

PROGETTO

COMFORT E SICUREZZA PER L'OSPITALITÀ

n.5 ottobre 2006

Hotel



*Cuore
di Sicilia*



*Speciale
benessere*



*Essere o non
essere in rete?*



*Hotel
management*



*Far bene
turismo*



05



In copertina: I sapori di una terra, la Sicilia, rivivono nell'Hotel Villa Carlotta di Ragusa.

4 Rubriche

12 Magazine

13 Il punto

14 Passepartout

22 Nuove aperture

24 Mercato

26 Osservatorio legislativo

82 Opportunità di business

28 Storia di copertina

Essenza mediterranea

Villa Carlotta a Ragusa: tradizione e innovazione convivono, in un'armonica composizione di sapori, profumi, colori, materiali, fra le antiche mura di una masseria trasformata in raffinata struttura alberghiera.

36 Gestione

A.A.A. Esperti cercasi

Il contratto di hotel management nell'esperienza italiana. La gestione di una struttura alberghiera ha problematiche differenti a seconda della tipologia dell'impresa stessa.

Un'ancora di nome hotel

L'albergo come centro propulsivo della cultura di un territorio e come elemento centrale di riferimento del turista. Per questo la struttura ricettiva può assurgere al ruolo di vera protagonista della "rivoluzione culturale" del turismo.

Il segreto del successo

Tre pessimi motivi per andare su internet... tre buone ragioni per farlo. Perché la rete rappresenti una vera opportunità di sviluppo del business anche nel settore alberghiero occorre conoscerne le regole.

PROGETTO HOTEL

Supplemento a Tis n.220/2006
Tis è Organo Direttivo Nazionale di Confartigianato Impianti

Direttore editoriale: ENNIO BRACOVICH
Coordinamento editoriale: CARLA ICARDI
Redazione: GIOVANNA MAGGIORI

Segreteria: RINA JACOBELLIS
Grafica e impaginazione: MAURO LOCARNO (responsabile),
EMANUELA COSSI, ELITA FIORENTINO, ROMINA SPEDICATO
Responsabile Divisione Building: SABRINA LATTUADA

Comitato tecnico: FRANCO ADAMI, ENNIO BRACOVICH,
OSCAR G. COLLI, GIOVANNI DANELLI

Comitato redazionale: Architettura & Contract: CARLA ICARDI
Clima & Impianti: FEDERICA ORSINI - Energia & Luce: EMANUELA BATTAGLINO
Sistemi & Componenti: GIOVANNA MAGGIORI - Tecnica & Comfort: NICOLETTA CARETTI

Reed Business Information

REED BUSINESS INFORMATION Spa
Servizi supportati all'attività di direzione e coordinamento di Reed Elsevier Group P.L.C.
20143 Milano - viale Giulio Richard 1/A - tel. 02/81830.11 -
tel. redazione 02/81830.269
fax redazione 02/81830.407 - fax pubblicità 02/81830.405
www.reedbusiness.it - e-mail: progettohotel@reedbusiness.it

ORGANIZZAZIONE DI VENDITA

Direttore Commerciale: IVO BRAGA
Direttore Vendite: SERGIO CIRABELLI
Responsabile Vendite: DAVIDE LENAROLUZZI
Segreteria Commerciale: MONICA CORLETTI
tel. 02/81830.683, monica.corletti@reedbusiness.it
Key Account International Sales: PATRIZIA SANDRI
tel. 02/81830.635, patrizia.sandri@reedbusiness.it

© Copyright Reed Business Information SpA - Milano - Italia

Le rubriche e le notizie sono a cura della redazione. È vietata la riproduzione, anche parziale, di articoli, fotografie e disegni senza preventiva autorizzazione scritta.

