

ALBERGHI D'ITALIA Il famoso ristorante di Malgrate (Co) è anche un hotel funzionale

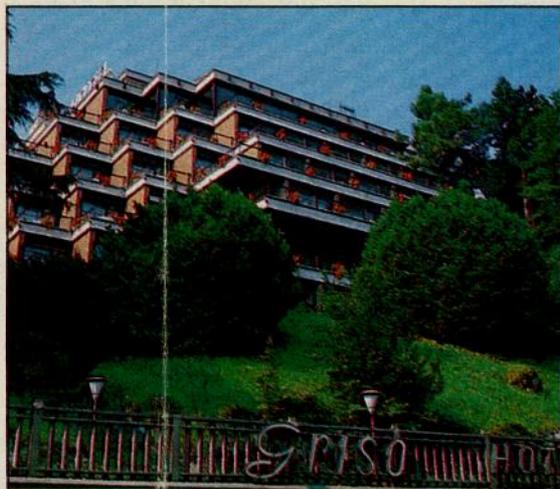
Le camere del Griso per un sonno da gourmet

Alle porte di Lecco, dove Bruno Gobbi conduce uno dei locali top d'Italia, il complesso ricettivo offre ospitalità di livello con piscina e sale congressi.

di Edoardo Raspelli

"Tutto iniziò quasi per scherzo, così, come se fosse un gioco, 35 anni fa. Un mio amico aveva costruito la funivia che sale al Pian delle Betulle, aveva creato anche un bar ristorante. Mi disse: Bruno, perché non vieni su ad aiutarmi? Il primo giorno è un po' difficile! Io acciai: non mi andava di non dargli una mano. Alle 11 del mattino i tavoli del ristorante arrivarono su con la funivia. Due ore dopo io e mia moglie demmo da mangiare a sessanta persone".

Così comincia l'avventura alberghiero-ristorativa di Bruno Gobbi, pimpante padrone di casa del Griso di Malgrate, uno dei migliori ristoranti d'Italia, a mio parere la migliore cucina d'albergo e, anche, un confortevole hotel a quattro stelle. Fino ad allora Bruno Gobbi aveva fatto il rappresentante di olio e vino, ma i prodotti di 35 anni fa non erano certo quelli ricercati di oggi, quelli che in questi anni Ottanta occupano le cantine dei migliori ristoranti italiani, Griso compreso.



A sinistra la particolare struttura a gradoni dell'albergo lecchese. A destra la sala da pranzo dell'ottimo ristorante.



Doveva essere l'aiuto di un giorno, una mano data occasionalmente, ma Bruno Gobbi e la moglie al Pian delle Betulle ci rimasero 10 anni, forti anche della tradizione di lei, i cui genitori a Taceno, sempre in Valassina, avevano un noto hotel.

Poi la discesa a Malgrate, comune autonomo ma appendice di Lecco, da cui è divisa dal

ponte sul lago di Como e da poche decine di metri di strada. "Quando lo prendemmo era un disastro - racconta Bruno Gobbi - era un hotel che aveva fatto fallimento e in tutto aveva dieci camere. Noi cominciammo con il ristorante. Ci seguirono molti clienti, avevamo un sacco di bella gente al Pian delle Betulle. Avemmo subito molto lavoro".

appoggiato alla roccia. Le camere sono enormi e si prolungano affacciandosi verso il bellissimo panorama del lago e del Resegone con terrazze altrettanto ampie. Stessa ampiezza ai servizi con vasca da bagno e sanitari separati da un breve muro dai due lavabi in dotazione. Le camere, pur con qualche pecca, e con i muri un po' sottili, sono confortevoli, con il lungo mobile che divide i letti veri e propri dal divano letto che eventualmente può essere utilizzato per una terza persona. Telefono diretto, televisione con telecomando, frigo bar (non silenziosissimo) nel quale si trovano una bottiglia di Orvieto e una mezza di *Ca' del Bosco* spumante a dare un tocco di differenziazione.

