



# Marcello Ceccaroli, architetto

*L'architetto romano è convinto che realizzare alberghi richieda una forte specializzazione che consenta al professionista di essere anche e soprattutto il miglior consulente del committente a partire dal piano di fattibilità dell'albergo: perché, dove, a chi, come. Funzionalità, logistica, estetica sono i parametri fondamentali che devono ispirare il lavoro del progettista alberghiero. Un cliente finale dell'albergo soddisfatto soddisfa anche l'albergatore*

**M**arcello Ceccaroli, architetto, dopo essersi laureato a Roma nel 1990 si è specializzato in alberghi lavorando per alcuni anni in Brianza, nel Nord di Milano, all'interno di una importante azienda specializzata nel contract. Tornato a Roma, dove ha aperto il suo studio professionale, Ceccaroli ha continuato ad approfondire questa specializzazione che condivide con ben pochi colleghi, essendo la maggior parte degli architetti italiani specializzati semmai negli edifici pubblici rivolti a uffici o in quelli privati: case, ville.

“Realizzare alberghi richiede una specializzazione particolare” spiega Ceccaroli, “una specializzazione che in Italia non si impara in università, dove non esiste neppure un corso dedicato all'argomento, ma sul campo, a contatto con chi materialmente realizza gli alberghi e con chi materialmente poi li gestisce. Una casa, un ufficio richiedono conoscenze architettoniche diverse, indipendenti dalla collocazione della



Due referenze alberghiere dell'architetto Marcello Ceccaroli: sopra, l'Hotel Perugia e la Villa di Perugia e, nella pagina accanto, l'Hotel Sunrise di Roma



casa o dell'ufficio, che è stata decisa autonomamente dal committente. Nel caso dell'albergo invece esiste la priorità della location, del sito dove verrà realizzato l'albergo, che determina in primo luogo la scelta della categoria e della vocazione commerciale dell'albergo: se sarà destinato principalmente a ospitare una clientela d'affari piuttosto che una clientela vacanziera, una clientela congressuale piuttosto che una clientela stagionale o una miscelanea di queste varie tipologie. Non solo, è un albergo che sarà gestito da una famiglia o da una compagnia alberghiera? All'interno di queste tipologie esistono altre variabili, che devono essere contemplate. Il tutto determina la categoria e le dimensioni della struttura, vale a dire le dimensioni degli spazi destinati alle varie funzioni: le camere, i bagni, le sale, il ristorante, il centro benessere. A fianco di questo albergo ne esiste poi un secondo, altrettanto fondamentale: quello destinato al personale e ai fornitori. I flussi della clientela non devono incrociarsi con quelli dei fornitori, per esempio. Il personale deve disporre di spazi adeguati nel back office e negli uffici interni come per i momenti ricreativi. Il primo cliente di chi diri-

ge un albergo è il personale, mai dimenticarlo. In albergo la soddisfazione del personale è fondamentale perché incide immediatamente nella soddisfazione della clientela. A differenza dell'industria, dove la gestione dei rapporti con i dipendenti è soprattutto di natura sindacale, in quanto l'erogazione del servizio avviene altrove rispetto al luogo della produzione, in albergo questi due momenti coincidono e la soddisfazione del personale non può essere gestita solo in maniera sindacale e burocratica. In albergo in particolare gli aspetti psicologici spesso prevalgono e determinano quelli di natura sindacale. I magazzini inoltre devono essere commisurati ai reali bisogni della struttura ricettiva. Troppo vasti rappresentano una perdita di spazio, troppo minuscoli creeranno enormi problemi per la gestione delle forniture."

Marcello Ceccaroli sta seguendo cantieri alberghieri un po' in tutta Italia, dal Veneto al Lazio, dall'Umbria alla Toscana, dalla Campania alla Calabria. "Sempre di più la committenza cerca un professionista specializzato, un professionista esperto di ricettività, sia quella alberghiera che quella legata alla ristorazione. Funzionalità e logi-

stica sono i due aspetti fondamentali che guidano il mio intervento, oltre ovviamente al gusto estetico. Amo lo stile classico e nei miei alberghi lo si riscontra immediatamente a partire dall'impiego dei marmi, dal marmo di Carrara al giallo Siena al portoro. Tutti marmi italiani. Per il design dei mobili amo molto sia il classico che il moderno ricco e luminoso. È quanto sto realizzando per esempio per l'Hotel Mediterraneo di Firenze dove ho adottato uno stile più contemporaneo."

