

Brigida Ronchi: «Per me è una sfida»

ANACAPRI. Sarà che l'acqua è sempre stato un elemento a lei familiare, visto la sua nascita comasca, ma la Campania le è sempre piaciuta. Così Brigida Ronchi, con un passato di imprenditrice, ha puntato sull'isola Azzurra e la più discreta Anacapri per lanciarsi in un segmento diverso da quello abituale, il turismo e investendo nel cinque stelle Blu Capri Relais, con annesso ristorante di livello, il Capricci. Che cosa scatta in un imprenditore da indurlo a intraprendere un'attività al Sud? «Circa 3 anni fa alcuni imprenditori di Capri hanno proposto a mio marito la compartecipazione nella società che stava per iniziare - racconta Brigida Ronchi - i lavori di costruzione di un albergo sul luogo dove precedentemente sorgeva un cinema e la discoteca nel centro di Anacapri. E ci siamo detti "Perché no". Questo è stato l'inizio, poi ci siamo appassionati al punto tale che abbiamo rilevato il 100% dell'impresa per poterne fare l'albergo dei nostri desideri».

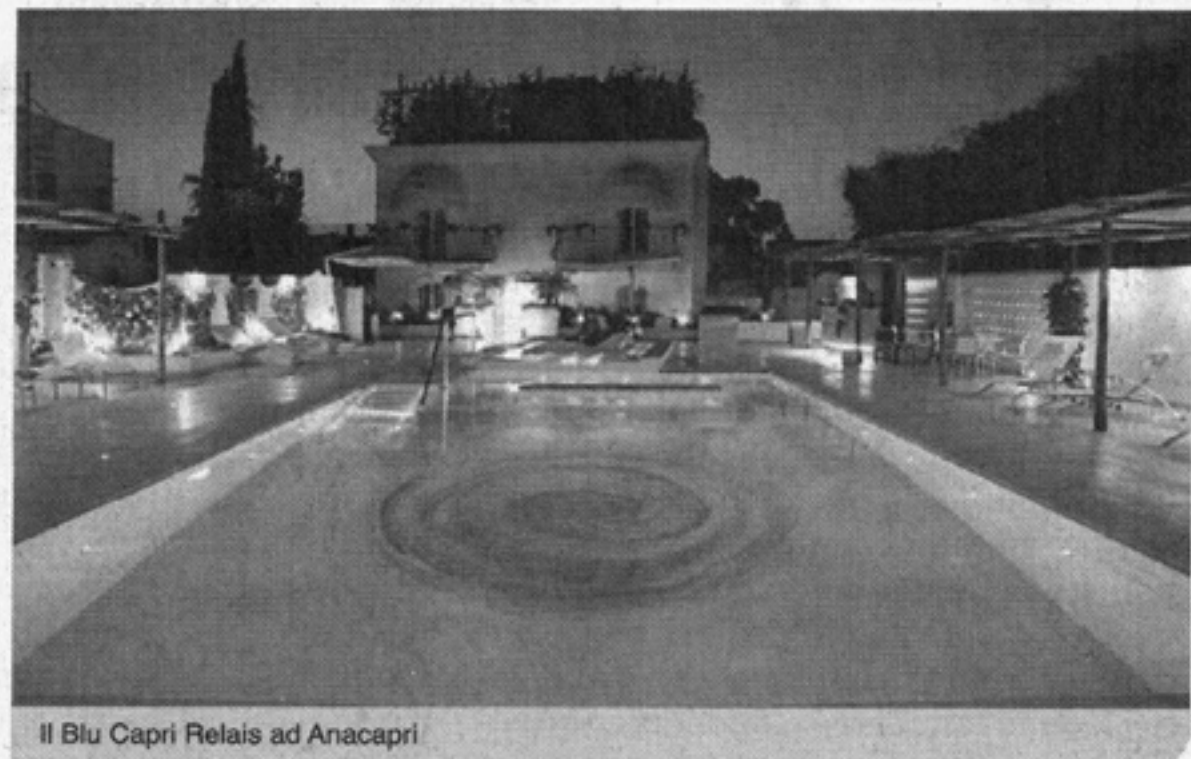
Dotato anche di una beauty farm...

«Più che una beauty farm abbiamo creato un centro benessere, un luogo per il relax psico-fisico con sauna, bagno turco, percorso kneipp, docce emozionali ed una sala relax. Vi sono anche 4 cabine per massaggi e trattamenti, dotate di macchinari di ultima generazione per la rigenerazione della pelle e le cure estetiche».

E il ristorante "Capricci"?

«È il nostro ristorante! L'idea è nata quasi per sfizio o forse anche per metterci alla prova. Amo definirla "un'officina" di ricerca sulle tradizioni locali e campane e sulle materie prime che vengono scelte con cura maniacale dallo chef Luca Paffetti. È un ristorante un po' diverso da quelli dell'isola: raffinato, ma al contempo non eccessivamente formale. So-

L'hotel cinque stelle Blu Capri Relais, con beauty farm e annesso ristorante di "Capricci", sorge nel centro storico e accoglie i suoi ospiti come fossero a casa



Il Blu Capri Relais ad Anacapri

no particolarmente orgogliosa del fatto che produciamo tutto in casa: dal pane (di almeno 4 tipi diversi ogni giorno) alla pasta, dai dolci ai gelati».

Ci parli dello Chef

«Si chiama Luca Paffetti, è romano ma di origine toscana, ha lavorato in molti ristoranti titolati soprattutto all'interno di alberghi 5 stelle. Ci siamo scelti a vicenda. Anche per lui questa è una sfida: farsi apprezzare in una zona difficile e molto titolata. Sono contenta perché sta avendo ottimi riscontri».

Quale è la sua idea di accoglienza?

«Vede, fin da quando mi è stato proposto questo luogo, io non ho mai pensato ad un hotel, ma ad una casa. Ho seguito personalmente i lavori e, mi creda, sono stati mesi lunghissimi e faticosi. Stavo in cantiere dalla mattina alla sera. Ma l'ho fatto come se avessi dovuto venire ad abitarci, con lo stesso amore e con la stessa passione e la stessa cura. Questa è anche la mia idea di accoglienza. L'ospite che arriva qui si de-

ve sentire accolto con grazia e attenzione, al centro dei nostri pensieri, ma non "impostato". Ed è per questo che ho scelto come direttrice Silvana Metri che ha una lunga esperienza nel settore, e la sensibilità che, a volte, solo le donne posseggono».

Ancora due mesi di attività. Quali sono i prossimi appuntamenti?

«Questa è la nostra prima stagione. È l'anno del "rodaggio", di proposito non abbiamo voluto organizzare troppe attività perché prima di tutto abbiamo voluto tastare il terreno. Abbiamo organizzato poche cose, ma tutte diverse da quelle più "classiche" degli altri alberghi del luogo».

Come per tutti gli alberghi dell'isola a fine ottobre termina la stagione. Quando riaprirete? Avete novità in prospettiva?

«Anche per noi il 31 ottobre sarà l'ultimo giorno di attività. Riapriremo a metà aprile 2011, in prossimità della Pasqua. Stiamo studiando la possibilità di aprire uno spazio tipo "Roof Garden" sulla terrazza dalla quale si gode una magnifica vista sul mare e sul Golfo e poi vorremmo differenziare l'attività del ristorante: un bistrò sotto la limonaia, all'aperto, stile giovane e "friendly" e il Capricci più elegante e tradizionale». **red**