Ai servizi il pratico phon completa il quadro di un albergo multiforme: ci vengono i ghiottoni che sanno, dopo un eccellente pranzo di classe, di avere la possibilità di non doversi mettere immediatamente in viaggio per il ritorno.

Il ristorante è lucente, elegante, con un buon servizio, dal raffinato tovagliato e dalle lussuose apparecchiature, meta di pranzi da buongustai e di cene d'affari. Nei mesi canonici, un paio di banchetti di nozze si aggiungono al menù della carta.

L'albergo, invece, apre alle ditte, ad una clientela straniera che è pari come quantità a quella italiana. Gravita sul Griso tutta la Brianza, da Malgrate e Lecco fino a Monza, arrivando anche a Bresso. Aziende piccole e grandi che al posto di mandare i loro ospiti, i loro clienti nella caotica Milano li inviano qui, a 45 chilometri dalla metropoli, dove trovano un albergo confortevole ed una cucina di classe superiore.

"Signor Gobbi, lei mi ha detto che il fatturato della sua azienda è così suddiviso: 30 per cento albergo, 70 per cento ristorante. Non crede che l'hotel sia un poco il parente povero? Io per esempio trovo che, in un ambiente così, il facchino ci dovrebbe essere, penso che i camerieri della mattina, quando preparano la sala per il servizio, dovrebbero avere una divisa. "Negli alberghi abbiamo visto

che si cerca di eliminare il ristorante, l'hotel io lo mando avanti con 8-9 persone.

Si, lei ha notato che dappertutto ci sono le 5 stelle: una volta eravamo classificati così, ecco perché le abbiamo fatte mettere sulla facciata, sui depliant, sulle ricevute fiscali... Poi quando ho capito che avrei dovuto avere un'Iva del 18 per cento anche sul ristorante ho preferito restare nella prima categoria, nelle sole 4 stelle. Il facchino allora non è obbligatorio. Poi dovrei averne due, e a far che cosa, quando non arrivano i clienti? I costi andrebbero fuori dal seminato. In effetti poi abbiamo solo 41 camere non 100... Oggi ce la caviamo con il portiere che pensa anche a questo. Se portano al 9 per cento l'Iva del lusso, allora posso chiedere di nuovo le 5 stelle e fare questi miglioramenti. In effetti, pensi che ci sono dei 4 stelle che non hanno nulla...".

Il Griso è dotato di una bella piscina coperta, sauna, idromassaggio, solarium, tre sale conferenze da 20-50-150 posti. "Non puntiamo molto sui congressi, sono di moda, anzi, erano di moda. Io non ci credo. Io penso che il turismo dei meeting stia diminuendo - precisa ed accusa Bruno Gobbi - le aziende vogliono risparmiare, non sperperare i soldi. L'albergo deve essere albergo, e offrire un servizio nonché una certa eleganza".

Si cerca sempre di migliorare. Al Griso, gli investimenti di oggi sono nella lavanderia. "Noi abbiamo tovaglie importanti, costose, non si possono più mandare a queste lavanderie che hanno grossi problemi di personale, che non garantiscono più la qualità di una volta".

Ecco allora che tra l'attrezzatura del Griso, come una vasca di acqua dolce conserva i gamberi di fiume, sta per arrivare un secondo mangano per la biancheria.

A Malgrate si spenderanno 100 milioni per le macchine e, per rinnovare, ad esempio, anche tutte le lenzuola dell'hotel che oggi sono in cotone e che la famiglia Gobbi vuole sostituire con quelle più eleganti di misto lino e cotone.

Progetti per il futuro? Se arriveranno i permessi, una darsena protesa sul lago in modo tale che la clientela possa arrivare anche con la barca e il motoscafo, e, se sarà concesso di aumentare la cubatura di un 5 per cento, la possibilità di fare altre 16 camere, che per una città come Lecco, in assoluto deficit alberghiero, non sarebbero poca cosa.

