

N° 51 - Anno XVIII

Edizione Estate 2024

HOSPITALITY BUSINESS MAGAZINE

LA RIVISTA DEL MANAGEMENT DELL'INDUSTRIA TURISTICA

STAGIONALE - HOSPITALITY BUSINESS MAGAZINE ITALIA - LA RIVISTA DEL MANAGEMENT DELL'INDUSTRIA TURISTICA RICETTIVA NAZIONALE - ANNO XVIII - N° 51 EDIZIONE ESTATE 2024



ESTATE 2024

Sommario

HOSPITALITY BUSINESS MAGAZINE ITALIA

LA RIVISTA DEL MANAGEMENT DELL'INDUSTRIA TURISTICA
Anno XVIII - N° 51 Edizione Estate 2024

EDITORIALE

Pag. 08 "DOVE VAI IN VACANZA?"

NUOVI TREND

Pag. 10 LE NUOVE TENDENZE DEL SETTORE

TURISMO DAL MONDO

Pag. 12 OLIMPIADI DI PARIGI 2024

TURISMO D'ITALIA

Pag. 14 BAROMETRO DELLE STRUTTURE ITALIANE 2024
Pag. 16 ITALIA, BOOM DELLE PRENOTAZIONI

ISTITUZIONI

Pag. 18 IL TURISMO FA CENTRO
Pag. 20 IL TURISMO SOSTIENE LA CRESCITA DEL PIL
Pag. 24 FEDERALBERGHI, RINNOVANO IL CCNL

PROTAGONISTI DELL'OSPITALITA'

Pag. 26 QUELLENHOF SEE LODGE
Pag. 28 4° PER IL THE SENSE EXPERIENCE RESORT
Pag. 30 VILLA QUARANTA: UN'OASI DI ELEGANZA
Pag. 32 20° ANNIVERSARIO PER HOTEL STRAF
Pag. 34 70 ANNI PER I RICCI HOTELS

STAR DELLA RISTORAZIONE

Pag. 36 IL PAGURO, CALA CAPRA A PALAU
Pag. 38 AL VIA L'ESTATE DEL CONE BEACH CLUB
Pag. 40 ACCOR, PANORAMI DELLA CITTÀ DELL'AMORE
Pag. 42 STELLE SULLA TAVOLA DELLA VAL D'EGA
Pag. 44 LA SOCIETÀ MILANO E I SUOI CINQUE ANNI
Pag. 46 LO CHEF GIUSEPPE MULARGIA PREMIATO

CATENE E GRUPPI

Pag. 48 L'ESTATE ITALIANA DI GARIBALDI HOTELS
Pag. 50 THE BEGIN HOTELS
Pag. 52 BWH | NEW ENTRY SUL LAGO DI GARDA

NEW EXPERIENCES

Pag. 56 POSEIDON CHARTER GOMMONI LUXURY
Pag. 60 LADY Q: IL LUSSO AUTENTICO
Pag. 62 VENICE HOSPITALITY: TURISMO DI LUSSO

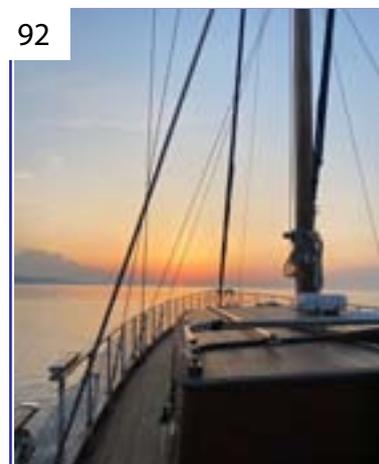
32



46



92



NUOVI FORMAT

TORNA PORRETTANA EXPRESS
UN FARO D'AMORE

BUSINESS A 360°

NUMA GROUP E APARTHOTEL NATIVE PLACES
GRUPPO GATTINONI: RICAVI IN CRESCITA
GIOVANI ATTRATTI DALLE POLIZZE INTEGRATE
IL SEMESTRE PIÙ FORTE DI SEMPRE PER A&O

MANAGEMENT

BENIAMINO TOMASONI PRESIDENTE DI SPACE
EMMER GUERRA PER GLAMOUR TOUR OPERATOR
CINZIA MONTELL PER DONNA CORALY

RISORSE UMANE

INNOVAZIONE NEL RECRUITING
LEADING HOSPITALITY EMPLOYER

IMMOBILIARE

GARIBALDI HOTELS E AVALON SIKANI RESORT
DALLE VACANZE AL BUSINESS DEL LUSO
ARIA PALACE PER OMNIA HOTELS A ROMA
HB REAL ESTATE: IL PARTNER AFFIDABILE

ARTE & MODA

L'ARTE AL PARK HOTEL LAURIN DI BOLZANO
TALENTO ARTISTICO AL MURALESS ART HOTEL

DESIGN

ADDASTRA BOUTIQUE HOTEL BY CONCRETA
OVRE.DESIGN® RINNOVA L'HOTEL ESTENSE
IL "METODO ECLETTICO" DI LOMBARDINI22
GRAN MELIÀ PALAZZO CORDUSIO
EDITORIAL RIVERSIDE
HB RESTYLING: TRASFORMA IL TUO SPAZIO

