

CHARME

tra i vigneti



A Monterotondo di Gavi, un'azienda vitivinicola ha aperto un raffinato 4 stelle con ristorante. L'intera attività è gestita dai software Dylog

Paola Barni

occhio attento alle tendenze del mercato - i tre ragazzi Moccagatta hanno trovato energie e risorse per creare un albergo a 4 stelle, L'Ostelliere, e un ristorante, La Gallina, che propone i piatti della tradizione locale. Insieme all'azienda vitivinicola, sono il Monterotondoresort.

Metti una tenuta vitivinicola nel Gavi, quel territorio di colline tra Liguria e Piemonte. Metti tre fratelli, poco più che trent'anni, con un sacco di voglia di fare e una "casa" del XVII secolo che ha bisogno di una rinfrescata per tornare agli antichi splendori. Parte da questi presupposti l'avventura nel settore dell'alta ospitalità della famiglia Moccagatta, per molti sinonimo di vitì e vino. «Vila Sparina è un'azienda agricola che si estende per cento ettari, di cui 60 destinati alle vigne - racconta Massimo Moccagatta, il più giovane dei tre fratelli -. Quando abbiamo in-

iziato a lavorare al fianco di mio padre, abbiamo voluto portare una ventata di novità. In primis, abbiamo studiato ex novo l'immagine dell'azienda vinicola, creando una bottiglia unica per tutta la produzione e un logo d'impatto. Visto il successo dell'operazione, che ha riposizionato il nostro brand, abbiamo deciso di concentrarci su qualcosa di nuovo. Qui, accanto alle cantine, c'era l'antica casa colonica che aveva bisogno di essere rimessa a nuovo, con annesso un fienile. Noi tre fratelli siamo giovani, abbiamo voglia di fare, e quindi...» Quindi, da questo entusiasmo - ma con un

Charme di campagna

Morale, un anno fa ha aperto - dopo importanti lavori di ristrutturazione, che però non hanno stravolto l'impianto della casa né la sua atmosfera - l'Ostelliere: 12 camere doppie, 3 junior suite, 8 suite, 2 suite superior, 3 royal suite e 1 grand royal suite, tutte diverse l'una dall'altra. «Abbiamo voluto però dare spazio al comfort e al calore del luogo piuttosto che a scorte di arredo e di design spinte - precisa Moccagatta -. Il nostro obiettivo è dare agli ospiti, che fin dal primo anno sono stati in numero sopra le aspettative, quello che si aspettano da una casa di campagna».



Una delle suite su due piani dell'Ostelliere, la raffinata lounge e il bancone bar riservato ai clienti dell'albergo



La cura dei particolari è un must all'Ostelliere: la maggior parte degli elementi d'arredo sono pezzi unici e creazioni originali

Allora ecco che gli interni, curati da Monica Lupi Romoli, hanno privilegiato mobili e materiali di recupero e sapientemente reinventati come pezzi unici: un tavolo da panettiere si trasforma in scrivania, un secchio diventa la base di una lampada, una botte un tavolino da terra... Così come sono stati ripresi i materiali delle pareti e dei pavimenti: «dove è stato possibile abbiamo mantenuto, in altri casi abbiamo ricreato». L'effetto, unito a stoffe dai colori della natura e rivestimenti preziosi, è di una calda e raffinata ospitalità.

Arte in cucina

Se la crisi padronale si è trasformata in un rifugio esclusivo, il fienile annesso è divenuto un ristorante di classe che si affaccia sui colli coltivati a vigneti. Tra legno e cotto, con vetrate sul verde, il ristorante La Gallina offre 50 coperti, altri 40 sulla terrazza e una saletta con altri 12 posti. In menù ci sono i piatti della cucina regionale tradizionale piemontese, mentre la carta dei vini comprende circa 500 etichette. E nelle suggestive cantine della villa, tra botti e volte in pietra, vengono organizzati banchetti per matrimoni, feste e convention.

SCHEDA TECNICA

insegna	L'Ostelliere
indirizzo	Monterotondo di Gavi (AI)
telefono	0143 607801
fax	0143 607811
sito	www.monterotondoresort.it

categoria: 4 stelle

camere: 29, tra cui 12 doppie, 3 junior suite, 8 suite, 2 suite superior, 3 royal suite, 1 grand royal suite

servizi: ristorante La Gallina, parco giardino, palestra, bagno turco, sale riunioni, cantina per banchetti e degustazioni

Obiettivo gestione

«Per gestire tutte le nostre attività abbiamo scelto come partner Dylog - racconta ancora Moccagatta -. Con i loro software, Dynner e Hotel Manager, possiamo controllare davvero quello che succede in hotel e al ristorante. Per una realtà giovane come la nostra, avere una panoramica a 360° di quello che accade, dai costi e ricavi, è essenziale per prendere decisioni

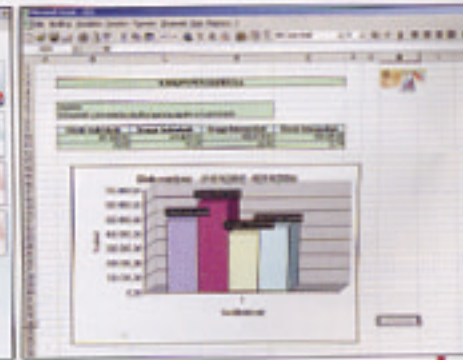
strategiche ed eventualmente correggere qualche tiro». I software scelti da Monterotondo Resort integrano le due attività principali, il ristorante e l'albergo. Ad esempio, per quanto riguarda la cucina, il programma non solo svolge tutte le attività di gestione, ma può seguire l'economato e verificare i consumi. «Dynner può infatti comporre gli ingredienti di ogni singolo piatto, pasta, pomodoro ecc. e tenere sotto controllo le quantità consumate in base ai piatti venduti» precisa Davide Valpreda, Divisione Sviluppo Alberghi e Ristoranti di Dylog. Insomma, con due software perfettamente integrati l'albergo è monitorato a tutto tondo, e non ci sono sorprese a fine anno. Naturalmente Hotel Manager svolge tutte le operazioni previste per legge, ma crea anche uno storico del cliente (in quale camera ha dormito, cosa ha consumato al minibar, cosa ha speso al ristorante...) permettendo di fare Crm. E a breve ci sarà un'ulteriore implementazione, con l'ingresso in portali per la vendita via Internet e soprattutto con il debutto di un nuovo cruscotto, in modo che l'80% delle operazioni sia concentrato in una sola schermata. ■



Davide Valpreda, tutta l'esperienza Dylog nelle soluzioni software per l'hotellerie



Il nuovo Rack di Hotel Manager: la situazione giornaliera sempre sott'occhio



Hotel Manager genera sofisticate statistiche previsionali e consuntive