

Baia d'Argento, un hotel da sogno. A Porto Santo Stefano

DI PAOLO MASTRACCA

Un luogo magico che ha il pregio di trasformare i sogni in realtà. È l'Hotel Baia d'Argento, splendido ed elegante complesso ricettivo, affacciato sul mare, in una tra le più belle insenature della Costa d'Argento, la Cala del Pozzarello, a Porto Santo Stefano. Una proposta di accoglienza davvero top, all'insegna della classe, della cura dei dettagli e della raffinatezza

Gia il nome sarebbe sufficiente per lasciarti quel senso di intrigante voglia di andare a scoprirlo. Hotel Baia d'Argento infatti non è un nome banale; è un nome che lascia spazio ad un che di onirico e se vai a vederlo ti rendi conto cosa significa vedere un sogno trasformarsi in realtà. Ed è sicuramente un nome che tende a

valorizzare il luogo: l'Argentario e l'attigua cala del Pozzarello.

Ispirato ad uno stile capace di coniugare funzionalità e raffinatezza, l'Hotel Baia D'Argento, sebbene rappresenti un'icona storica nel panorama ricettivo della zona, nel corso degli anni ha sempre saputo interpretare lo spirito dei tempi che cambiano e venire così

incontro, in ogni momento, alle esigenze dei propri ospiti; ciò che oggi rende l'albergo struttura all'avanguardia quanto a comfort e offerta dei servizi.

La posizione

L'Hotel Baia d'Argento è affacciato sul mare, in una splendida baia, appunto la cala del Pozzarello. Di notte è illu-



minato di quel blu coinvolgente che sembra spuntare fuori da una fiaba, mentre di giorno bacia il mare come una sirena. Per fare il bagno o per prendere il sole non c'è bisogno neanche di attraversare la strada; c'è un apposito sottopassaggio che porta i clienti direttamente sulla spiaggia e in questo caso la tradizionale frase "faccio due passi al



La hall

mare" diventa splendida realtà visto che la spiaggia in concessione è letteralmente a due passi dall'albergo. Per andare a Porto Santo Stefano, non c'è bisogno di prendere l'auto; attraverso i suggestivi tunnel della vecchia ferrovia – 800 metri di assoluto piacere – è possibile arrivare, a piedi, all'ingresso del paese: una passeggiata affascinante, che ha il suo perché anche nelle ore serali, grazie all'illuminazione completa dell'intero percorso.

Il direttore: Gian Luca Gozzo

Quella che abbiamo descritto è la sensazione che ci ha lasciato la visita all'Hotel Baia d'Argento, ma per saperne di più siamo andati a incontrare il direttore dell'albergo Gian Luca Gozzo che conosce ogni singolo dettaglio di questa struttura che può essere definita il biglietto da visita di Porto Santo Stefano, per la location in cui è collocata.

Il direttore è una persona distinta e con una classe innata; sicuramente è il direttore che ogni cliente vorrebbe avere nell'albergo in cui è ospite, per la professionalità e per quella capacità di dosare alla perfezione la riservatezza con quel trasporto umano in grado di offrire ampie garanzie sulla qualità del soggiorno e sull'attenzione che si ripone sul cliente.

Gian Luca Gozzo ha iniziato a lavorare in questa struttura più di vent'anni fa. Era il 1997 e da poco tempo l'albergo aveva assunto il nome attuale di Hotel Baia d'Argento, perché dal 1959

fino a metà degli anni novanta si chiamava Hotel Miramare ed era uno degli alberghi di punta di tutto l'Argentario, nonché sede della scuola alberghiera dove si sono diplomati molti studenti. Aveva soltanto il piano terra e il primo piano; adesso invece la struttura è stata ampliata fino al quarto piano per un totale di 36 camere e 4 suite, di cui una a esclusivo uso della proprietà.

Nasce in questo contesto l'esperienza professionale di Gian Luca Gozzo che dopo il diploma all'istituto commerciale Fossombroni di Grosseto frequenta uno dei primi corsi universitari organizzati dal neonato polo universitario del capoluogo maremmano. Quindi, come detto nel 1997 arriva l'inizio della col-



Gian Luca Gozzo



Ispirato ad uno stile capace di coniugare funzionalità e raffinatezza, l'Hotel Baia d'Argento, nel corso degli anni ha sempre saputo interpretare lo spirito dei tempi che cambiano e venire così incontro, in ogni momento, alle esigenze dei propri ospiti



La suite

laborazione con l'Hotel Baia d'Argento, dove viene assunto come portiere di notte. L'anno successivo gli viene affidato il compito di addetto alla reception e dopo un'esperienza a Villa Domizia entra stabilmente all'Hotel Baia d'Argento con la nuova proprietà che gli assegna l'incarico di responsabile della reception. Nel 2009 è nominato direttore e quindi in questa stagione ricorrono i dieci anni trascorsi in questo ruolo.

Con Gian Luca Gozzo andiamo alla scoperta delle meraviglie e delle eccellenze che offre l'Hotel Baia d'Argento.

Il ristorante

Il ristorante che è stato riaperto in maniera regolare nel 2005 è riservato

sia alla clientela interna che esterna con una particolare predisposizione per allestire e organizzare piccoli e grandi eventi come cerimonie di vario tipo; superfluo sottolineare che i matrimoni hanno in questo scenario una collocazione quasi naturale.

