



AlessandroRecupero

# Il Terzo Millennio ha un *cuore* antico

*Palermitano, classe 1973, Alessandro Recupero ha scoperto la sua vocazione per la ristorazione fin da bambino poi l'ha coltivata nel migliore ristorante di Palermo, il Charleston, al Grand Hotel Villa Igea e infine sul continente all'Hotel Brunelleschi di Firenze. Dal primo novembre 2017 è il Food & Beverage Manager dello Starhotel Excelsior di Bologna. È anche Luxury Hospitality Consultant per alberghi e formatore per le scuole*

**Alessandro Recupero**

**P**ermettete che mi presenti. Mi chiamo Alessandro Recupero, sono Food & Beverage Manager presso lo Starhotel Excelsior di Bologna oltre che Luxury Hospitality Consultant. Sono iscritto ad Amira, l'associazione dei maître italiani, e a AIFBM (Associazione Italiana Food & Beverage Manager).

Sono nato a Palermo nel 1973. Ho scoperto fin da bambino la mia vocazione per il settore ristorativo grazie a mio nonno Giovanni Lombardo che era un importante maître in uno dei più importanti ristoranti della città, La Nave. Sono rimasto incantato fin da bambino da quel magico mondo in cui si muoveva nonno Giovanni. Volevo farne parte anch'io. Ho frequentato la scuola alberghiera Paolo Borsellino di Palermo. Ho uno splendido ricordo della scuola alberghiera di Palermo dove si sono formati molti

professionisti del nostro settore. C'erano insegnanti molto motivati che sapevano motivare anche noi giovani. Ho frequentato successivamente a Roma alcuni master per perfezionarmi dal punto di vista professionale alla UET, scuola universitaria europea per il turismo. Sono rientrato a Palermo dove ho lavorato per due anni, dal 1989 al 1991, presso il ristorante più prestigioso della città, il Charleston, due stelle Michelin, gestito da Carlo Hassan, che considero un maestro di vita oltre che per la professione. Hassan è stato anche presidente nazionale di Amira ed è stato lui a consegnarmi nel 2016 il riconoscimento di Professionista dell'Anno di Solidus, il forum permanente delle associazioni professionali del mondo alberghiero di cui fa parte anche Amira. Il Charleston era e continua a essere il ristorante di riferimento di Palermo: tra i suoi clienti personaggi come il generale Alberto dalla Chiesa, Giovanni Falcone, Paolo





Borsellino cui era riservato un tavolo in posizione defilata, il numero 12. Non telefonavano mai per la prenotazione, arrivavano sempre all'improvviso. Al Charleston ho fatto la gavetta diventando alla fine chef de rang. Carlo Hassan mi spiegava che il lavoro lo si deve innanzitutto rubare con gli occhi. Così ho fatto. Devo molto anche agli altri maître con i quali ho lavorato al Charleston. Hanno alimentato la mia passione per questo mestiere. Nel 1991 ho svolto il servizio militare in marina con il grado di sottufficiale: la ferma in marina durava due anni. Nel 1994 sono stato assunto dall'Hotel Villa Igea di Palermo, l'albergo storico per eccellenza della città, l'ex dimora della famiglia Florio e soprattutto della signora Franca Florio, la cui presenza è ancora fortemente presente negli arredi e nei quadri che arredano l'albergo. È stato l'albergo di riferimento dell'aristocrazia italiana durante il regno d'Ita-

lia e poi della borghesia e della finanza internazionali che si davano convegno in Sicilia. Tra gli ospiti più illustri, Franklin Delano Roosevelt negli anni Venti quando era senatore del Congresso degli Stati Uniti, prima che diventasse presidente. Il Villa Igea faceva parte della Atahotels. Direttore dell'albergo era Franco Arabia, Rosario Spatafora era il concierge. Vi ho lavorato per 18 anni. Il mio maestro al Villa Igea è stato Andrea Monteleone, primo maître dell'albergo. Al Villa Igea ho ricominciato dalla gavetta come commis de rang finendo come Restaurant Manager. Ho lasciato il Villa Igea nel 2012. In quegli anni ho lavorato anche negli altri alberghi siciliani di Atahotels: il Villa delle Palme a Palermo, il San Domenico a Taormina. A quel punto volevo effettuare un altro salto di qualità anche geografico. Ho scelto Firenze e l'Hotel Brunelleschi, altro albergo di classe diretto da Claudio Catani. È stato

**Alessandro Recupero ha assunto il ruolo di F&B Manager dello Starhotel Excelsior (nelle foto) il primo novembre 2017**





Dal piano interrato il ristorante è stato spostato in un'ala della hall con ampie vetrate



Ad Alessandro Recupero è stato affidato il compito di rinnovare in maniera significativa l'offerta gastronomica dell'hotel