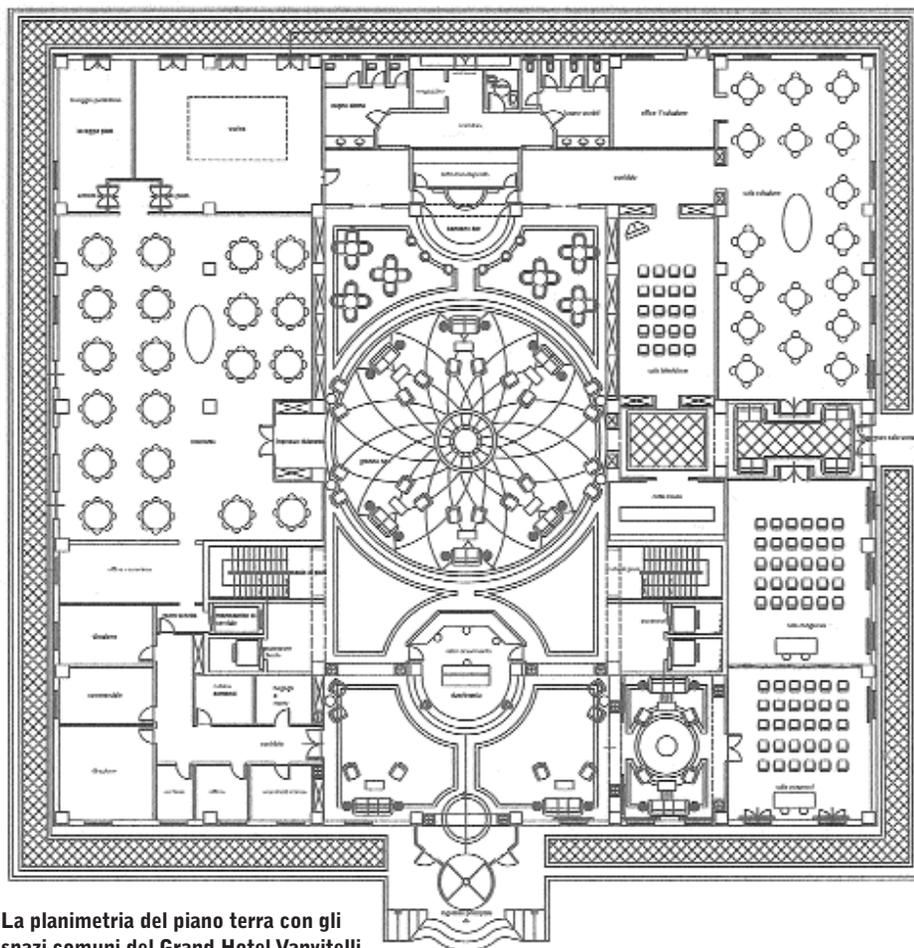
#### **Nei tuoi lay out curi molto la separazione delle funzioni**

"È vero. La clientela congressuale non deve mai confondersi e intralciare quella individuale, idem per chi si reca al ristorante o nel centro benessere. Tutte le funzioni devono avere entrate e reception indipendenti. Devono avere una precisa logica funzionale. Gli spazi congressuali devono essere ben separati e nello stesso tempo la collocazione delle cucine deve essere funzionale sia al funzionamento del ristorante che a quello delle sale congressuali se verranno utilizzate in maniera polivalente anche come sale banchetti. La logistica deve essere

gestita in maniera gradevole dal punto di vista del design ma deve essere soprattutto logica e razionale. Per quanto riguarda la ristorazione, l'ideale è separare la zona destinata alle prime colazioni da quella riservata a pranzo e cena. Ciò consente per esempio di preparare la sala delle prime colazioni la sera precedente.”

### Esempi concreti di cantieri in corso?

“L'Europalace di Viterbo, categoria 4 stelle, ha aperto ad agosto. Ha 70 camere e due sale congressi da 150 posti circa. Le camere sono molto ampie. Sono servite da ascensore per la clientela, montacarichi per il personale e una scala di emergenza. L'impresa di costruzioni che l'ha edificato si chiama Belli. La famiglia Belli è anche proprietaria dell'albergo, che è stato dato in gestione, ed è assai ben quotata sul territorio. L'albergo è molto ben collocato sullo snodo dell'uscita dell'autostrada. Nel caso dell'Hotel Emona Aquaeductus di Roma si tratta di una palazzina dei primi del Novecento assai centrale, con 25 camere, gestita da una signora tedesca con cognome italiano, Biocca. È una piccola bomboniera, con un delizioso giardino interno, e richiama molto gli analoghi hotel francesi del cuore di Parigi, colmi di



La planimetria del piano terra con gli spazi comuni del Grand Hotel Vanvitelli di Caserta e, sotto, la nuova corte interna dell'albergo



storia e di charme, dove ogni camera è diversa dall'altra. Vi abbiamo creato anche una sala colazioni nel seminterrato. Nel centro storico di Perugia c'è il Perusia e la Villa, con 60 camere, che è un ampliamento della struttura esistente, con 56 camere. Abbiamo creato una nuova sala colazioni e ampliato la sala ristorante. Abbiamo separato i percorsi. A Caserta stiamo completando il Grand Hotel Vanvitelli, di cui Hotel Domani ha già parlato quando fu inaugurato (HD N. 5 Giugno 2000), uno degli alberghi più belli del Sud Italia. Verranno realizzate 120 camere con una corte interna a cielo aperto, ispirato all'idea architettonica delle ville romane, su cui si affacceranno le camere interne. Saranno quattro piani in superficie con altri tre interrati. Abbiamo speso 150.000 euro solo di marmi. L'albergo attuale ha 180 camere e quattro ristoranti e sta lavorando a pieno regime. Nella parte interrata verrà realizzata una importante beauty farm in stile romanico rivestita di mosaico. Di fatto stiamo creando due alberghi, con cucine e ristoranti autonomi, gestiti dallo stesso management. In Campania sto