SCHEDA TECNICA

Insegna: HOTEL RISTORANTE IL GRISO

Indirizzo: via Provinciale 51, Malgrate (Como), tel (0341)283217, telefax (0341)285209

Categoria: ****(4 stelle)

Proprietà: Famiglia Gobbi

Direttore: Bruno Gobbi

Apertura: ferie dal 20 dicembre al 20 gennaio

Numero camere: 41

Numero letti: 60

Percentuale di occupazione delle camere: 75% (letti 70%)

Dipendenti: 32 tra ristorante e hotel

Prezzi: camera singola 90.000, doppia 130.000 lire

Carte di credito: American Express, Bankamericard Visa, Cartasi, Diners

Nel 1973 ecco che vennero costruite le altre camere, e rifatto tutto l'albergo come è ancora oggi. "Per un pelo riuscimmo a realizzare tutto prima che entrasse in vigore la legge che obbligava ad avere la facciata dell'hotel a più di trenta metri dalla strada".

In effetti il Griso è su una collinetta in mezzo a due strade statali, la trafficata superstrada che arriva da Milano sfiora l'entrata principale; dietro, sul lato delle camere, la nazionale che costeggia il lago di Lecco in direzione di Bellagio. Il Griso, comunque, è un cuneo verde, immerso in un piccolo parco, dove piante e fiori sono curati con molta attenzione. Affinché venisse rispettato il limite degli 8,5 metri di costruzione, l'albergo venne progettato a gradoni che si sviluppano sulla collina. È per questo motivo che il Griso ha una struttura singolare. Fuori, una facciata rallegrata da una fontana e da cascate di fiori, dentro, un grande ingresso, un ampio fornitissimo bar e poi, ai piani, atri resi un po' scuri dal fatto che un lato dell'albergo è

HOTEL CONCORDE

Il gruppo Concorde hotels allarga i propri confini puntando anche sull'estremo oriente con l'acquisizione dell'hotel *Seoul garden* situato nella capitale coreana. Dotato di 5 ristoranti di cui uno di cucina italiana il Seoul garden dispone di 400 camere. Gli altri nuovi acquisti del gruppo riguardano il *Park Lane* hotel di Londra, situato nella prestigiosa zona di Mayfair e l'*Atlantical* di Anglet sulla costa atlantica della Francia nei pressi di Biarritz. Fuori dal continente europeo, il gruppo ha acquisito il *Kuriat Palace* di Monstir, dotato di un centro congressi di 350 posti, e il *The Colonnade* di Boston situato nel centro storico della città statunitense.

loro proprietà, tutte con spiccate caratteristiche individuali, a un pubblico più vasto sia in patria sia all'estero. Il consorzio conta oggi 43 membri, per la maggior parte nel Regno Unito anche se non mancano associati in altri paesi europei e nei Caraibi. Ciascun albergo è proprietà di un singolo, oppure viene gestito direttamente, mentre l'attenzione personale ai dettagli è il marchio che contraddistingue un hotel Prestige.

Ottima organizzazione

Culloden house è senz'altro il portabandiera del marchio Prestige in Scozia. Si trova alla periferia di Inverness e può legare il suo nome a significativi eventi storici. Nel 1746 Bonnie Prince Charlie, il pretendente scozzese al trono inglese, vi alloggiò, con i suoi ufficiali, la vigilia del disastroso combattimento contro le truppe reali nella battaglia, appunto di Culloden, l'ultima svoltasi sul suolo britannico. Trasformato da residenza privata in albergo nel 1975, nel 1981 è stato rilevato dagli attuali proprietari, Ian e Marjorie McKenzie, che vi hanno apportato notevoli miglioramenti. Aperto tutto l'anno, Culloden house ha 20 camere. Il pranzo è alla carta, con una scelta piuttosto limitata anche perché l'evento principale della giornata è la cena, servita a lume di candela nella bellissima sala da pranzo, opera del famoso architetto del settecento Robert Adam. Relativamente più modesti gli altri due membri scozzesi della catena, ossia *Auchterarder house*, che sorge poco lontano dal più conosciuto *Glenneagles* di cui abbiamo già parlato, e *Invery house* a Banchory, una località famosa per la pesca al salmone.