Rosario Spatafora a mettermi in contatto con Catani. Nel 2013 sono diventato il Restaurant Manager del centralissimo Hotel Brunelleschi, albergo dotato di due ristoranti. L'Hotel Brunelleschi è un albergo storico con una storia assai importante. Firenze è una piazza centralissima da tutti i punti di vista: ti offre anche una importante visibilità professionale. Nel 2016 quando Solidus mi ha attribuito il premio di Professionista dell'Anno, anche Claudio Catani è stato premiato come Top Manager of the Year Worldwide 2016 dall'Associazione Luxury Travel Advisor. È stata una splendida quanto fortunata coincidenza. Sempre nel 2016 l'Hotel Brunelleschi è stato premiato dal Forbes Travel Guide con l'ambitissimo Star Award 2016 nella categoria Four Stars. Claudio Catani è anche cluster manager delle due strutture che fanno capo alla proprietà per cui lavoravamo: l'Hotel Brunelleschi a Firenze e il Grand Hotel Principi di



Piemonte a Viareggio. A Firenze ho affinato la mia esperienza professionale. Catani mi ha completato come manager. Gli devo moltissimo. Un manager deve saper gestire tutte le fasi dell'attività sia all'interno che all'esterno dell'azienda. Deve saper gestire le risorse umane, i fornitori, i mass media, far quadrare i conti, raggiungere la massima soddisfazione sia dei clienti finali (gli ospiti) che della proprietà cui deve rispondere dal punto di vista del conto economico. Gli ospiti contemporanei sono profondamente cambiati negli ultimi trent'anni. Sono cambiati i riferimenti sociali da cui provengono, sono diventati molto più cosmopoliti, soprattutto hanno esigenze alimentari inimmaginabili pochi decenni fa: og-

leschi fino alla fine del 2016. Poi ho avuto l'occasione di tornare in Sicilia per una start up alberghiera a Siracusa, all'Ortea Palace, per conto del gruppo Russotti. Ho seguito le ragioni del cuore. Dopo quattro mesi però ho scelto di tornare in continente lavorando per la stagione estiva 2017 all'Argentario Golf Resort & Spa di Porto Ercole. La stagione è durata da marzo a ottobre. Con lo chef Riccardo Cappelli siamo entrati nella Guida Michelin, altra bella soddisfazione.

A novembre mi ha contattato Fabio Dei, amministratore delegato della società che gestisce la ristorazione all'interno dello Starhotel Excelsior di Bologna. L'obiettivo era ristrutturare in maniera significativa



L'Executive chef Anton Blaas



gi dobbiamo far fronte per esempio ad allergie che sono sempre esistite ma non venivano diagnosticate, dalla celiachia all'intolleranza al lattosio, per non parlare delle varie diete alimentari legate alle religioni piuttosto che a stili di vita come quelli vegetariani e vegani. Il nostro lavoro è diventato molto più complesso e richiede una sensibilità e un'attenzione ai bisogni e ai desideri degli ospiti assai più marcate rispetto al passato. Sono arrivate le generazioni dei Millennials e quella cosiddetta X che sono tecnologicamente supers sofisticate, assai più attente alla dieta e ai regimi alimentari, che richiedono una cucina più leggera, digeribile, ma sempre sapida, gustosa, creativa. L'ospite contemporaneo è sensibile al piatto unico a mezzogiorno quanto ai finger food serali che consentono di proporre un maggior numero di assaggi rispetto al tradizionale menù a base di due, massimo tre piatti. Sono rimasto all'Hotel Brunel-

l'offerta gastronomica di un albergo storico di Bologna, collocato di fronte alla stazione ferroviaria, dotato di diverse sale meeting con una clientela prevalentemente business e Mice. Il mio braccio destro è la reggina (di Reggio Calabria) Delia Furnari, una giovane professionista di rara efficienza e passione per il lavoro, che ha il ruolo di F&B Assistant Manager. Ho creato una nuova brigata tra sala e cucina puntando innanzitutto su uno chef giovane di grande talento, Anton Blaas, classe 1986, padre meranese e madre di Pesaro dove la famiglia gestiva un ristorante nel quale Anton ha scoperto fin da bambino la sua vocazione per una cucina giovane, sapida, digeribile, creativa. Scuola alberghiera a Riccione, poi l'Alma con Gualtiero Marchesi. Esperienze professionali in ristoranti stellati tra Austria e Cesenatico. Poi al Marchesino della Scala di Milano (di Gualtiero Marchesi) per cinque anni. Quindi a Palazzo Pa-

**Tra gli obiettivi, fare del buffet breakfast la punta di diamante della soddisfazione dell'ospite**

# ALESSANDRO RECUPERO, STARHOTEL EXCELSIOR BOLOGNA

La clientela dello Starhotel Excelsior è per lo più business e Mice



Lo Starhotel Excelsior si sviluppa su sette piani e propone 193 camere

rigi sempre a Milano e infine alla Meridiana Hotel Resort & Golf a Garlenda sulla Riviera di Ponente in Liguria. Anton adora cucinare il pesce. È molto creativo anche nelle proposte vegetariane e vegane. Con lui abbiamo dato vita a proposte gastronomiche mirate al pubblico del Mice che richiede un pranzo veloce, leggero, digeribile, saporito. Nello stesso tempo stiamo rinforzando la nostra cantina che oltre ai prodotti migliori del territorio e del Centro

