



La scelta dell'hotel di rimanere aperto tutto l'anno ha un duplice obiettivo: da un lato permette alla clientela di avere il suo punto di riferimento in Versilia in tutte le stagioni, dall'altro offre stabilità ai dipendenti, garantendo loro un futuro professionale solido e una continuità lavorativa importante. Una decisione che ha avuto come risultato una grande fidelizzazione sia degli ospiti che dei collaboratori dell'hotel

Principe Forte dei Marmi

CATEGORIA | **5 stelle lusso**
UBICAZIONE | **Forte dei Marmi (LU)**
SITO WEB | **principefortedeimarmi.com**
CAMERE | **28 di cui 15 suite**
PROPRIETÀ | **Hotel-holding**

HOTEL
D O M A N I

NOVEMBRE

31

ALL INCLUSIVE



PASS IONE

VERSILIA

L'accoglienza raffinata e riservata, il panorama a tutto tondo dal Mar Tirreno alle Alpi Apuane, i servizi contemporanei e l'apertura dell'hotel tutto l'anno fanno del Principe Forte dei Marmi il punto di partenza ideale per esplorare il territorio

di **Elena Cattaneo**

Destinazione a cinque stelle lusso e membro di The Leading Hotels of the World, il Principe Forte dei Marmi rappresenta l'ospitalità di alta classe in Versilia. Dove per lusso si intende un concetto ampio e contemporaneo, che include la qualità dei servizi, l'attenzione ai dettagli, la gestione consapevole e, soprattutto, un'autentica responsabilità ecologica. Sin dal 2018, infatti, l'hotel ha attuato misure concrete per minimizzare

l'impatto ecologico e promuovere il benessere dei propri dipendenti. Sostenuta dalla presenza di un Sustainability Manager, la struttura ha implementato politiche etiche riguardo alla gestione dei fornitori, riducendo gli scarti e operando in modo plastic-free. Principe Forte dei Marmi genera anche parte della propria energia tramite fonti rinnovabili ed è attivamente impegnato nella tutela delle risorse idriche.

Nel cuore della cucina

Valentino Cassanelli, classe 1984, è l'executive chef di Lux Lucis, progetto di ristorazione interno all'hotel Principe Forte dei Marmi, nato nel 2012 e premiato con una stella Michelin nel 2017. Materie prime e fornitori locali selezionati, ricerca e studio rivolti a un processo di miglioramento delle conoscenze, rappresentano gli ingredienti imprescindibili nel processo creativo di ogni singolo piatto del Lux Lucis. Un'interpretazione calibrata e al contempo esplosiva di contenuti estetici e di gusto che richiama la tradizione e la reinterpreta in chiave moderna senza filtri. Fa parte del percorso di ricerca anche il continuo rinnovo delle attrezzature, come la nuova cucina a induzione, con una parte alimentata a carbone e legna. La sostituzione dei classici fornelli a gas con innovativi piani a induzione elettromagnetica ha sicuramente rappresentato una scelta vincente. Questo tipo di tecnologia, infatti, abbatte drasticamente le dispersioni di calore. Le attrezzature De Manincor selezionate hanno un rendimento energetico che raggiunge il 95% rispetto alle tradizionali. La centrale frigorifera, per esempio, gestisce i 7 tavoli refrigerati, un abbattitore e le cantine da un sistema con inverter che provvede a regolare la velocità di rotazione dei motori. L'intero impianto è controllato da un microsistema che permette, secondo le condizioni termodinamiche, di azionare correttamente i singoli componenti attaccati in modo da ottenere il massimo delle prestazioni. Il sistema consente di ottenere bassi consumi energetici, costi di gestione contenuti e valori molto precisi di temperatura e umidità.

**Valentino Cassanelli,
executive chef
di Lux Lucis**



GABRIELE STABILE



Le 28 camere, di cui 15 suite, sono arredate con mobili e accessori Made in Italy, all'insegna di un design elegante e di gusto minimale, sempre scaldato da una curata illuminazione naturale

