

CASE HISTORY VILLA CAMPESTRI





OSPITALITÀ NEL BORGO

Frutto dell'attenta ristrutturazione di un complesso rinascimentale, Villa Campestri oggi offre 22 camere e suite

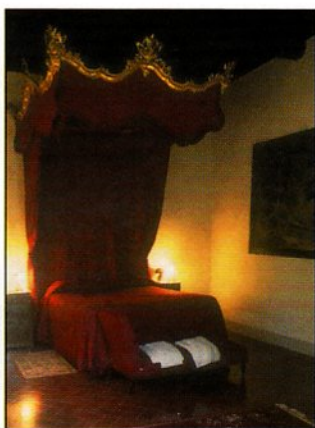
Metti un'antica casa

nella campagna toscana, prendi un imprenditore appassionato di ospitalità e con un ottimo fiuto per gli affari ed ecco le basi della ricetta di Villa Campestri, albergo ristorante situato nel Mugello, a una trentina di chilometri dal centro di Firenze. «L'avventura è iniziata poco più di dieci anni fa - racconta il titolare Paolo Pasquali, un passato da editore e un presente da albergatore -. Ho visto quello che restava di Villa Campestri, poco più che una rovina, e me ne sono innamorato. L'ho comprata e, nel corso degli anni, l'ho ristrutturata. Oggi è un hotel tre stelle con un ristorante specializzato in cucina tipica toscana. Ho voluto, e per fortuna potuto, creare una "casa" proprio come la volevo io: atmosfera rilassata, ambienti curati, estrema personalizzazione del servizio. E, soprattutto, nei giorni scorsi ho inaugurato nelle cantine della villa la prima oleoteca d'Italia. Si tratta di un luogo preposto alla cultura dell'olio, dove conserviamo, spieghiamo e offriamo i migliori prodotti italiani». Quello che sulla carta sembrava il capriccio di un signore di città si è rivelato negli anni un business vin-

Territorio e struttura alberghiera sono un binomio indissolubile. Nelle immagini accanto, il parco e gli interni di Villa Campestri. Sopra, il baldacchino settecentesco che arreda una delle suite

Un filo d'olio per stregarli

Turisti affascinati da Villa Campestri, che ha attivato un'inedita oleoteca ricavata nelle cantine **Paola Barni**



cente. Attualmente Villa Campestri dispone di 22 camere - ma non è escluso che in futuro ci sia un ulteriore ampliamento -, tra cui tre appartamenti, quattro junior suite e due suite per 55 posti letto complessivi. Per rispettare l'assetto originale della dimora, tutte le camere sono state ubicate là dove lo erano nel Rinascimento. Le sistemazioni sono dotate di telefono, minibar,

tv satellitare mentre i bagni dispongono di vasca o doccia e asciugacapelli. Tra le curiosità, spicca il letto a baldacchino, originale del '700, che arreda una delle suite, la "Honeymoon".

Toscana in scena anche a tavola

Lo stretto legame che unisce la struttura, circondata da un parco di 140 ettari, al territorio circostante si rispecchia anche nel menù proposto dal ristorante, aperto anche alla clientela esterna. «Possiamo servire al massimo 120 coperti - spiega Viola Pasquali, figlia di Paolo e responsabile del ricevimento e dei contratti con agenzie di viaggio e tour operator -. Il nostro menù prevede ogni sera piatti tipici della cucina toscana, molti dei quali preparati con i prodotti dell'orto di Villa Campestri. Disponiamo anche di una buona cantina soprattutto di vini rossi della zona. Il prezzo per una cena? Circa 40 euro, vini esclusi.»