Servizio Abbonamenti

MANUELA SERIGNI - manuela.serigni@reedbusiness.it - tel. 02/81830.221

Tariffe abbonamento 2006

Italia: sped. ordinaria € 47,00; sped. contrassegno € 51,00
Estero: sped. ordinaria € 70,00; sped. ordinaria Europa € 78,00; sped. prioritaria Africa, America, Asia € 96,00; sped. prioritaria Oceania € 107,00
Fascicolo singolo: € 8,00 - **Fascicolo arretrato:** € 16,00

Gli abbonamenti possono essere sottoscritti anche versando il relativo importo sul c/c postale n. 20666998 intestato a Reed Business Information SpA - Viale G. Richard, 1/A Milano. L'IVA sugli abbonamenti, nonché sulla vendita di fascicoli separati, è assolta dall'Editore ai sensi dell'Art. 14 primo comma lettera C del DPR 26/10/72 n.533 e successive modificazioni e integrazioni. Penali non può essere rilasciate fatture.

Reed Business Information spa è associata a:

A.N.E.S.
ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORI PERIODICI E PUBBLICITÀ



CONFINDUSTRIA

48 Speciale benessere

Total wellness

La ricerca del benessere è un trend in crescita, non un semplice fatto di costume, ma un'esigenza di molti, sempre di più. E allora anche l'hotel si attrezza con un proprio centro specializzato. Le opportunità per il settore.

D'ispirazione zen

Grand Hotel des Iles Borromées. Il benessere psico-fisico dell'ospite è l'obiettivo non solo delle cure e trattamenti, ma anche della ristrutturazione architettonico-funzionale del Centro Benessere Stress. Nel segno di un equilibrio e armonia totali di evidente influsso orientale.

Tra terra e acqua

Aurum Sassa SPA - Villa Sassa a Lugano. Per l'Hotel Villa Sassa un nuovissimo centro benessere ad integrazione dell'esistente wellness club e in simbiosi con la cornice naturale del parco con piscina e terrazza panoramica sul lago di Lugano.

Cullati, in un sogno

New York Palace di Budapest. Suggestioni psichedeliche e relax ludico per la Spa del Boscolo Hotel. Un'opera ipercontemporanea all'interno di un edificio ottocentesco dal glorioso passato. Il tutto in puro stile "Micheli".



28



44



60

64 Sistemi & Componenti

Scorrevoli e ...altro

Giocare con lo spazio per... fare spazio, definire ogni zona in modo flessibile per aderire alle esigenze del servizio meeting richiesto oppure per trasformare comode suite creando più zone separate per la notte, a seconda delle necessità, o ancora per il ristorante, la hall, il soggiorno-bar e anche piscine e sale gioco che si trasformano, aprendosi e chiudendosi.



Testata volontariamente sottoposta a certificazione di tiratura e diffusione in conformità al Regolamento CSST Certificazione Stampa Specializzata Tecnica

Per il periodo 01/01/2005 - 31/12/2005
Tiratura media 8.314
Diffusione media 7.950
Certificazione CSST n. 2005-1215 del 16/02/2006
Società di Revisione: Metodo srl

Tiratura del presente numero n. 8.500 copie



Testata iscritta alla Unione Stampa Periodica Italiana

Registrazione Tribunale di Milano n. 420 in data 25/07/1986. Iscrizione al ROC n. 1136
Direttore Responsabile: Alberto Bana
Stampato presso SATS - via Praga, 1 - 24049 Zingonia (Bg)

Informative dell'editore al pubblico ai sensi dell'art. 13, 4. lgs 196/2003 - Ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003, n° 196 e dell'art. 2, comma 2 del Codice di disciplina relativa al trattamento dei dati personali nell'esercizio dell'attività giornalistica, Feed Business Information S.p.A. - (Stato del trattamento - rende noto che presso i propri locali all' in Milano MI, Via Galea Richard 1/3, vengono conservati gli archivi di dati personali e di immagini fotografiche nei giornali, profumati, pubblicità e altri soggetti che occasionalmente vengono articoli e saggi che collaborano con il presente editore allegando nella segnalazione della propria attività giornalistica per la fruizione di informazione concessa allo svolgimento delle stesse. I soggetti che possono conoscere i profitti del loro esclusivamente i prodotti professionali, nonché gli addetti preposti alla stampa ed alla manutenzione editoriale dello stesso. Ai sensi dell'art. 7, 4. lgs 196/2003 si possono esercitare i relativi diritti, tra cui consultazione, modifica, cancellazione i dati nel appositi al loro ufficio, rivolgendosi al presente titolare. Si ricorda che, ai sensi dell'art. 138, 4. lgs 196/2003, non è esercitabile il diritto di cancellazione l'origine dei dati personali ai sensi dell'art. 7, comma 2, lettera a), 4. lgs 196/2003, in virtù delle norme sul segreto professionale, limitatamente alla fonte della notizia.

