

Antonio Girardi, passione hotel

11 giugno 2016 | HOTEL, SPA & CO, Italy | Nessun commento

Like Share 1

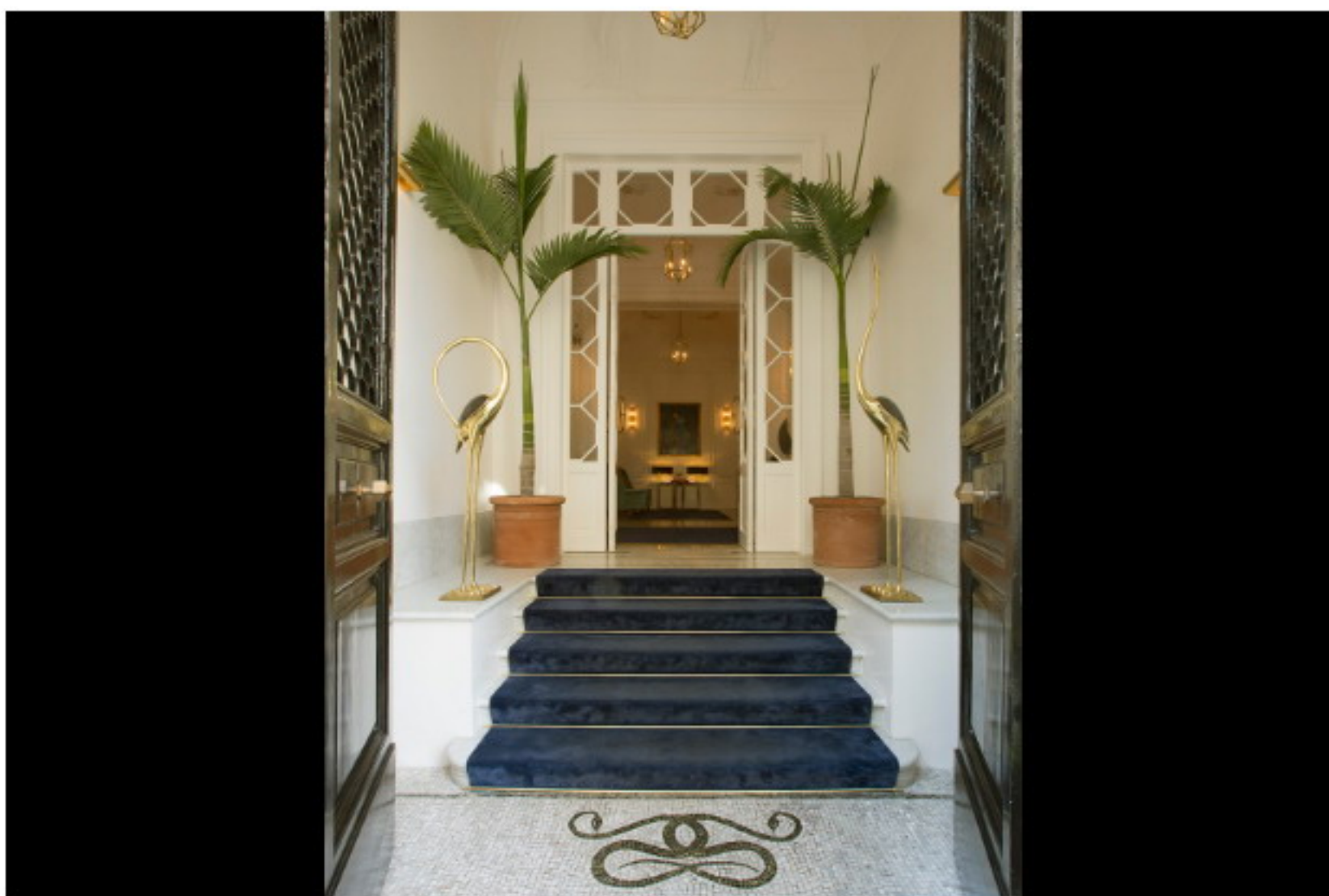
Progetti veloci e contemporanei: come si fa un lifestyle hotel secondo l'architetto Antonio Girardi, che ha appena finito Palazzo Dama



Antonio Girardi, architetto napoletano attivo a Roma, ha da qualche tempo iniziato un'impresa di hotellerie e ristoranti con altri soci, occupandosi personalmente della progettazione. Ha realizzato il DOM e il 15Keys, e lo scorso dicembre ha inaugurato Palazzo Dama, hotel, ristorante e club con un concept che si ispira agli alberghi lifestyle. Qui ci racconta dei suoi progetti presenti e futuri

Possiamo approfondire il significato di questa parola tanto usata? Cosa intende per lifestyle hotel?