LUXURY

PARADISI DEL LUSO IN SARDEGNA
LA DOLCE VITA SUL LAGO DI GARDA

DIMORE E RESORT

RIVA DEL SOLE RESORT & SPA PREMIATO
L'ESTATE ALL'HOTEL THE CLUB HOUSE 5*L

SPA&WELLNESS

PISCINE A SFIORO CON VISTA
OLYMPIC SPA HOTEL

114



152



164



Pag. 64
Pag. 66

Pag. 68
Pag. 70
Pag. 72
Pag. 74

Pag. 78
Pag. 80
Pag. 82

Pag. 84
Pag. 88

Pag. 90
Pag. 92
Pag. 94
Pag. 96

Pag. 98
Pag. 100

Pag. 102
Pag. 104
Pag. 106
Pag. 108
Pag. 110
Pag. 112

Pag. 114
Pag. 116

Pag. 118
Pag. 120

Pag. 122
Pag. 124



ROYAL FOOD CAVIAR

Redazione HBM

Fonte info:

Ufficio Stampa
EZIO ZIGLIANI
PRESS OFFICER

Sono i primi anni Novanta quando a Calvisano, una cittadina nella Bassa Bresciana, Carlo Dalla Rosa, dottore in Scienze della produzione animale e specializzato in itticoltura, decide di trasformare una ex troticoltura, risalente agli anni Sessanta, in una storionicoltura, diventando così una delle prime personalità ad affinare la produzione di storione in cattività in Italia. Nasce, così, Acipenser srl, un allevamento popolato esclusivamente da storioni dal 1995, la cui prima estrazione di caviale avviene nel 2005. Nel 2011 nasce il marchio Royal Food Caviar, fondato da Nancy D'Aiuto, moglie di Carlo, decisa a commercializzare il caviale nel nostro Paese, sia alla ristorazione che ai privati.

L'allevamento di storioni

Gli storioni, oltre a quello autoctono, appartengono a specie originarie del Mar Caspio e sono allevati in ottanta vasche esterne e settantacinque coperte, per un totale di dieci ettari di terreno e più di un chilometro di lunghezza. L'elevato apporto idrico, che caratterizza le vasche, permette un totale ricambio dell'acqua in un tempo compreso tra le quattro e le sei ore. Ciò assicura l'igiene delle vasche, un'acqua sempre pulita, la prevenzione delle patologie, la gestione naturale del termo-fotoperiodo e la corretta distribuzione del mangime.

Inoltre, i pesci sono divisi in diverse vasche a seconda della tipologia, dell'età e dello stadio di maturazione delle gonadi, non oltrepassando mai il limite massimo di densità per singola vasca.

La produzione del caviale

L'elevata qualità del caviale prodotto da Royal Food Caviar è data dal ricambio e dalla temperatura dell'acqua, dall'uso di mangimi specifici e dai rigorosi controlli igienicosanitari. Gli storioni nascono e completano il loro ciclo vitale interamente all'interno dell'allevamento, dallo stadio larvale fino alla completa maturazione. Tra i mesi di novembre e di aprile, gli storioni all'ultimo stadio di maturazione delle uova vengono trasferiti al laboratorio specializzato, dove verrà eseguita una lavorazione artigianale mediante l'estrazione, la salagione e il primo confezionamento delle uova. Il caviale raggiunge la propria maturazione solo dopo una stabulazione in cella frigorifera per circa due mesi.

La sostenibilità per Royal Food Caviar

Sostenibilità ambientale e rispetto del benessere dell'animale sono due dei valori fondanti dell'azienda. Gli storioni nuotano in acqua sorgiva a una temperatura costante intorno ai 15 °C, mantenuta in normali condizioni ambientali, rispettandone i cicli stagionali, con un intervallo variabile tra i 13 °C e i 20 °C, che vie-

ne ricambiata più volte durante il giorno. La ridotta densità di allevamento, l'alimentazione bilanciata a basso contenuto energetico con mangimi OGM free, la continua ricerca per l'utilizzo di fonti energetiche alternative a basso impatto ambientale e il recupero e il mantenimento di specie e di genetiche in via di estinzione hanno permesso all'azienda di ottenere il marchio Friend of The Sea.



Come degustare il caviale

Affinché il caviale possa esprimere al meglio le sue potenzialità è indispensabile mantenerne la temperatura al momento del servizio, presentando la lattina su un letto di ghiaccio e servendolo con cucchiaini di madreperla o ceramica. Il caviale esprime il meglio delle proprie caratteristiche se degustato in purezza o accostato a sapori neutri, come una mousse di patate, una stracciatella o del pesce crudo.

Perfetto per l'utilizzo in cucina è, invece, il caviale pastorizzato che resiste alle medio-alte temperature mantenendo la sua consistenza.

Per gli abbinamenti con le bevande, ottimo è il connubio tra caviale e champagne e caviale e vodka, ma si può anche optare per vini bianchi e rosati, preferibilmente secchi. Un'alternativa analcolica indicata per "ripulire" il palato è il tè forte.