Informative ai sensi dell'art. 13, 4. lgs 196/2003 - I dati sono trattati, con modalità anche informatiche, per l'uso della rivista e per svolgere le attività a ciò connesse. Titolare del trattamento è Feed Business Information S.p.A. - (Stato Galea Richard, 1/3 - 20143 Milano MI). La categoria di soggetti incaricati del trattamento dei dati per la fruizione suddetta sono gli addetti alla registrazione, modifica, elaborazione dati e loro stampa, al conferimento e spedizione delle riviste ai vari centri, alla gestione amministrativa e contabile. Ai sensi dell'art. 7, 4. lgs 196/2003 è possibile esercitare i relativi diritti tra cui consultazione, modifica, aggiornamento o cancellazione i dati, nonché richiedere elenco completo ed aggiornato dei responsabili, rivolgendosi al titolare al suddetto indirizzo.

Nello stesso settore Feed Business Information pubblica le seguenti riviste: Aster Sagro, il Ragno Oggi e Domani

essenza

mediterranea



Villa Carlotta con le sue 26 camere, è prima di tutto una grande casa dove gli ospiti ritornano sicuri di trovare la stessa calda ospitalità della prima volta. La frequentazione assidua è di fatto una consuetudine nel quattro stelle in prossimità del centro di Ragusa, unica struttura alberghiera cittadina attrezzata di un grande giardino con piscina e zone relax. L'hotel si sviluppa attorno a un concetto di alta qualità, che coinvolge in primis la cucina come espressamente voluto dal direttore Mauro Malandrino proveniente una conosciuta famiglia di ristoratori. E il ristorante, con i suoi 60 coperti, un menù diversificato e una ricca carta dei vini (circa 500 etichette), è il cuore pulsante dell'albergo e come tale è stato progettato dallo studio Architrend Associati. Un corpo vetrato dalle linee essenziali che si

fonde nella hall a doppia altezza e fa da cerniera fra l'antico fabbricato rurale e il giardino di 11.000 metri quadrati parte della proprietà della marchesa Carlotta Schininà. La Sicilia con la sua architettura antica e contemporanea, parte della sua storia, dal feudalesimo alla riforma agraria, il suo paesaggio ricco di suggestioni e di impreviste oasi di verde, la sua cultura enogastronomia e dell'ospitalità, è tutta concentrata in questa struttura che si colloca fra terra e mare, fra città e campagna.

IL COMPLESSO EDILIZIO

Sede della struttura, un fabbricato rurale lungo 60 metri formatosi per aggiunte successive, come testimoniano le date incise sugli architravi di alcuni accessi, che è stato acquistato dalla società Idis della famiglia Malandrino



I due architetti autori del progetto: Carmelo Tumino e Gaetano Manganello, titolari dello studio Architrend.



TRADIZIONE E INNOVAZIONE CONVIVONO,
IN UN'ARMONICA COMPOSIZIONE DI
SAPORI, PROFUMI, COLORI, MATERIALI,
FRA LE ANTICHE MURA DI UNA
MASSERIA TRASFORMATA IN RAFFINATA
STRUTTURA ALBERGHIERA. ESTRANEA A
QUALSIASI COMPROMESSO AMBIENTALE
E PROGETTUALE, MA RADICATA AI GUSTI
DELLA TERRA D'ORIGINE.

storia di copertina

In questa pagina: Villa Carlotta, un hotel che è prima di tutto una grande casa dove gli ospiti tornano con piacere. In questa pagina in basso: Mauro Malandrino il direttore di Villa Carlotta.