Per il menù da offrire alla clientela lo chef Alessandro Volandri propone quest'anno delle novità davvero appetitose, come gli spaghetti di limone e pepe realizzati da un importante pastificio toscano che lo chef del Baia d'Argento ha deciso di abbinare alla crema di sedano rapa ed alla bottarga di Orbetello. Un piatto gustoso è la milanese di tonno, mentre in un altro lo chef Alessandro Volandri scotta gli scampi su

crema di ceci e passion fruit.

Il direttore Gian Luca Gozzo fa presente che l'intento è quello di dare una risposta idonea a soddisfare le svariate esigenze della clientela anche nelle colazioni: *“abbiamo cercato di migliorare e diversificare nel tempo, puntando a dare risposte efficaci anche a chi ha determinate allergie, un fenomeno in costante crescita”*.

Gian Luca Gozzo illustra su cosa si è puntato in tale campo: *“Ci affidiamo ai prodotti biologici che provengono da aziende agricole del posto con ottime confetture e marmellate. Inoltre offriamo ai nostri clienti la possibilità di personalizzare il cornetto facendolo diventare farcito con appositi dispenser di confetture, creme e cioccolato. Allo stesso modo possiamo diversificare lo yogurt con semi, bacche e frutta disidratata e con tale sistema il cliente può avere a disposizione dodici diverse qualità di yogurt”*.

Parola d'ordine: accoglienza!

Con Gian Luca Gozzo parliamo anche dei cambiamenti delle esigenze e delle abitudini dei clienti. Negli anni ottanta la maggior parte della clientela era abituale ovvero prenotava di anno in anno; adesso la situazione è notevolmente cambiata. *“Noi abbiamo sempre uno zoccolo duro di ospiti fidelizzati che vengono ogni anno e vogliono le stesse camere, ma adesso la maggior parte delle presenze ruota. La vicinan-*



Una camera



za con Roma ci porta ad avere molti turisti che giungono dalla Capitale ma abbiamo una clientela che sostanzialmente arriva da ogni parte d'Italia oltre a clienti europei prevalentemente di lingua tedesca. Nelle cosiddette mezze stagioni, quindi principalmente a maggio e settembre, l'albergo si riempie con i gruppi organizzati con cui si lavora sempre molto bene".

Il Baia d'Argento è aperto solitamente dalla settimana che precede Pasqua fino a metà ottobre, quindi il segmento forte su cui la struttura punta è sicuramente quello del turismo balneare legato alla stagione estiva, ma oggi sono sempre di più i turisti che oltre al mare apprezzano anche la cultura, l'enogastronomia, la storia e magari vogliono andare alla scoperta del territorio circostante. Sotto questo aspetto il direttore Gian Luca Gozzo osserva: "Molti arrivano e sono già sufficientemente informati, ma ovviamente il nostro ruolo è anche quello di informare, suggerire, accogliere a 360°, un aspetto quest'ultimo importante ed utilissimo per ampliare quel ventaglio di offerte in grado potenzialmente di allungare la stagione".

E proprio prendendo spunto dall'esigenza di accompagnare il cliente alla scoperta del territorio l'Hotel Baia d'Argento per questa stagione organizza una simpatica novità rappresentata dal classico servizio di navetta che però sarà effettuato con un mezzo di trasporto particolare, ovvero l'Ape Calessino

di colore blu che promette di diventare un cult tra la clientela dell'albergo.

I punti di forza

I punti forti su cui puntare e che sono di grande richiamo per la clientela sono molti e li elenca il direttore Gian Luca Gozzo: "Partiamo dalla bellezza del mare. L'Argentario è bandiera blu, l'acqua è pulita e trasparente e infatti sono visibili le macchie di Posidonia. Abbiamo in concessione una spiaggia piccola ma accogliente, pulita e ben tenuta grazie ad alcuni ragazzi che gestiscono anche altri servizi e in collaborazione con l'amministrazione comunale di Monte Argentario stiamo collaborando per la realizzazione di progetti che vadano nella direzione di ampliare, implementare e migliorare i servizi. Inoltre l'albergo è costantemente work in progress, da sempre vengono fatti investimenti migliorativi".

Gian Luca Gozzo premette che soprattutto gli alberghi stagionali come l'Hotel Baia d'Argento hanno necessità di essere costantemente curati sia con la manutenzione ordinaria che con la manutenzione straordinaria. E infatti gli interventi qui sono praticamente continui.

Quest'anno ad esempio è stata migliorata la terrazza esterna, è stato potenziato l'impianto idrico ed è stata implementata l'acqua sanitaria, ovvero l'acqua calda, con un sistema automatico di anti legionellosi, un impegno che il direttore Gian Luca Gozzo illu-

stra con orgoglio: "Sotto questo aspetto siamo all'avanguardia e sul piano della sicurezza siamo molto sensibili".

Negli anni scorsi quasi l'intera illuminazione della struttura è stata realizzata a led ed è stata completamente rifatta l'impiantistica dell'aria condizionata e del riscaldamento.

Un luogo magico

Insomma, l'Hotel Baia d'Argento è pronto ad accogliere anche nell'attuale stagione i propri clienti con lo charme che lo contraddistingue dove i comfort vanno di pari passo con il calore umano, dove un sorriso non è mai raro e significa un benvenuto in una terra da scoprire, in un mare da godere, in un albergo dove i sogni si tramutano in realtà: è questa la magia dell'Hotel Baia d'Argento.

Info: www.baiadargento.com, tel 0564812643 (anche whatsapp)