Italia offre anche qualche etichetta di pregio della mia Sicilia. Maître dell'hotel è il foggiano Antonio Di Bari, un professionista competente quanto sensibile, che cura con grande attenzione la regia della sala e quando serve dimostra il dono dell'ubiquità comparando nello stesso tempo sia nella sala ristorante al piano terra che nell'area banchetti al piano meno uno. Ho assunto il ruolo di Food & Beverage Manager dello Starhotel Excelsior di Bologna il primo novembre 2017. General Manager è Andrea Trabace, che ha superato da non molto i quarant'anni eppure con 23 anni di esperienza in Starhotels, con il quale ho stabilito da subito un fantastico rapporto di reciproca stima professionale e simpatia umana. Il rispetto dei ruoli professionali e la condivisione dei valori culturali e degli obiettivi economici è alla base del successo di qualsiasi azienda.

L'albergo, su sette piani, propone 193 camere, ha cinque sale meeting, con la sala principale, modulare, che è in grado di ospitare fino a 220 persone. Propone anche una palestra al primo piano.

Ho diversi obiettivi: migliorare la Brand Reputation del Ristorante Avorio dello Starhotel Excelsior di Bologna utilizzando sempre meglio anche i social, introdurre la cucina alla lampada anche a Bologna, convincere gli ospiti del pranzo di lavoro o del meeting a fermarsi in albergo anche la sera. A Firenze all'Hotel Brunelleschi proponevamo la cucina alla





lampada una volta la settimana. Abbiamo registrato un grande successo. Altro obiettivo: fare del buffet breakfast della prima colazione la punta di diamante della soddisfazione dell'ospite dell'albergo. Il segreto? La qualità delle materie prime, l'affidabilità dei fornitori, l'abbondanza e articolazione delle proposte dolce/salato, le isole dove concentrare l'attenzione degli ospiti e nello stesso tempo offrire prodotti specializzati per chi soffre di allergie come per chi cerca proposte naturiste. Nel ristorante proponiamo menù studiati per i più piccoli, accompagnati da disegni e matite per colorarli, perché la soddisfazione dei bambini è il segreto per soddisfare gli adulti. Alla base di tutte le nostre proposte, la qualità ed efficienza del servizio. Dai maître ai camerieri, la motivazione dello staff è il vero segreto del successo di qualsiasi azienda. Nello stesso tempo, è importante l'ambiente che offri. Il ristorante dell'albergo era nel piano interrato, l'abbiamo spostato nella hall dedicandogli un'ala del piano terra con le vetrine che si affacciano sulla bella stazione centrale antistante, la cui facciata con i caratteristici bugnati progettata dall'architetto Gaetano Ratti risale al 1871. La stazione ferroviaria di Bologna è diventata la quinta in Italia per dimensione e volume di traffico viaggiatori grazie anche all'Alta Velocità collocata nella nuova stazione sotterranea. Bologna è lo snodo del traffico ferroviario che corre sui binari dell'Alta Velocità lungo

la dorsale appenninica da Nord verso Sud e da Sud verso il Nord Est. Bologna ne è una delle principali beneficiarie ed è destinata a sviluppare anche la sua vocazione turistica oltre a quelle tradizionali legate alla cultura (l'università di Bologna è la più antica del mondo: risale al 1088), all'editoria, al business e alle fiere. A Firenze ho iniziato a sviluppare anche un'attività di consulenza e di formazione rivolta alle scuole. Collaboro soprattutto con ANPA, accademia nazionale professioni alberghiere, che ha la sede nazionale a Roma e diramazioni in tutta Italia. Mi consente di dare sfogo alla mia passione per questo lavoro che non si esaurisce solo nella parte aziendale ma richiede anche un approccio formativo che aiuta a far crescere le nuove leve e nello stesso tempo ti stimola a metterti in gioco continuamente. Ho conosciuto mia moglie Rosalia a Palermo quando avevo vent'anni. La sua famiglia è di Corleone ed è molto tradizionalista quanto rigorosa. Ci siamo fidanzati in casa come si usava. Il fidanzamento è durato cinque anni. Ci siamo sposati nel 1997, due anni dopo è nato Andrea che quest'anno vota per la prima volta. Si è diplomato in informatica, la sua grande passione. Ci siamo trasferiti a Firenze quando sono andato a lavorare all'Hotel Brunelleschi. Continuiamo a viverci. La famiglia per me rappresenta la spina dorsale, il fulcro attorno al quale ruota la vita professionale oltre agli interessi umani e culturali.

**L'hotel bolognese dispone di 5 sale meeting. La principale, modulare, offre 220 posti**

© RIPRODUZIONE RISERVATA