

**ALBERGHI D'ITALIA/** Ad Andria un esempio di professionalità meridionale

## Cristal Palace, gioiello dell'hotellerie pugliese

*Un complesso ricettivo moderno e funzionale per soddisfare la domanda turistica di una delle zone economicamente più dinamiche del sud.*

Fondata nel 1064 da Pietro I Normanno, Andria, la più popolosa città della provincia di Bari dopo il capoluogo, crebbe di importanza con i re svevi. In particolare con il grande Federico II, che la beneficiò di esenzioni fiscali e ne lodò pubblicamente la fedeltà.

In questa città nacque nel 1228 il figlio Corrado, che ne ereditò il trono, e vi furono sepolte le sue due mogli. Ma da Federico II di Svevia Andria fu magnificata anche dell'imponente e ancora intatto Castel del Monte, a pianta ottagonale, costruito in posizione dominante sulla Puglia e sulla Basilicata, che oggi attira migliaia e migliaia di turisti da ogni parte del mondo.

Una città, quindi, al centro di un comprensorio dalle inestimabili ricchezze storiche. Come, nella vicina Barletta, la Cantina della Disfida, dove iniziarono le schermaglie fra Ettore Fieramosca e il francese de la Motte che il 13 febbraio del 1503 si conclusero con la famosa disfida. Ma anche il Colosso, la gigantesca statua di bronzo risalente al IV secolo dopo Cristo trovata abbandonata

sulla spiaggia di Barletta esattamente cinquecento anni fa e collocata sulla via principale della città. Poco distante c'è un altro luogo famoso per una cruenta battaglia: Canne, che nella primavera del 216 avanti Cristo vide Annibale sopraffare e umiliare i Romani. Luoghi storici di notevole interesse turistico, che per essere ulteriormente

valorizzati necessitano di adeguate strutture ricettive. Questa intuizione dei Fuzio, forse i più importanti imprenditori di Andria, che li ha convinti a investire diversi miliardi di lire per dotare la propria città di un albergo che respon-



Il modernissimo esterno del Cristal Palace, che sorge nel centro della cittadina pugliese è dotato di 40 camere, cinque suite, un ristorante e un centro sportivo.

desse concretamente alla massiccia domanda turistica. A questa intuizione è seguita la scelta di fare in modo che la struttura partisse con il piede giusto, cioè con quella necessaria professionalità che non sempre al Sud viene tenuta nella dovuta considerazione. Così, guardandosi attorno,



La hall dell'hotel. Una cura particolare è stata dedicata al ristorante La Fenice, che propone piatti tipici della cucina locale.

hanno individuato in Franco Ricatti, patron del ristorante Bacco di Barletta, il professionista più adatto. D'altronde sono anni che Ricatti si distingue come uno degli operatori più seri e preparati emersi in quest'ultimo ventennio in Puglia.

Ricatti ha curato tutto l'allestimento del nuovo albergo, il Cristal Palace e dell'annesso ristorante La Fenice. "Un compito che ho accettato ben volentieri - dice il professionista di Barletta - perché avevo intuito con quale passione i Fuzio credono allo sviluppo turistico di questo comprensorio. Ma anche perché avevo capito che il loro desiderio era quello di creare

un albergo che prima di tutto fosse un modello di ricettività più che un investimento fine a se stesso. Poi l'idea di questa esperienza mi esaltava e così ho deciso di mettermi al lavoro".

Tant'è che dopo aver curato l'apertura e dato l'impostazione gestionale sia all'albergo sia al ristorante, Franco Ricatti è rimasto a dirigere entrambe le strutture.

Anche per fare del Cristal Palace quel gioiellino dell'hotellerie pugliese che hanno in mente i Fuzio. I presupposti ci sono tutti: dal modernissimo palazzo di sei piani, tutto cristalli e alluminio, nel centro di Andria, alle 40 camere più cinque suite, per un totale di 80 posti letto, realizzate nelle giuste misure per essere modernamente arredate e dotate di tutti i comfort.

Il complesso poi può contare su un ampio spazio sotterraneo dove i Fuzio stanno allestendo uno sporting center con una piscina che si svilupperà su due piani, nonché tutte le attrezzature per curare la forma e la salute.

Insomma, qualcosa di avveniristico che renderà ancora più invitante il soggiorno al Cristal Palace, che già è il punto di riferimento del turismo d'élite e di imprenditori e uomini d'affari provenienti da tutto il mondo.

"E non può essere diversamen-

te - sottolinea Ricatti - considerato che il comprensorio del nord barese è uno dei poli economicamente più importanti della Puglia". Qui, infatti, prospera un'attività agricola di prim'ordine con la produzione di olio extra vergine d'oliva ritenuto il più pregiato del mondo, di vini fra i più interessanti del meridione e di formaggi inimitabili, nonché una diffusa imprenditoria piccola e media che, specialmente nel settore calzaturiero e della confezione, esporta in ogni angolo del mondo.

Per rendere più completa la ricettività, accanto all'albergo è stato allestito un ristorante alla carta, con una cucina capace di "esprimere un valido connubio tra l'esaltazione dei prodotti della nostra terra - spiega Ricatti - e la fantasia della esecuzione, rispettando e considerando l'evoluzione che la stessa cucina ha subito vuoi per moda, vuoi per adeguamento

ai nuovi ritmi di vita e soprattutto per una maggiore tutela della nostra salute. Tuttavia siamo nelle condizioni di eseguire tutti i piatti della cucina tradizionale pugliese, anche per valorizzare il nostro olio, le nostre verdure, i nostri vini, i nostri formaggi".

Per l'allestimento del ristorante Ricatti ha curato ogni minimo particolare. Così ha voluto le tovaglie di Bellomo (che ha fornito anche la biancheria dell'albergo), i bicchieri e la cristalleria di Riedel e la porcellana di Konigl Priv Tettau entrambi distribuiti in Italia da Gaja, i piatti di Schonhuber e la posateria d'argento di Hepp. Notevole anche la carta dei vini con la più bella selezione dei pugliesi (dal Patriglione e Notarpanaro di Taurino al Mjere di Michele Calò, dal Castel del Monte e Vigna al Monte di Rivera al Cappello di Prete di Candido, dal Rosa del Golfo al Moscato di Trani) nonché le più importanti e valide etichette nazionali. Anche la selezione di Champagne e distillati è fra le più complete oggi presenti in un ristorante.

E poi, per non lasciare niente al caso, per buona parte della giornata Ricatti è presente al front desk e alla reception del-

l'albergo dopo aver predisposto che in cucina sia tutto a posto.

All'ora di pranzo e di cena, però, la presenza è più assidua in sala ristorante per accogliere i clienti, consigliare il menù da degustare e proporre i vini da abbinare. Insomma, proprio come accade da Bacco, dove il calore del benvenuto già predispongono bene il cliente, mentre la cucina e il servizio completano l'opera.

Si intuisce chiaramente che anche con il Cristal Palace hotel e il ristorante La Fenice Ricatti non transige, chiedendo a tutto il personale il massimo sia per valorizzare il nuovo complesso alberghiero, sia per dimostrare che anche al sud, volendo, si possono fra le cose seriamente.

M.P.