direttamente dai contadini, che ne erano diventati proprietari grazie alla riforma agraria, con lo scopo di trasformarlo in un albergo. Ma ci vogliono ben sette anni, dal 1998 al 2005, perché ciò avvenga per opera degli architetti Gaetano Manganello e Carmelo Tumino. Il progetto si evolve per tappe successive grazie ai finanziamenti della legge 488/92 a favore delle imprese del settore turistico: dal rigoroso recupero delle valenze storico-architettoniche del fabbricato originale fino alla progettazione del nuova zona hall-sala ristorante. Un edificio senza vincoli architettonici e ambientali, a differenza di tutte le altre masserie del territorio di Ragusa, ma trattato ugualmente come un bene da re-

cuperare nella sua integrità formale e materiale. Forma e aspetto sono quelli ottocenteschi: pianta rettangolare a sviluppo longitudinale; struttura in pietra a vista con poche aperture verso l'esterno e con massicci muri di spina all'interno; copertura a due falde in coppi siciliani. Un'architettura minore nata dall'aggregazione di una serie di volumi semplici di diversa dimensione a partire dal nucleo originario a monte del terreno in leggera pendenza, ma non priva di una certa eleganza, che è stata valorizzata con numerosi dettagli, ma soprattutto rapportandola al magnifico giardino trattato a prato e attrezzato con una grande piscina. Un corpo antico dal cuore moderno, per arredi e impianti. Un'estesa super-

gestione

Nel regno del gusto. Il ristorante è determinato per la fisionomia di Villa Carlotta non solo dal punto di vista architettonico. L'alta cucina vi regna sovrana esaltata dalle diverse proposte dello chef Fabio Ruta, che si rifà alla tradizione gastronomica locale. "Il nostro è un servizio d'eccellenza pur se a gestione familiare, come ribadisce Mauro Malandrino. Abbiamo creato dei menù degustazione (carne, pesce e mediterraneo) utilizzando solo prodotti provenienti dal territorio di appartenenza attraverso una ricerca della materia prima oserei dire maniacale. La cura riservata al menù è il nostro asso vincente, il plus che ci contraddistingue. Distillati, olio, pane sono esclusivamente prodotti artigianali. Il tutto accompagnato da una scelta di oltre 500 etichette di vini. Da subito abbiamo improntato la ristorazione su una qualità globale: dalla presentazione dei piatti fino alle stoviglie e alla biancheria per la tavola. La nostra è una clientela fly and drive, piccoli gruppi di 8 persone al massimo, che viaggiano per lavoro o

per turismo, soprattutto enogastronomico". Villa Carlotta è una struttura unica per la città di Ragusa che in poco più di un anno ha conquistato una vasta clientela, anche familiare. Merito di un'oculata gestione che non ha lasciato nulla al caso, meno che meno la formazione dello staff, 15 persone in tutto. Fino ad oggi sono stati organizzati corsi di lingua, uno stage di tre mesi sulle linee guida dell'attività alberghiera, ma soprattutto molto è stato appreso dall'esperienza di Cesare Comisso, ex direttore di importanti strutture alberghiere. Ma è attorno ai fornelli della attrezzatissima cucina che vengono organizzate le iniziative più accattivanti ossia i corsi culinari tenuti da grandi chef, aperti anche al pubblico, soprattutto durante i mesi invernali, da subito fonte di nuove proposte per il rinnovo del menù. Alla base i sapori e i profumi mediterranei quelli più amati, ricercati, valorizzati all'interno dell'atmosfera solare di questo piccolo hotel, già conosciuta oasi di benessere e piacere per mente e palato.



"...LE CAMERE, DI CIRCA 30 METRI QUADRATI... SONO SPAZIALMENTE TUTTE DIVERSE, MA CON LA STESSA TIPOLOGIA D'ARREDI SU DISEGNO, MATERIALI E IMMAGINE..."

fiche muraria in pietra a vista, elemento di forte matrice territoriale e contemporaneamente sfondo alle intense variazioni della luce naturale e limite del grande spazio circostante.

