberghieri

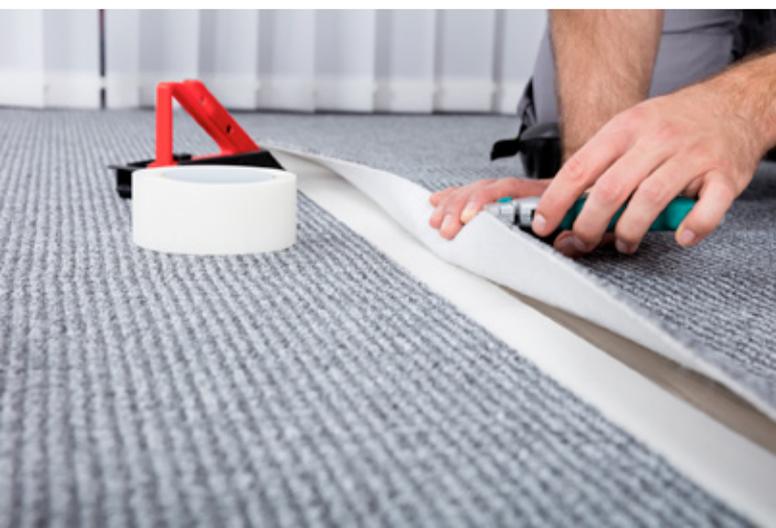
Quasi del tutto scomparsa dagli ambienti residenziali e da tempo in forte calo pure nelle strutture ricettive alberghiere. Soprattutto a causa della convinzione che possano essere difficilmente gestibili le operazioni di pulizia, la moquette in Italia non vive oggi certo uno dei suoi momenti più sfolgoranti

Eppure, allargando lo sguardo oltre la Penisola, essa rimane pur sempre la pavimentazione con la maggiore superficie posata al mondo. Il che sta a indicare che negli altri paesi non si è verificato il calo registrato alle nostre latitudini. E il motivo sta soprattutto nell'utilizzo di moquette di qualità, nonché nella messa in atto di pratiche di manutenzione e pulizia sempre assidue e accurate.

Indubbiamente, la diffusione che la moquette ha avuto oggi e in passato nelle strutture ricettive è dovuta a una serie di benefici, evidenti sia dal punto vista estetico, con la possibilità di personalizzazione del disegno, sia funzionale. Tra questi risultano particolarmente condivisi i vantaggi in termini di isolamento acustico, soprattutto in quegli ambienti in cui l'insonorizzazione gioca un ruolo fondamentale per il comfort nell'area delle camere. Ma anche quelli in fatto di isolamento termico, che consentono pure un risparmio energetico sulle spese di riscaldamento. A ciò si aggiunga infine la facilità di posa e di sostituzione: elementi essenziali, in contesti nei quali le tempistiche di manutenzione devono essere ridotte al minimo.

Ciò premesso, alla luce dei più recenti sviluppi tecnologici, ritengo che oggi molti pregiudizi sull'utilizzo della moquette possano essere riconsiderati. Anzi, le ultime innovazioni donerebbero a tale soluzione una serie di caratteristiche, per alcuni aspetti superiori e introvabili nelle pavimentazioni lisce tradizionali.

Esiste per esempio un brevetto di una società italiana dedicato a un filato completamente riciclabile e strut-



turato in tre fili, il cui intreccio dà luogo alla possibilità di attirare le polveri sottili presenti nell'ambiente. La qualità dell'aria risulta così notevolmente migliorata, in quanto la concentrazione di particolato può essere ridotta anche di otto volte rispetto ai pavimenti lisci, e di quattro volte rispetto alle normali moquette. Soprattutto le persone affette ad allergie potrebbero perciò trovare notevole beneficio nel soggiornare in ambienti dotati di questo tipo di moquette. Più in generale, la presenza e le dimensioni delle polveri sottili sono determinanti per la qualità dell'aria in qualsiasi contesto. Ma dato che queste particelle sono per definizione invisibili, anche gli ambienti più puliti possono non dare garanzie assolute in tale direzione. Oggi peraltro l'inquinamento negli ambienti chiusi è spesso eccessivo, con conseguenti ripercussioni sulla salute e sul benessere delle persone.

Sicuramente innovativi sono poi anche i cosiddetti «luminous carpets», che integrano la tecnologia led con la moquette. Il risultato finale è una soluzione di pavimentazione estremamente funzionale, che dà la possibilità di visualizzare una grafica sulla superficie calpestabile. Disegni e scritte luminose risultano inserite nello spessore della moquette, senza che con ciò vi sia alcun problema in caso di versamento di liquidi, e senza al contempo pregiudicare nessuna operazione di manutenzione e pulizia.

