

LA RIVISTA DELL'OSPITALITÀ ORGANO UFFICIALE FEDERALBERGHI

# turismo

*d'Italia*

*Regeneration! by SIA*

SPAZIO AL CONCEPT  
DELL'HOTEL DESIGN

*Gabetti e Minibond*

NUOVE GARANZIE  
PER AZIENDE SOLIDE

*Mice*

EVENTI E CONGRESSI  
RITORNANO IN SCENA

## PROVE DI CORAGGIO

Gli imprenditori dell'hospitality alla 70<sup>a</sup> Assemblea Federalberghi  
I temi del meeting che si celebra a TTG Travel Experience 2020 a Rimini  
Un'agenda fitta di step e progetti per il rilancio del settore

# Nuova vita al restyling

L'hotellerie verso concept diversi. La vision dell'architetto Simone Micheli:  
 “Gli spazi alberghieri? Attrezzati per garantire la sicurezza, ma senza diventare ospedali”



DI AMINA D'ADDARIO

**È** l'architetto dei luoghi futuristici, dove i sensi si liberano dai condizionamenti. Puoi trovarti in un negozio di lusso ad Abu Dhabi, in un appartamento di Milano o in uno dei tanti hotel che portano la sua firma, ma l'impronta di Simone Micheli è inconfondibile. Solido e leggero nell'estetica, lussuoso ed essenziale negli arredi. Ma sempre sostenibile e tecnologico. Anche durante il lockdown la sua mente creativa non è stata a riposo. Anzi. Spinto dall'esigenza di coniugare ambienti safe e bellezza, si è messo subito al lavoro per trovare nuove strade. Ha creato una mascherina di “super design” e ora medita sanificatori “da mostrare” e maniglie “non maniglie” per il mondo dell'ospitalità. Ma con una certezza: i nuovi progetti alberghieri “saranno sempre caratterizzati da unicità e straordinarietà”.

## Architetto Micheli come ha trascorso i mesi di stop?

I miei studi in questo periodo non si sono fermati, mi piace dire che siamo stati fermi correndo. Abbiamo continuato a progettare cose che avevamo in corso, abbiamo acquisito nuovi appalti anche su strutture ricettive e abbiamo lavorato molto su tematiche di design legate a quello che è accaduto.

## Il coronavirus ha portato a ripensare in una nuova ottica gli spazi alberghieri: come pensa che cambierà l'approccio al restyling?

L'approccio progettuale non muterà in maniera sostanziale, perché chi fa progettazione come me è abituato a rispondere a quadri esigenti con delle risposte precise, attente e misurate ma che si adattano alle mutate esigenze del momento. Quello che posso dire adesso è che la sostanza del progetto non

muterà, ma che certamente muteranno le regole del gioco, che saranno alterate in relazione a ciò che ci ha attanagliato e che ci attanaglierà ancora per un po'.

## Crede si andrà verso una maggiore concretezza e uno stile più essenziale?

Per ora abbiamo avuto delle indicazioni di sostanza sulle distanze e sull'igienizzazione, però ci sono tanti aspetti nell'hotellerie che vanno considerati.

Pensiamo al tema delle spa, alla condivisione all'interno di uno spazio di questo tipo o alle funzioni previste in questi ambiti volumetrici, alle problematiche che nasceranno in termini di sanificazione. Pensiamo a quello che vorrà dire per un ospite vivere un'esperienza all'interno di una camera con un disagio perché non è sicuro di come sia stata sanificata. Pensiamo alla distanza nei ristoranti, che impone di annullare almeno i 2/3 delle persone all'interno



Foto Gianluigi Ceccarelli

della sala. Infinite storie contenutistiche e di sistema che andranno esaminate ed alterate in rapido modo!

**Sarà ancora possibile coniugare sicurezza ed estetica?**

Penso che tutto quello che ha caratterizzato gli alberghi vincenti non ha perso il proprio vigore, per cui gli alberghi dovranno sempre essere caratterizzati da unicità e straordinarietà. I miei progetti parlano di questo, ma dovranno essere sempre più “safe”, dovranno essere attrezzati per garantire la sicurezza degli avventori, senza, però, divenire ospedali.

**Presidi di separazione e sanificatori sono entrati di prepotenza negli**

**hotel, pensa che resteranno anche in futuro?**

Noi stiamo lavorando al tema della creazione di sanificatori da “mostrare” e questo perché ritengo che in un’attività ricettiva non basterà all’ospite solo leggere “il locale è sanificato”. Sarà necessario mostrare gli elementi che dichiarino visivamente che uno spazio è sicuro, ma gli elementi che renderanno possibile questo al momento sono abbastanza terribili dal punto di vista estetico. Stiamo disegnando delle maniglie “non maniglie”, perché poche persone avranno il desiderio di toccare delle superfici che non sono igienizzate o possono non esserlo. Ritengo che il concetto sia quello di alterare-valoriz-

zare oggetti conosciuti o concepirne dei nuovi in modo tale da renderli realmente performanti.

**Che ruolo avrà la tecnologia?**

L’albergo del futuro sarà un albergo supericonico, estremamente distintivo come espressività ma super smart, dove la tecnologia finalmente riuscirà ad andare di pari passo con la forma, visto che fino ad adesso questo passo non è stato percorso in maniera corretta. La tecnologia è 100 anni avanti e l’essenza espressiva architettonica degli alberghi, ma non solo, è 100 anni indietro. Sono sicuro che questa pandemia porterà a unire queste due sezioni del fare: l’impalpabile e il costruire.



Foto Jürgen Eheim