PROGETTO AD ALTA DEFINIZIONE

L'intervento progettuale degli architetti Manganello e Tumino si configura in due parti autonome, ma strettamente correlate: la prima riguarda il recupero e l'adeguamento funzionale del fabbricato rurale ad albergo, composto da 26 camere su due livelli, oltre a locali di servizio, hall, office, e la sistemazione esterna del cortile/baglio di pertinenza; la seconda riguarda la realizzazione del giardino attrezzato con piscina. Il fabbricato rurale era parte di un complesso agricolo della fine del secolo scorso, di proprietà della marchesa Carlotta Schinà.

La tenuta agricola, oltre ai vari fabbricati rurali adibiti a stalle, depositi, case dei contadini e all'edificio padronale, comprendeva una notevole estensione di terreni oggetto, agli inizi degli anni Settanta, di numerosi cambiamenti dovuti all'espansione della città, alla realizzazione di una lottizzazione con conseguente nuova

viabilità e costruzione di quartieri a prevalente destinazione residenziale.

L'edificio antico, a corpo unico allungato con asse principale orientato a est-ovest, si compone di una successione di locali definiti dalle murature trasversali al lato maggiore, su cui poggiano le travi portanti della copertura; gli ultimi due locali sul lato ovest, adibiti un tempo a stalle, sono caratterizzati da un arco in pietra poggiate su contrafforti laterali. Il prospetto sud verso il cortile/baglio è ritmato da aperture definite da conci in pietra calcarea, mentre quello a nord presenta solo delle piccole finestre.

L'altezza del fabbricato era tale da consentire la realizzazione di un doppio livello di camere, collegato da una hall a doppia altezza. Il piano terra è quindi composto dal ristorante, la hall d'ingresso con reception da cui si accede direttamente alle undici camere e alle sette junior suite e, tramite una scala a vista, alle sei camere e alla suite del primo piano.

Una struttura semplice riportata all'essenza dello stato originario con una serie di interventi di restauro conservativo, ma anche attraverso l'inserimento in testata di un volume con struttura in acciaio e pareti in vetro,



In questa pagina:
rispetto per la preesistenza
e inserimento di elementi
tipici del lessico costruttivo
contemporaneo, questi
alcuni dei punti di forza
della struttura.



In questa pagina: ristorante e hall di ingresso sono all'insegna della massima trasparenza.

la realizzazione di un doppio livello, la sistemazione del baglio con piscina e pergolato. La diversità dei segni fra parte antica e parte contemporanea viene comunque annullata dall'unitarietà della composizione architettonica. E' questo infatti un progetto impostato su un rigoroso equilibrio che genera una totale fusione delle parti. Il modo di trattare i materiali, l'eredità del passato, il contesto ambientale, rivela una grande passione professionale radicata nella cultura della terra d'origine.

Le soluzioni strutturali e d'interior esprimono una chiara formulazione progettuale, senza falsi pudori, in pieno accordo con la committenza.

Trasparente non è solo l'idea progettuale, ma anche la passione della proprietà per la buona cucina e l'ospitalità informale. Ecco il motivo per cui ristorante ed hall d'ingresso sono completamente trasparenti, aperti agli scambi e agli sguardi, fra loro comunicanti e in rapporto diretto con il giardino. Villa Carlotta non nasconde la sua ragion d'essere "luogo in cui la ristorazione raggiunge livelli d'eccellenza con lo scopo di sfatare una volta per tutte il luogo comune che in albergo si mangia male" come sottolinea Mauro Manganello. E che appare palese nella zona convivio sia per la posizione d'avamposto sia per l'utilizzo di materiali dal forte impatto visivo, che si compenetrano per forma e colore e si rapportano con il contesto esistente. Dietro, riparata dagli sguardi indiscreti e dall'allegro baccano dei banchetti di nozze che si svolgono attorno alla piscina, la zona notte.

