Fabio Ciarla

AL PARK HOTEL "AI PINI" L'ACCOGLIENZA È UNA QUESTIONE DI FAMIGLIA

DA AFFITTACAMERE A HOTEL 4 STELLE, CON UNO SPLENDIDO RISTORANTE INCENTRATO SUL **KM ZERO**, LA **FAMIGLIA BALDO** HA SAPUTO NEI DECENNI **REINVENTARE IL LAVORO DELL'ALBERGATORE** PROPONENDO UN NUOVO MODELLO CHE FONDE LE VARIE ANIME DELL'OSPITALITÀ

Sono ormai tre le generazioni della famiglia Baldo impegnate nell'accoglienza in quello che è, oggi, il Park Hotel "Ai Pini" di Mestre. Un luogo famoso in FISAR visto che, oltre a essere associato per la Delegazione di Venezia, è anche sede regolare dei corsi di formazione superiore come il C&D. Ma tutto parte da un affittacamere, attività avviata dai nonni di Davide Baldo, giovane fisariano che ci accompagnerà in questo viaggio alla scoperta della trasformazione in hotel a 4 stelle e ristorante, di cui si occupa direttamente, raccontandoci anche come è cambiato il lavoro di albergatore negli ultimi anni.

"L'accoglienza è davvero qualcosa di famiglia per noi – ci spiega Davide, 23 anni, sommelier e direttore di corso –, i miei nonni hanno iniziato sfruttando gli ampi spazi di quella che era una grande villa di campagna come ce ne erano tante in zona, poi da lì i miei genitori hanno avviato una prima evoluzione negli anni Novanta del secolo scorso dando vita a un vero e proprio hotel, all'epoca a 3 stelle con 16 camere, per poi arrivare alla forma attuale una decina di anni dopo, quando il Park Hotel "Ai Pini" è diventato un hotel a 4 stelle con 48 camere e un ristorante, oltre ad alcuni appartamenti nei dintorni a completamento delle nuove esigenze della clientela". Una visione che si basa su una divisione dei ruoli in famiglia molto efficace, Giovanni Baldo e Roberta Ferrari si sono spartiti i compiti di amministratore e direttore generale, per usare una terminologia aziendale, mentre i figli, gemelli, Davide e Giacomo si occupano rispettivamente del food & beverage e delle vendite (sales manager). Una organizzazione resa necessaria dalle tante e impegnative attività della struttura, la cui definizione di "hotel" comincia a stare stretta. "Ai Pini" infatti non ha solo tante camere ma anche diverse sale convegni, è molto richiesto per eventi e banchetti, ha affiancato all'attività principale anche la gestione di alcuni appartamenti in locazione turistica e, come già accennato, gestisce un ristorante, aperto anche agli esterni, che è qualcosa di più di un semplice servizio aggiuntivo per gli ospiti. "Nel 2000, quando è nato, il ristorante era stato pensato in effetti per completare l'offerta dell'hotel – ci spiega Davide – ma ben presto ci siamo accorti che poteva rappresentare un'attività a sé stante. Dal mio ingresso in pianta stabile la spinta a farlo vivere di luce propria è diventata ancora più forte. La filosofia dell'offerta enogastronomica è sempre stata legata al concetto di km zero, tanto che nel 2013 siamo stati premiati per questo da Coldiretti, una filosofia strettamente connessa con la stagionalità delle materie prime e la creazione di menu che guardino alla tradizione ma inserendo anche novità assolute e rivisitazioni di piatti classici". Sono circa 60 i posti delle sale interne, che diventano molti di più in caso di eventi e soprattutto nella bella stagione, quando si può sfruttare la terrazza aperta sul giardino, un bellissimo "cuore verde" dove immergersi e rilassarsi pur essendo vicini al centro città. Andando nel dettaglio dell'offerta culinaria, Davide ci spiega che il menu, al di là della suddivisione per portate, è strutturato "in due sezioni principali, una definita "Gli Intramontabili" e l'altra con le proposte di un classico ristorante italiano. "Spostandoci sempre più su una clientela extraeuropea, abbiamo notato che rischiavamo di perdere delle