L'illuminazione sottostante a led è inoltre collegata alla rete elettrica e al network informatico dell'edificio, permettendo in questo modo di visualizzare scritte pre-programmate, come per esempio le indicazioni sulla direzione da prendere per raggiungere aree specifiche dell'hotel, oppure dei messaggi personalizzabili con dispositivi mobili (tablet e smartphone), in modo da proporre una comunicazione ad hoc di sicuro effetto emozionale.

Coffee Break



Dennis Zambon

Forse la formazione serve davvero. Prima ai manager, però

■ di DENNIS ZAMBON*

www.jobintourism.it/job/consulenza.php

Per un incontro di lavoro con altre tre persone, ho pensato bene di scegliere un albergo comodo per tutti (vicino alla stazione) di una grande catena: 4 stelle, bella hall, comodi divani, tranquillo e buon servizio.

Buon servizio? Ci siamo seduti in un salottino nei pressi del bar, vicino a uno dei tavoli del ristorante (sì, open space, hall, bar e ristorante senza soluzione di continuità). I camerieri erano indaffarati con la mise en place per il pranzo: andavano e venivano, un tovagliolo qui, due bicchieri lì, operosi...

Dopo quasi un'ora mi sono alzato e, al banco del bar, ho ordinato quattro aperitivi. Ho pensato che, nei corsi di formazione, hanno insegnato a non disturbare gli ospiti chiedendo se volessero ordinare qualche cosa. Tantomeno, vista l'ora, di chiedere se potevano riservare un tavolo per un pranzo leggero e veloce. Nulla di tutto questo.

Mi è stato spiegato, dal gestore della ristorazione, che i salottini fanno parte della hall e quindi non si propone una consumazione agli ospiti seduti oltre confine (neanche la hall fosse il Messico e il bar gli Usa...). Siccome imparo in fretta, nonostante l'età, terminato l'incontro sono andato al bar, ho chiesto il conto e ho pagato: 44 euro. Per quattro aperitivi e una coppetta di patatine.

Il punto è: se ogni giorno si perde una consumazione così, alla fine dell'anno sono circa 16 mila euro di mancati ricavi. Se ogni giorno ne perdi due o tre...

Grande catena alberghiera, grande gestore della ristorazione: forse la formazione serve davvero. Prima ai manager, però.

* *Responsabile Jit Hospitality: la divisione consulenza di Job in Tourism*

MOVIMENTI



Chi:
Alessandro Recupero
F&b manager

Dopo il diploma, Alessandro Recupero perfeziona la propria formazione presso la Scuola universitaria europea per il turismo (Uet) e la Team Management. Il

primo importante step di carriera lo ottiene entrando come commis de rang nel celebre 2 stelle Michelin Charleston di Palermo, la cui sala è guidata da maître **Carlo Hassan**, oggi presidente nazionale dell'Associazione maîtres italiani ristoranti ed alberghi (Amira), di cui lo stesso Recupero è socio effettivo. A ciò segue quindi un'esperienza ventennale in vari

grandi alberghi a 5 stelle, tra cui il Grand Hotel Villa Ignea di Palermo e il Brunelleschi di Firenze, dove arriva a ricoprire il ruolo di f&b controller, restaurant manager. Durante il suo periodo nella città del Giglio, Recupero è anche nominato Professionista dell'anno Amira 2016. Prima di approdare all'Argentario, segue infine le fasi di start up dell'Ortea Palace Ortigia di Siracusa, in qualità di restaurant manager f&b.

Dove

Argentario Golf Resort & Spa
Via Acquedotto Leopoldino
58019 Porto Ercole (Grosseto)
Tel 0564 810292
fb@argentarioresort.it - www.argentariogolfresortspa.it

Perché

«Il mio ingresso all'Argentario Golf Resort & Spa nasce dalla forte volontà della proprietà di portare a livelli altissimi la ristorazione, vero punto chiave della struttura. Tanto che sono in corso grandi investimenti in tal senso. Al ristorante gourmet Dama Dama, insieme all'executive chef **Riccardo Cappelli**, proponiamo una cucina fatta di sapori e colori del territorio. I nostri piatti vengono preparati con ingredienti acquistati da piccoli produttori scrupolosamente selezionati oppure, in alcuni periodi dell'anno, presi direttamente dal nostro orto e frutteto. Spero tanto perciò che il mio contributo possa davvero portare un valore aggiunto a questa grande azienda che ha già ottenuto ottimi risultati».