Pride of Britain, nelle sue stesse parole, è un'associazione di "alberghi di eccezionale distinzione". Gli hotel che ne fanno parte si dichiarano sostenitori di tutto quanto di meglio offre il modo di vivere britannico e si danno da fare per incoraggiarlo in tutti i suoi aspetti e promuovere tutto ciò che lo rappresenta.

Sono tutte vecchie, incantevoli, case di campagna, ciascuna con le sue particolarità e magari delle sorprese. Tutte sono state restaurate con cura, vengono tenute in maniera splendida e nessuna è priva dei comfort e dei lussi del giorno d'oggi. L'associazione ha un'ottima organizzazione, per quanto riguarda le prenotazioni, e di conseguenza ha un buon numero di clienti, molti dei quali provengono dall'estero. Gli aderenti scozzesi sono sette. Citiamo solo *Tulchan lodge* di Advie. Costruito

nel 1907 per permettere di praticare caccia e pesca nella tenuta omonima di oltre 9 mila ettari, ha ospitato personalità illustri come il re Edoardo VII. Le stanze sono solo nove e il personale che comprende anche un maggiordomo, può soddisfare ogni minimo desiderio degli ospiti, in un'atmosfera più vicina a quella di una casa privata che di un hotel. Ci si serve da soli da bere nella biblioteca, si segna la consumazione sul proprio conto e gli ospiti cenano tutti insieme come una grande famiglia. Il cibo è semplice ma preparato in modo eccellente, mentre gli ingredienti sono di provenienza locale. Prezzi dalle 85 alle 130 sterline, ossia dalle 200 alle 300 mila lire. La cantina è molto fornita, con ol-

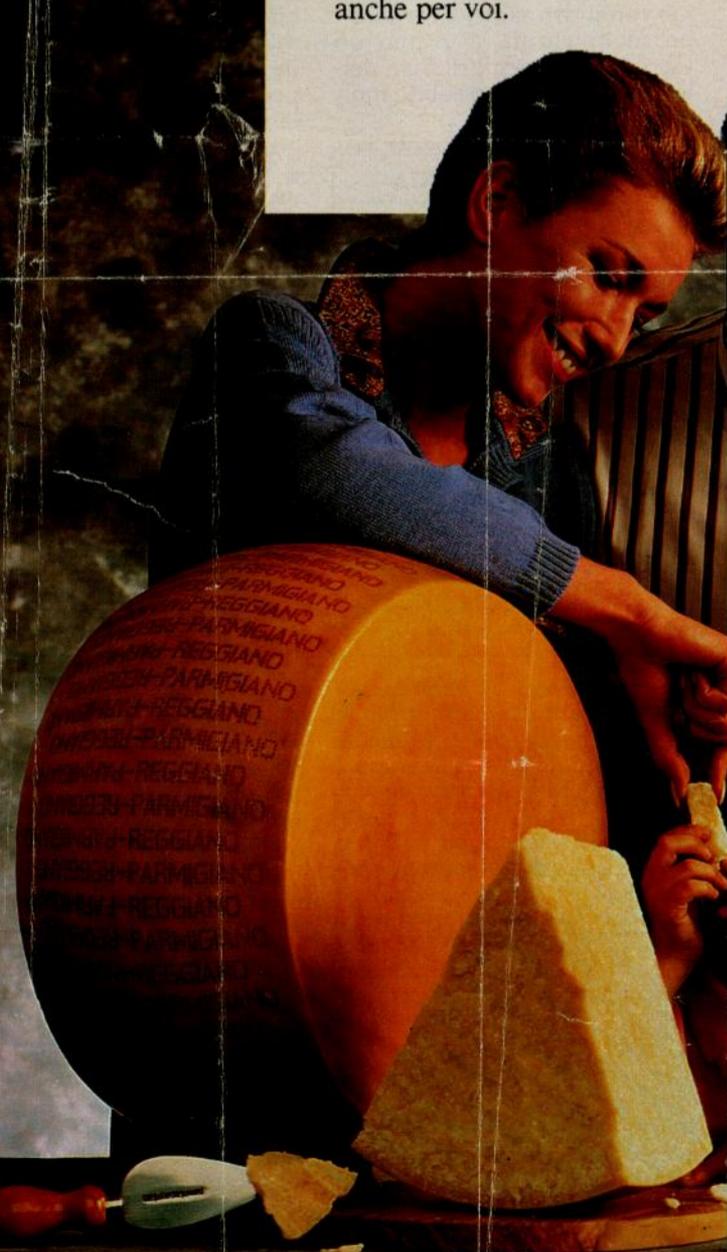
tre 130 etichette tra cui scegliere. Buona la varietà di whisky di puro malto, tra i quali spicca un *Macallan* del 1961 e il whisky della casa, che potrebbe essere un *Glenlivet* 12 anni. Per gli amanti dello sport e delle attività all'aria aperta ci sono diverse possibilità di praticare caccia e pesca o di osservare gli animali selvatici. In una fascia più bassa del mercato si trovano gli hotel affiliati alla catena *Best Western*, che è un'organizzazione essenzialmente nordamericana, ma che ormai vanta una considerevole presenza anche in Europa, in particolare proprio in Gran Bretagna. Dispone di un servizio di prenotazione centralizzato computerizzato che costituisce un notevole vantaggio per gli