FRA LE ANTICHE PIETRE

L'ex fabbricato rurale acquista, attraverso lo scrupoloso restauro, la dignità discreta della nuova destinazione funzionale: vi vengono infatti posizionate, su due piani, le stanze dell'albergo. Nel primo tratto con distribuzione a corridoio centrale, le camere si susseguono in fila attraverso la suddivisione dei muri di spina dell'orditura originaria, volutamente conservati e lasciati faccia a vista all'interno dei locali; nel secondo tratto invece, dove l'al-

tecnologia

Sistemi sinergici. I sistemi tecnologici rappresentano uno dei plus dell'hotel Villa Carlotta in quanto si configurano come soluzioni all'avanguardia. Sulla base di quanto stabilito dal progetto architettonico e dal progetto dell'impianto termoelettrico, Crea ha proposto e installato il sistema Vantage, di produzione americana e derivazione militare, per le caratteristiche di enorme flessibilità nel dialogare con altri apparati tecnologici (protocolli RS232, RS485, DMX, TCP/IP, contatti puliti, infrarossi) e di personalizzazione delle interfacce.

Al sistema d'automazione Vantage sono state affidate una serie di funzioni. Il controllo delle luci esterne attraverso la variazione dell'intensità luminosa che consente di creare degli scenari luminosi particolari, che esaltano il contesto architettonico e i particolari del giardino.

Attivazione e disattivazione delle luci è affidata a un orologio astronomico che segue l'andamento solare, con il vantaggio di ottimizzare le accensioni al tramonto o all'alba senza regolazioni di timer, con il conseguente risparmio energetico. Il controllo delle luci dei corridoi regolate con attivazione tramite sensori di presenza, che creano suggestivi effetti luminosi ed evidenti risparmi elettrici. L'illuminazione della hall e della sala ristorante per le quali è possibile scegliere la giusta quantità di luce in funzione delle varie situazioni: luce bassa per creare intimità o luce intensa per i momenti di festa oppure durante gli arrivi e le partenze degli ospiti. La gestione delle pompe della piscina e i settori irrigazione del prato. La gestione del ricircolo acqua calda prodotta da pannelli solari, con verifica dei parametri di temperatura per ottimizzare il ricircolo

e quindi la produzione di acqua calda in accumulo. Per quanto riguarda i serbatoi dell'acqua la gestione delle priorità di riempimento e la segnalazione del livello di minimo. Per le camere: il sistema d'allarme bagno, la climatizzazione, la presenza cliente con attivazione dei servizi di camera, la pay tv, la luce di emergenza, l'apertura porta con tessera transponder e l'accensione della luce di cortesia all'ingresso della camera. Il sistema ha consentito anche l'ottimizzazione delle predisposizioni elettriche, eseguite limitando al minimo i lavori di muratura, e degli spazi in quanto gli armadi tecnologici sono stati collocati al di fuori della reception. Inoltre il fatto che Vantage possa dialogare con un sistema BUS a soli 2 fili in bassa tensione (24V) ha ridotto il cablaggio interno con forte limitazione dei campi elettromagnetici all'interno della struttura. Il dialogo



tra operatore e sistema di automazione avviene con l'ausilio di un touchscreen installato nella reception, da cui si selezionano o controllano tutte le funzioni o allarmi che avvengono nell'hotel. Un menù personalizzato consente una facile navigazione nelle varie pagine del touch, per una rapida gestione degli eventi.



tezza del terreno aumenta e diminuisce quella interna all'edificio, sono posizionate tre camere a doppia altezza, e le junior suite (tre più grandi e quattro più piccole) su due piani. Le camere, di circa 30 metri quadrati con ingresso, bagno e zona notte, sono spazialmente tutte diverse, ma con la stessa tipologia di arredi su disegno, materiali e immagine appositamente costruita sulla boiserie in legno di rovere, sottoposto a un particolare trattamento che lo rende meno ruvido al tatto, elemento di collegamento fra ingresso, bagno, armadio e scrivania. Le pareti formano un unicum anche con il pavimento in parquet spazzolato prefinito, incollato e inchiodato su un supporto in materiale ignifugo.