opportunità con un menu interamente basato su prodotti tipici, quindi nella prima sezione ci sono una serie di piatti comunque italiani ma più noti e conosciuti a livello internazionale, dalla Carbonara alla Tagliata di manzo per capirci, magari corredati con qualche tocco locale come il radicchio trevigiano. La sezione che potremmo definire realmente 'alla carta' è quella dei piatti più ricercati, che richiamano quasi interamente la nostra tradizione di pesce ma non solo. Se dovessi citarne uno forse direi 'La Tradizione', una portata fatta di 'cicchetti', dal baccalà mantecato con polenta bianca alla seppia in umido alla veneziana, dal folpetto (moscardino – ndr) bollito alla capasanta al forno. Poi non mancano mai i crudi, allargando l'offerta al meglio che il mare italiano esprime, quindi proponiamo sia il gambero rosso di Sicilia sia la mazzancolla tigrata della nostra laguna. Giochiamo su accostamenti particolari nei primi piatti, a cominciare dai risotti, quello attuale ad esempio vede insieme la rapa rossa, la mazzancolla nostrana e un caprino. Poi pesce, soprattutto pescato locale grazie a una presenza costante al mercato di Chioggia, ma anche qualche pesce di dimensioni importanti come

Ricciole o Dentici dallo Ionio". E le moeche? Qui Davide si fa serio, uno dei piatti tra i più originali e tipici della laguna veneta, disponibile tre volte l'anno (quando i granchi fanno la muta) è ormai quasi introvabile purtroppo: "Saremmo anche nel periodo giusto, ma l'ultima quotazione era di 140 euro al kg. Un prezzo troppo elevato, non che in altri momenti sia tanto più basso perché comunque sotto i 90 euro è impossibile trovarle. Il problema è che per un ristoratore partire da un valore così alto significa arrivare sul menu a prezzi proibitivi, insomma ormai le moeche sono diventate più che altro uno sfizio che puoi toglierti in famiglia. Lo stesso discorso, purtroppo, riguarda un altro prodotto eccezionale delle nostre zone, le seppioline di Barena. In questo caso la disponibilità c'è per un solo breve periodo dell'anno, l'ultima volta sono state battute all'asta a più di 220 euro al kg... Parliamo insomma di prodotti che ormai si fa fatica a lavorare, salvo avere il cliente e l'occasione giusta per investire". Clientela, come detto, soprattutto internazionale, alla quale forse è difficile spiegare il valore delle moeche, con una stagione turistica che va dal Carnevale fino all'autunno, seguita poi da impegni più legati al business e, ovviamente, al grande lavoro del ristorante durante tutte le festività. Insomma una struttura che va sempre a tutto gas, in particolare negli ultimi anni, come ci racconta ancora Davide Baldo: "I due anni post-Covid, ovvero il 2023 e il 2024, hanno rappresentato una bella spinta per riprendersi dopo il blocco per la pandemia, abbiamo raggiunto numeri che non si erano mai visti prima. Il 2025 è iniziato un po' in frenata rispetto ai record dell'anno precedente, ma rispetto al 2019, ultima stagione 'normale', siamo comunque cresciuti". L'ultimo momento della bella chiacchierata con Davide Baldo ce lo siamo lasciato per il vino. D'altronde, non solo è sommelier e direttore di corso, ma ha anche partecipato al MSA Nord-Est del 2023: "Ovviamente l'attenzione principale, come per la cucina, è al territorio. In carta abbiamo quindi per la maggior parte vini del Triveneto, molto richiesti tra l'altro dai nostri clienti, e poi allarghiamo il campo alle principali produzioni del resto d'Italia. Un po' come per il menu, anche con i vini bilanciamo la presenza di grandi nomi e grandi classici più conosciuti, e richiesti, italiani e stranieri ma introducendo anche piccoli produttori e territori meno famosi per i quali possiamo raccontare una storia proponendo allo stesso tempo qualcosa di alternativo. Io dico sempre che in cantina serve avere quello che piace e quello che si vende... Devo dire che in genere i nostri clienti sono anche predisposti a farsi accompagnare; certo, per proporre gli Orange sloveni, che pure ritengo strepitosi, o una Blanquette de Limoux, magari al posto di un grande nome della spumantistica, serve l'appassionato giusto, altrimenti diventa rischioso. Le bollicine, ad esempio, mi vedono sempre più fan dell'Oltrepò Pavese, dove si trovano prodotti molto buoni a prezzi ancora decisamente più competitivi delle zone vicine, il che ti dà la possibilità di far sperimentare qualcosa di nuovo al cliente mantenendo un buon rapporto con il conto finale. Tutto questo rappresenta forse la parte più bella del nostro lavoro, ovvero impegnarsi per lasciare qualcosa al cliente, che sia la scoperta di una nuova etichetta o di una nuova emozione legata al vino".