**A Viterbo l'architetto Ceccaroli sta completando le Terme dei Papi: un importante centro termale con grotte solfuree già note a Etruschi e Romani**

realizzando il ristorante del Grand Hotel Excelsior di Amalfi, una struttura anni Sessanta rivisitata, sulla costiera. È un ristorante da 250 posti, aggettante sul mare. Sto incominciando a occuparmi anche della hall e delle camere. In Molise, a Larino, in provincia di Campobasso, sto completando il ristorante del Grand Hotel Park Campitelli Due, della famiglia Campitelli. Il ristorante avrà 350 posti. La sua peculiarità è il lampadario del diametro di 6 metri. Ancora in Molise mi sto occupando del Grand Hotel Aljope, a Guglionesi, in provincia di Campobasso, di cui ho rinnovato il ristorante senza pilastri intermedi da 500 posti e mi occuperò della risistemazione delle 50 camere. Vi organizzano ben 150 matrimoni l'anno. Sto completando le Terme dei Papi a Viterbo, un centro termale importante con grotte solfuree già note a Etruschi e Romani e utilizzate dai papi sin dal tredicesimo secolo. Le Terme divennero "dei Papi" soprattutto per l'intervento del pontefice Niccolò V che nel 1450 fece costruire sul posto uno splendido palazzo, così da potervi soggiornare in caso di necessità. È di proprietà di un'importante famiglia locale, i Sensi, che hanno in gestione le terme da secoli. Hanno anche un albergo, l'Hotel Nicolò V, con 30 camere, di cui sto eseguendo l'ampliamento per portarlo a 50 camere. In Toscana mi sto occupando del rinnovo di un lotto di 70 delle 300 camere dell'Hotel Mediterraneo di Firenze, che appartiene alla famiglia Innocenti. A Roma, in via Cavour, gli Innocenti possiedono l'Hotel Palatino con circa 300 camere.

A Quarto d'Altino sta partendo l'ampliamento del Park Hotel Junior che diverrà un vero e proprio resort hotel con la sistemazione del grande parco di tre ettari che lo separa dal retrostante Fiume Sile. I Pasini, i proprietari, sono famosi anche per l'annesso Ristorante Odino, uno dei migliori del territorio. L'ampliamento dell'albergo avverrà con un innovativo sistema in legno lamellare che consente di innalzare la struttura fino a quattro piani mantenendo le fondamenta in cemento armato, ma senza adottare il cemento armato ai piani. A Trebisacce, in Calabria, sto progettando un albergo per l'ingegner Bulgara: è un albergo sul mare di 60 camere con ristorante. A Roma mi sto occupando di diversi cantieri tra cui quello dell'Hotel Pinewood e il completamento dell'Hotel Sunrise. Il Pinewood sarà in stile contemporaneo. Infine, sempre a Roma, in via Sistina, sto completando la progettazione dell'Albergo Internazionale della famiglia Consolo, che ha anche la proprietà dell'Hotel Perusia e La Villa a Perugia. È un edificio di inizio Novecento a poche decine di metri dalla scalinata di Trinità dei Monti. Si tratta di rinnovare le 55 camere e ampliare la hall spostando i servizi dal quarto piano per portarli al piano terra. Sarà un intervento assai complesso considerando l'importanza del luogo e il fatto che via Sistina è a senso unico."

**Una nuova funzione in grande crescita nel settore alberghiero è quella del benessere.**

"È vero. Sempre più alberghi mi chiedono di progettare piccole o grandi spa. Le dimensioni dei centri benessere devono essere proporzionate alla struttura ricettiva e devono essere funzionali per una gestione del personale assai più flessibile rispetto a quella dell'albergo vero e proprio. Piscina riscaldata, area massaggi, saune e bagni turchi che restino nella memoria del cliente sono gli strumenti fondamentali per disegnare il lay out di una spa d'albergo. Anche una spa di ridotte dimensioni può avere un grande successo se è concepita e disegnata bene. La piscina riscaldata va concepita come una sorta di grande piscina polifunzionale con getti idromassaggio e giochi d'acqua e di luce. La spa deve essere luminosa."

**Un aspetto considerato troppo spesso secondario o cui dare attenzione solo alla fine della costruzione dell'albergo è la comunicazione. È un errore assai grave quanto frequente.**

"Sono d'accordo. L'identità e il destino di un albergo nascono già dalla scelta del logo e del nome. La comunicazione diventa di conseguenza l'elemento vincente per posizionare la struttura sul mercato del turismo, qualunque sia la tipologia di clientela cui la struttura è destinata. Anche in questo caso è necessario affidarsi a professionisti specializzati nella comunicazione fin dal momento del progetto di fattibilità."

*www.marcelloceccaroliarchitetto.it  
info@marcelloceccaroliarchitetto.it*