I bagni con rivestimento in piastrelle di grès porcellanato in due tonalità di colore, quella più scura è simile alla pietra asfaltica locale con particolari venature, sono privi di finestre per evitare di aprire nuove aperture sui muri perimetrali e compromettere la muratura in pietra. Al primo piano, in posizione mediana, si trova la grande suite di 68 mq con bagno a giorno, vasca affacciata sulla zona notte e sanitari chiusi all'interno di una struttura in vetro che si illumina di sera, e zona soggiorno con triplice affaccio, all'esterno verso l'ex zona chiusa del cortile rurale e verso il giardino con piscina. L'ultima camera è collocata al di fuori all'edificio rurale, all'interno di due silos cilindrici: uno adibito a bagno, l'altro a zona notte.

OSPITALITÀ IN EVIDENZA

L'esigenza di attrezzare l'albergo di spazi funzionali molto più grandi rispetto a quelli ricavabili all'interno dell'edificio storico ha indirizzato i progettisti nella scel-

HOTEL Villa Carlotta

Via Gandhi 3, Ragusa

ELENCO PARTECIPANTI AL PROGETTO

Consulenza design:

Architrend associati studio tecnico
di progettazione
Viale Dei Platini, 33
97100 Ragusa (Rg)
Tel. 0932 652661

Coordinamento Tecnico ed Alta Sorveglianza dei Lavori:

Architrend associati studio tecnico
di progettazione
Viale Dei Platini, 33
97100 Ragusa (Rg)
Tel. 0932 652661

Progetto impianti elettrici:

Ing. Salvatore Bellio
Via Mario Leggio 57
97100 Ragusa (Rg)

Progetto strutture:

Architrend associati studio tecnico
di progettazione
Viale Dei Platini, 33
97100 Ragusa (Rg)
Tel. 0932 652661

Direzione lavori:

Architrend associati studio tecnico
di progettazione
Viale Dei Platini, 33
97100 Ragusa (Rg)
Tel. 0932 652661

Foto camere autore:

I.T.G. Arti Grafiche
Via Cupoletti 1
97100 Ragusa (Rg)
Tel. 0932 686772

ELENCO PRODUTTORI

Vetrazioni: Vetrate esterne hall e ristorante
in vetro stratificato 18-19 chiaro - Parapetti
scala in vetro stratificato 18-19 chiaro
Produttore: Saint-Gobain

Serramenti metallici:

Profili in alluminio per fissaggio vetrate

ristorante nella zona superiore a contatto
con la trave in ferro HEA 200
Produttore: Metra

Serramenti in legno:

Infissi in legno di rovere lamellare per camere
e ingresso hall e ingressi ristorante.
Produttore: DeCarlo

Software:

Sistema di gestione computerizzato
e componenti di domotica
Produttore: Vantage

Pavimenti e rivestimenti:

Bagni camere in grès porcellanato 30x60 cm.
Produttore: Fiordo ceramica
Pavimento in legno camere, hall e ristorante
Parquet prefinito in listoni di spess. mm.14
in rovere spazzolato
Produttore: Berti pavimenti in legno

Serramenti interni:

Porte camere in legno di rovere certificate REI 60

Arredi parti comuni e camere:

Produzione Borghi arredamenti - installazione
Home Line Arredamenti

Poltrone e Divani:

Produttore: I Grandi Maestri del Design

Tessuti d'arredo:

Tovagliamo tavoli ristorante
Produttore: Bellomo

Corpi illuminanti

Produttore: Viabizzuno ristorante
e pensiline hall
Produttore: Esedra gruppo Targetti
per camere hall e corridoi

Accessori bagni:

Produttore: Luigi Monteleone

Posaterie e porcellane:

Produttore: Rosenthal Italia

Arredo terrazzo esterno:

Ombrelloni piscina
Produttore: Coro

In questa pagina:
le camere, particolarmente
spaziose, propongono
un ambiente curato
e raffinato.



ta di coprire la corte esistente con una struttura di 300 metri quadrati, suddivisa fra hall (80 mq) e ristorante (220 mq), che dal punto di vista morfologico riprende le linee del fabbricato rurale. Il passaggio fra antico e moderno avviene senza traumi e senza compromessi: la massiccia struttura in pietra, volutamente lasciata a vista

nella hall per diventare parete di sfondo alla reception e alla scala di collegamento alle camere del primo piano, si fonde all'interno di un'evanescente struttura, con oggetto di 3 metri nella zona ristorante, circonscritta da grandi pareti trasparenti che creano un effetto di smaterializzazione del volume.