Vuol dire che si arriva in un posto dove c'è un ristorante cool con uno chef bravo, il club, la piscina, e dove, soprattutto, si è accolti come in una casa, e qui mi collego al concetto di boutique hotel come lo intendeva Ian Schrager (cioè caratterizzato da una personalità specifica, ndr). Poi contano ovviamente anche l'architettura, il servizio, la comunicazione friendly. Io non sono un albergatore, sono e resto un architetto. Quest'avventura è iniziata quasi per gioco: ho visto una struttura pazzesca e mi sono detto perché non farci un hotel? Ho sempre vissuto e girato per alberghi, quindi ho acquisito una certa sensibilità nel cogliere lo stile di vita di un albergo. C'è una community di globe trotter a cui piacciono un certo tipo di posti. Infatti mi capita spesso di incrociare le stesse persone in luoghi diversi. Penso a Chateau Marmont a Los Angeles, The Mercer a New York, il Blakes a Londra, il Costes a Parigi. A volte vado al Claridges di Londra. Adoro quel suo gusto così rétro, con l'omino anziano dentro l'ascensore che ti dice buona sera signor Girardi, ti fa accomodare e ti accompagna al piano. Un altro dei miei preferiti è l'Hotel Du Cap, a Cap d'Antibes, dove il cameriere ti serviva disinvoltato con i Ray Ban addosso. Per ottenere quel lifestyle a cui aspiro bisogna curare tutto, dall'immagine coordinata alle divise, che qui da noi, purtroppo, non sono ancora arrivate: giacca blu, pantalone bianco e slipper blu per i camerieri, e le donne tutte in tubino blu.



Come si realizza un lifestyle hotel?

Un posto bisogna farlo invecchiare bene. È la mia preoccupazione, ma in generale quella di tutti. Gli alberghi di cui abbiamo parlato prima sono dei classici della loro epoca, anzi più invecchiano più hanno fascino. Quelli di tendenza invece passano di moda. Le mie architetture, e quelle che mi piacciono, sono fatte di dettagli. Ultimamente mi piacciono le palme e i banani. Li metterei ovunque. Nel mio immaginario c'è una villa a Long Island, con le palme. Pensi che avevo messo anche un pappagallo, ma me lo hanno fatto togliere, e l'ho portato nel mio studio. Comunque bisogna badare a ogni piccolo particolare. Guardi quei tessuti: affiorano fiori, righini d'oro. Poi quel righino l'ho fatto blu e salvia, e usato quei colori nelle camere.

Quanto ci ha impiegato a realizzare il suo progetto?

Sette mesi, dal giorno delle demolizioni. Il DOM, il precedente progetto di albergo, è stato completato invece in nove mesi. Il prossimo (ha già iniziato un nuovo hotel ma non svela nulla, ndr) lo finiremo in quattro mesi. Penso che riuscirei basti una buona organizzazione, cosa che suona impossibile solo per l'Italia.

Nel ristorante di Palazzo Dama è previsto anche un menu vegano. Come mai questa scelta?

Questo è merito di mia moglie, che è vegetariana dalla nascita, adesso vegana. Ha aperto un blog, MorganicKitchen.com, che contiene il suo nome (Morgan) e l'orientamento gastronomico (organic, ovvero biologico in inglese). Io invece sono carnivoro, mangio volentieri anche una bistecca. Sono filosofie di vita. Per questo ho chiamato Biolosophy il locale che ho appena inaugurato in piazza Navona. Una specie di Palazzo Dama, con pareti verdi verticali. Il nostro concetto lì è 100% biologico, con aziende che producono secondo quei criteri, ad altissimo livello e di provenienza certificata, dalle carni alle verdure.

(Il menu del ristorante di Palazzo Dama è innanzitutto regionale italiano. Ai fornelli c'è Roberto De Santis, ex braccio destro di La Mantia al Majestic, ndr)

Antonio Girardi ci tiene a sottolineare che vive negli alberghi che realizza. Ci pranza, ci fa colazione, ci dorme, per verificare che tutto scorra fluidamente, e che soddisfi i suoi gusti e quelli degli ospiti.

Ha cambiato grazie ai suoi soggiorni a Palazzo Dama?

Ho messo a punto e perfezionato tutto, dalla disposizione del minibar alla gestione del climatizzazione. E continuerò fino al prossimo progetto.

Prossimi progetti?

Adesso lavoriamo su Roma, e stiamo guardando anche Milano e Londra.