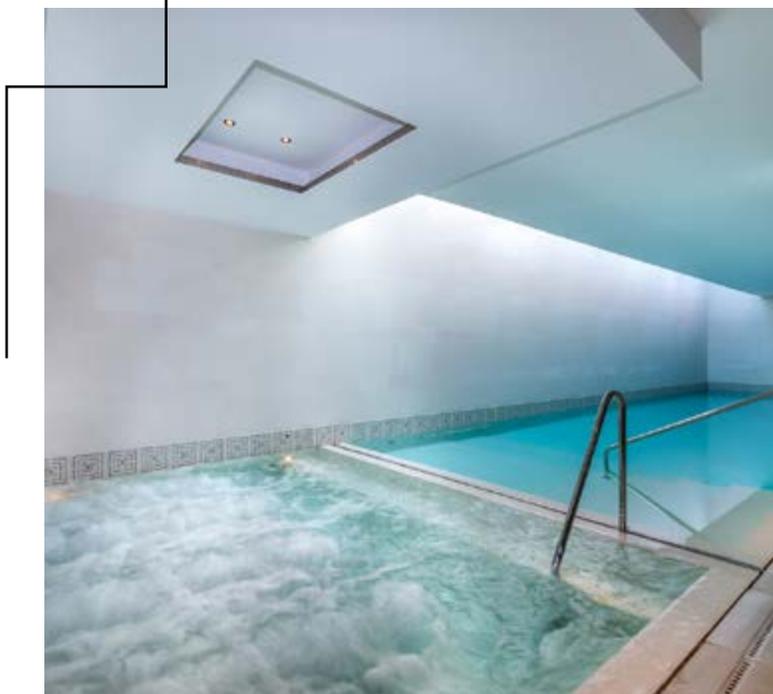


Scelte sostenibili

Cristina Vascellari, amministratrice unica dell'hotel Principe Forte dei Marmi, spiega: "Grazie all'impegno di questi anni abbiamo potuto redigere il primo Bilancio di Sostenibilità, un documento che illustra in modo trasparente le azioni e i risultati in ambito ambientale, sociale e di governance, e che ci sarà utile come strumento di monitoraggio delle performance negli anni a venire. Ci siamo certificati ISO 9001 e ISO 14001 per la Qualità e l'Ambiente e stiamo lavorando per ottenere la GSTC (Global Sustainable Tourism Council) e tutti questi riconoscimenti si traducono in procedure attente e rispettose dei criteri ESG. I nostri ospiti vivono questa attenzione in prima persona: dalle proposte culinarie basate sul principio di cucina circolare ai miglioramenti tecnologici attivati per ridurre le emissioni fino alla spa dove abbiamo rinnovato la zona caldo-umida con l'azienda Starpool proprio nell'ottica dell'ecompatibilità."

L'ecologia del benessere

La rinnovata Egoista Spa è l'ultimo gioiello dell'hotel Principe Forte dei Marmi. La novità più interessante riguarda la zona umida: guidata dall'azienda Starpool, questa ristrutturazione eco-consapevole stabilisce un nuovo standard nel mondo delle spa di lusso. La collaborazione con **Starpool** non riguarda solo il miglioramento dei servizi, si tratta, infatti, di un impegno concreto per la sostenibilità ambientale. L'integrazione della tecnologia, prima di tutto, ha migliorato l'esperienza degli ospiti oltre ad aver ridotto al minimo il consumo energetico. Le nuove porte a chiusura automatica e un software di gestione dell'energia, per esempio, impediscono inutili perdite di vapore mantenendo una temperatura costante e ottimizzando i consumi, con un risparmio energetico stimato del 20%. Inoltre, il software installato permette una gestione completa della Spa attraverso un dispositivo di gestione remota. Con questo importante lavoro di ristrutturazione Egoista Spa si è completamente ripensata per proporsi come testimonianza di un armonioso connubio tra lusso e sostenibilità, invitando anche gli ospiti più esigenti a immergersi nel lusso abbracciando consapevolmente pratiche eco-consapevoli.





L'impegno per la sostenibilità passa da politiche etiche per i fornitori, riduzione degli scarti e modalità plastic free. Inoltre la gran parte dell'energia è prodotta da fonti rinnovabili

Il valore della continuità

Il Principe Forte dei Marmi è l'unico hotel di lusso della Versilia aperto tutto l'anno, decisione fortemente voluta da Cristina Vascellari: "Desideriamo garantire una continuità di servizio ai nostri ospiti, sappiamo quanto sia importante per molti poter contare su un luogo accogliente e confortevole in qualsiasi stagione. Inoltre, la decisione di rimanere aperti tutto l'anno è stata presa anche pensando ai nostri dipenden-

ti poiché offrire loro un lavoro stabile e continuativo è un modo per valorizzare le loro competenze e garantire loro un futuro professionale solido. Questa decisione negli anni ci ha ripagato con una grande fidelizzazione, sia degli ospiti, sia dei collaboratori dell'hotel".

Accoglienza contemporanea

Oltre alla posizione privilegiata, il Principe Forte dei Marmi offre un'atmosfera contemporanea, espressa

con equilibrio sia nelle zone pubbliche che nelle stanze, e un ampio ventaglio di servizi pensati per il viaggiatore attuale. Le 28 camere, di cui 15 suite, arredate con mobili e accessori esclusivamente Made in Italy, sono ambienti dal design elegante e minimale, sempre scaldato da una curata illuminazione naturale.

Per quanto riguarda le attività, durante la stagione estiva l'hotel amplifica la sua offerta con il Bagno Dalmazia, lo stabilimento balneare adiacente. Gli ospiti possono, inol-



La gestione improntata alla responsabilità ambientale e sociale ha permesso la redazione del primo Bilancio di Sostenibilità e di ottenere le certificazioni ISO 9001 e ISO 14001

tre, utilizzare le biciclette per esplorare la città e il litorale o intraprendere escursioni verso località storiche e scenografiche come le cave di marmo di Carrara e le Cinque Terre. Parlando di ristorazione, sono quattro le proposte dell'hotel tutte guidate dallo chef Valentino Cassanelli.

Il ristorante Lux Lucis al quarto piano, insignito di una stella Michelin, offre piatti ispirati alla cucina locale; il cocktail bar 67 Sky Lounge ospitato sulla terrazza che abbraccia il ristorante; il Ristorante Principe, una piccola oasi dove assaporare momenti

di relax e di vero piacere diffuso tra il giardino e la piscina e, infine, il Ristorante Dalmazia situato nell'omonimo beach club. A disposizione degli ospiti, e come tutti i servizi dell'hotel anche al pubblico esterno, Egoista Spa: un'area benessere dove i trattamenti vengono studiati sulle necessità e sulle preferenze degli ospiti a riconferma della volontà di offrire un servizio tailor made.

Esperienze su misura

"I dettagli fanno la differenza - sottolinea la direttrice - e per noi la perso-

nalizzazione dell'esperienza si concretizza, anche, in una serie di piccoli gesti che rendono il soggiorno dei nostri ospiti indimenticabile. Un messaggio di benvenuto personalizzato, una sorpresa in camera all'arrivo, un consiglio su un ristorante nascosto o una prenotazione per un trattamento benessere. L'esperienza al Principe Forte dei Marmi inizia ben prima del suo arrivo, infatti grazie a un'accurata fase di prenotazione siamo in grado di conoscere preferenze ed esigenze di ogni ospite, così da potergli garantire un soggiorno su misura."