NEL CUORE DEL MUGELLO

Indirizzo: Villa Campestri - Via di Campestri, 19
50039 Vicchio di Mugello (Fi) - Sito: www.villacampestri.it

Numero camere: 22 - Categoria: tre stelle

Clientela: turisti stranieri, coppie, appassionati di enogastronomia, cultura e natura

Servizi: parco privato, piscina di 17x7 metri, terrazza panoramica, sala riunioni (100 posti), maneggio, parcheggio e oleoteca per degustazioni

Costo camera: a partire da 98,12 euro per una singola fino a 247,89 euro per una suite a notte in B&B

Addetti: circa 20 persone - Direttore: Paolo Pasquali

Ristorante: con cucina toscana e menù diverso ogni sera

cucina e cultura sono un richiamo irresistibile per i turisti stranieri



L'hotel offre una piscina con vista sulla vallata

Attività multitarget

Chiaro, i clienti non si prendono solo per la gola o a colpi di camere con arredi d'epoca. Ecco allora che la famiglia Pasquali ha messo in pista tutta una serie di attività pensate per arricchire il soggiorno alberghiero. «La nostra struttura già offre una grande piscina con vista sulla valle e un maneggio nelle immediate vicinanze - dice Viola Pasquali -. Ma ci sembrava ancora poco. Ecco allora che abbiamo iniziato a organizzare dei corsi di cucina toscana, rivolti agli ospiti che ne fanno richiesta. Con questo pacchetto di tre giorni i clienti entrano davvero in cucina, armati di grembiule e cappel-

lino. Sotto la supervisione della nostra chef, Maria Rossi, imparano a preparare dolci, antipasti e la pasta fatta in casa. Poi si cena con quello che si è preparato». L'iniziativa, semplice nella sua formulazione, ha avuto un successo fenomenale presso la clientela americana. «Abbiamo una forte presenza di ospiti statunitensi - precisa Viola -. Ci promuoviamo sul mercato americano sia grazie ad accordi commerciali con alcuni operatori Usa sia con la presenza su guide specializzate, sia off sia on line». Accanto ai corsi ai fornelli, lo staff di Villa Campestri organizza anche passeggiate e trekking nei dintorni; inoltre, solo per gli ospiti, sono previste visite ai castelli medicei, che vengono aperti solo previa prenotazione.

Clienti diversificati

Clientela di riferimento di Villa Campestri sono soprattutto turisti stranieri: la struttura registra numerose presenze, oltre che di americani, anche di inglesi e olandesi, specie coppie in viaggio di nozze. Naturalmente non mancano ospiti italiani, con un profilo medio-alto: Si tratta principalmente di professionisti, piccoli gruppi di amici che hanno voglia di ritempersi in

un'atmosfera assolutamente rilassante e magari anche di prendere parte a corsi gastronomici. Il tutto a due passi dalle attrattive turistiche di Firenze. Inoltre, a soli due chilometri c'è un maneggio e a 15 chilometri un campo da golf. «Possiamo offrire attività sia culturali sia sportive a tutto campo - continua Viola Pasquali -. E poi ci siamo noi: la parola d'ordine dello staff di Villa Campestri è la flessibilità, così da soddisfare le esigenze di varie tipologie di clientela».

Senza trascurare l'oleoteca, appena inaugurata nelle cantine della villa. «È un progetto ambizioso - aggiunge Paolo Pasquali - rivolto alla cultura dell'olio di oliva. Organizziamo degustazioni per gruppi di 20-30 clienti. Questo prodotto si presta inoltre a un'interessante tematizzazione della nostra offerta. Abbiamo già orci, bicchieri e piatti personalizzati: e a breve avremo anche una colonna sonora dell'olio. I primi riscontri ci dicono che l'idea è piaciuta al mercato». ■



L'OLIO HA TROVATO QUI LA SUA CASA

Vero intenditore di olio - «come potrei non esserlo, da toscano doc?» - il patron Paolo Pasquali ha inaugurato in questi giorni la prima oleoteca d'Italia. Ricavata nelle cantine di **Villa Campestri**, l'oleoteca vuole essere un luogo dedicato allo studio e alla cultura dell'olio italiano. «Organizziamo corsi di degustazione per i nostri clienti, che possono assaggiare i migliori olii nazionali - spiega Pasquali -. Abbiamo anche allestito una biblioteca dedicata a questo prezioso prodotto, con oltre cento volumi sia scientifici sia mitologici. L'olio infatti, fin dalla notte dei tempi, ha avuto una forte connotazione mistica: e io credo ci sia una ragione».