albergatori indipendenti. Inoltre la catena offre un efficiente e sofisticato servizio marketing, ha un proprio sistema di classificazione degli alberghi (da quelli "modesti ma buoni" a quelli "eccezionali"), alcuni dei quali sono raggruppati nella speciale categoria degli hotel "d'affari". Il *Best Western Crown club* si è rivelato uno strumento di marketing particolarmente efficace: i clienti, che possono entrare a far parte gratuitamente, ricevono una tessera *Crown club* che, presentata in un albergo *Best Western*, permette di accumulare punti-credito che danno diritto a scegliere tra un'ampia gamma di oggetti omaggio. I possessori della tessera possono guadagnare punti-credito anche usando de-

terminati servizi di viaggio. Molti membri *Best Western* si trovano in città e dintorni, tuttavia in Scozia troviamo due alberghi di campagna particolarmente piacevoli. Il primo è *Kildrummy castle* nella contea Aberdeenshire è una dimora di campagna al centro di un giardino di diversi ettari, a poca distanza dalle rovine del castello di *Kildrummy*. Sulla tavola degli ospiti compaiono spesso la selvaggina e il salmone fresco che provengono dalla tenuta dell'albergo. Un po' più a sud, nella contea di Perth, si trova il *Ballathie house* hotel, che sorge in riva al fiume Tay, dove gli ospiti possono pescare approfittando delle ampie licenze concesse all'albergo.

Vuoi mettere, la qualità conviene... è Parmigiano-Reggiano!

Parmigiano-Reggiano ha un gusto unico come il suo successo. E il successo non nasce per caso. Viene da una lunga tradizione, da tanto lavoro, da grandi qualità e da rigorosi controlli. Viene dalla cura continua e da una natura ricca e generosa. Parmigiano-Reggiano è tutto questo. Buon latte senza bisogno d'altro, per una genuinità assolutamente inimitabile. E la gente lo sa bene. Conosce la differenza e per questo lo preferisce, lo chiede e lo chiederà sempre più spesso. Parmigiano-Reggiano, una garanzia di prestigio e di successo anche per voi.



PARMIGIANO
C'è una bella

**NOVITÀ
BEAU RIVAGE**

Il *Beau Rivage* di Losanna è scosso da una serie di importanti novità che cambieranno il volto di questo che rimane uno degli alberghi storici europei. Dopo l'inaugurazione del *café Beau Rivage* è stato aperto anche il ristorante *La rotonda* completamente rinnovato e ristrutturato. La cucina del ristorante è seguita dallo chef Hans Martin Fopp, ed è di stampo tradizionale anche se notevolmente alleggerita. La carta cambia quattro volte l'anno, seguendo l'andamento stagionale. Alcune proposte poi sono inserite quotidianamente. L'albergo propone anche un programma di beauty and fitness all'insegna del riposo e della salute.