territorio

E' tempo di "Ragusashire"

Così titolava un noto quotidiano nazionale qualche tempo fa. L'assimilare terminologicamente il ragusano ad un'altra zona d'Italia da anni assunta agli onori del turismo internazionale (il famosissimo Chianti) va ben sperato. Di Emma Nolli

Non è questione di scarsa conoscenza geografica. E', molto più semplicemente, che della Sicilia i più conoscono solo qualche località da cartolina sbiadita, nomi entrati nell'immaginario collettivo (l'Etna, Segesta e Selinunte, la Valle dei Templi) accomunati superficialmente all'idea di una terra in cui ci si reca per una breve vacanza e poco più. Sarà il successo del serial dedicato al commissario Montalbano (la cui prossima edizione verrà ambientata a Ispica) o quella voglia diffusa di località ancora "autentiche" sotto tutti gli aspetti (il cibo, il paesaggio, la gente), ma tutto il territorio di Ragusa sta diventando teatro di importanti investimenti ricettivi. Un lembo di Sicilia quanto mai vario, dalla tonnara ancora attiva che si affaccia sullo splendido mare che sa d'Africa di Portopalo di Capopassero, al barocco di Noto e Ortigia, alla natura della riserva di Vendicari al fascino unico di Modica (sempre più famosa anche grazie all'annuale Eurochocolate e all'inserimento nel World Heritage List dell'Unesco). Un mix interessante che sta portato in questa parte della Sicilia investitori stranieri (soprattutto inglesi) e italiani. I nomi ufficiali e ufficiali rappresentano il meglio dell'imprenditoria nostrana: Ferragamo, Bulgarì, De Benedetti, solo per citarne alcuni. I prezzi di terreni e casali da ristrutturare sono ancora accessibili e l'incremento delle rotte low cost su Catania rende il ragusano facilmente raggiungibile rispetto al passato (certo le strade non sono ancora un granché ma miglioreranno...). Di pari passo iniziano a sorgere delle strutture ricettive (di cui Villa Carlotta o il Donnafugata Golf & resort sono un esempio) in grado di fornire servizi ad un tipo di turista esigente che una volta arrivato sino a qui non può che voler tornare.



Le lastre, in vetro blindato da 19 mm, a pavimento sono appoggiate all'interno della soglia in pietra appositamente sagomata, a soffitto sono agganciate con un fermavetro al profilo in alluminio (3 cm di spessore) fissato sull'intradosso della trave HEA, mentre in senso verticale sono semplicemente accostate con un filo di silicone al telaio in legno che è a sua volta avvitato ai montanti in acciaio della struttura portante, che è libera di muoversi a seconda delle oscillazioni dovute alle variazioni di temperatura. Il silicone è stato utilizzato con lo scopo di creare una sorta di giunto di dilatazione e così evitare lo stress termico tra vetro e acciaio. La copertura piana del ristorante, in travi a vista in legno lamellare come quelle del fabbricato rurale, a differenza della falda inclinata della hall, consente la connessione con due attigui volumi, utilizzati secondo necessità come sale convegni o come ristoranti (la Fenice e il Cielo) per ricevimenti nuziali. Il ristorante, strutturato come una scatola vetrata, si affaccia su tre lati verso il giardino, che in questo modo diventa la sua naturale propaggine; il quarto è la parete di confine con la hall alla quale si accede tramite un grande pannello in rovere (3,30 x 1,40 metri) pivottante su cerniere a scomparsa.

"... IL PROGETTO SI EVOLVE PER TAPPE SUCCESSIVE DAL RIGOROSO RECUPERO DELLE VALENZE STORICO-ARCHITETTONICHE DEL FABBRICATO ORIGINALE FINO ALLA PROGETTAZIONE DELLE NUOVE ZONE..."