



Mariella Avino, 34 anni.

«Profumo di storia e agrumi»

Mariella Avino
Proprietaria e direttrice di Palazzo Avino (Ravella, Na)

È Mariella Avino - assieme alla sorella Attilia, che si occupa del marketing e dei progetti wellness - a portare avanti come direttore generale la storia del palazzo di famiglia, acquistato nel 1995 e poi diventato uno degli hotel più leggendari della Costiera Amalfitana. Palazzo Avino, originario del XII secolo, prima noto come Pink Palace e poi come Palazzo Sasso, ha subito un lungo restauro conservativo, seguito in gran parte da Mariella, al fianco della madre. «Vogliamo far rivivere una tradizione secolare, ma con una chiave nuova. Esempio: privilegiando un approccio più personale al cliente ed enfatizzando il legame con il territorio. Tutto deve essere locale, ma nella sua forma più pregiata» racconta Marina. In campo sono le Pink Sisters, come si definiscono: a breve arriverà anche l'altra sorella, Mariavittoria, studentessa all'École Hôtelière di Losanna. «Il segreto è far sentire gli ospiti a casa, in quella che era davvero la nostra dimora» conclude Marina, che in maggio lancerà The Pink Closet, la boutique dell'albergo, mentre Attilia si concentra su nuovi trattamenti spa con prodotti naturali. Campani, ovvio.

«Reinterpreto lo stile di famiglia»

Consuelo Braggion
Titolare di Relilax Terme Miramonti (Montegrotto, Pd)

«Dobbiamo andare in profondità, è l'organizzazione che fa la differenza. Non bastano le grandi idee, occorre avere un servizio calibrato come una danza, una buona comunicazione interna e la presenza discreta della proprietà». Consuelo Braggion è determinata e visionaria. Oggi si occupa, insieme al fratello, di Relilax Terme Miramonti, celebre hotel sui Colli Euganei lanciato dalla madre Elettra nel 1967. «Molto importante, nel restyling, è stato l'ascolto della famiglia, mantenendone forte lo spirito e una tradizione



Consuelo Braggion, 50 anni.

Fondamentale l'attenzione ai dettagli e al rispetto dell'ambiente, evitando la plastica e privilegiando i materiali bio

alberghiera centenaria, ma in chiave moderna. Volevo allontanarmi dal concetto delle terme tradizionali» continua Consuelo, il cui obiettivo è avere presto un hotel plastic-free. Quindi grande attenzione ai materiali bio e ai dettagli che facciano sentire come a casa, piscine sia in ardesia sia con magnesio-potassio, oltre a nuove idee, tra cui la figura di guest relation manager che si prende cura degli ospiti già prima del loro arrivo, mantenendo, però, salda l'enfasi sul Metodo Relilax. «Detox e alimentazione corretta, sempre più vegetariana e alcalina» sottolinea Consuelo, che ha fortemente voluto un casale nei dintorni, con tanti animali e un grande orto bio. Mamma Elettra sorride salutando tra i tavoli. E gli ospiti, sempre più giovani, apprezzano.



Giovanna Palimodde, 49 anni.

«Una vetrina d'arte in Barbagia»

Giovanna Palimodde
Proprietaria di Su Gologone (Olivena)

«Il Su Gologone è una vetrina dell'arte e dell'artigianato locale. La Sardegna non è solo mare e buon cibo, ma anche un grande patrimonio identitario da scoprire» sottolinea Giovanna Palimodde, artista con studi di architettura e management. Il suo hotel, nel cuore della Barbagia, è stato definito «un vero e proprio museo che veicola la cultura sarda nel mondo». Furono i suoi genitori a convertire un piccolo stabilimento di bibite gassate in un ambizioso progetto turistico. E Giovanna, sin da quando aveva 12 anni, ha seguito passo per passo l'architetto che ha curato la trasformazione, avvicinandosi a tessuti, tipologie di intonaco e arredi che rispettassero l'autentico stile sardo. Oggi Su Gologone, con le botteghe ospitate nelle ex scuderie, dove lavorano ragazze originarie di Olivena («l'80 per cento delle mie dipendenti sono donne»), e con i laboratori di ceramica, pittura, design, gioielli e ricamo, è diventato una delle leggende dell'ospitalità sarda. Apprezzato anche da nomi come Richard Gere e Madonna. «Sa cosa amano di più i nostri ospiti? Vivere esperienze insolite (ne proponiamo 50 diverse, ndr), dare spazio alla creatività e essere sorpresi».

io