E per il futuro? "La struttura potrebbe sembrare 'completa', ma le richieste e la voglia di fare ci spingono a guardare oltre. Stiamo progettando l'ampliamento dell'offerta dell'hotel per aumentare il numero di camere e i posti del ristorante creando una struttura sinergica tra giardino e patio outdoor, con una valorizzazione del giardino che lo sfrutti 365 giorni l'anno, ma contemporaneamente progettiamo anche l'allargamento dell'offerta di locazione turistica con altri immobili. Anche noi in famiglia, se viaggiamo spesso, cerchiamo appartamenti e questa modalità è positiva, deve solo essere regolamentata (l'accenno, sottinteso, è alle polemiche nazionali sulle grandi città afflitte da locazioni irregolari rappresentate dalle *key box* sparse in centro ecc. – ndr).

Le nostre residenze già operative sono tutte vicine all'hotel e prevedono sempre il check-in alla nostra reception. Aumentare l'offerta anche in questo ambito rientra nella logica di mercato, si tratta di uno sviluppo orizzontale dell'ospitalità che diventa importante per un motore economico fondamentale per l'Italia quale è il turismo". Non c'è che dire, la visione c'è e la storia della struttura parla da sola, il futuro del Park Hotel, e del ristorante, "Ai Pini" si prospetta in crescita.

Park Hotel "Ai Pini"

Via Miranese, 176
30174 Venezia Mestre (VE)
Telefono / WhatsApp: +39 041 917722
www.hotelaipini.it - www.ristoranteaipini.it
Email: info@aipini.it
Scontistica soci FISAR: 10% ristorante / 5% hotel (con prenotazione diretta)

Curiosità da vedere

Dalla laguna... alle isole! Venezia è così ricca di cose da vedere e atmosfere da vivere che c'è solo l'imbarazzo della scelta. Uscendo dal Park Hotel "Ai Pini", insomma, un giro in laguna è quello che ci vuole, magari puntando alle isole. All'isola di Mazzorbo ha preso vita da pochi anni il progetto vitivinicolo "Venissa", un vigneto su un territorio unico segnato da sale e acqua alta dove il vitigno Dorona dà vita a un vino con caratteristiche uniche al mondo. Ma se sono le bellezze culturali e naturalistiche ciò che volete esplorare, allora proponiamo l'isola di San Giorgio Maggiore, che si può raggiungere facilmente con il vaporetto numero 2 dall'imbarcadero di San Zaccaria. Sull'isola troverete la Basilica firmata dagli architetti Palladio e Longhena, abbellita dagli affreschi del Tintoretto, un monastero e diverse possibili visite guidate alla Fondazione Giorgio Cini, le *Vatican Chapels* e il Teatro Verde, ma soprattutto il bellissimo labirinto "Borges" realizzato nel 2011 per rendere onore al grande scrittore a 25 anni dalla sua scomparsa. Dal 2021 il labirinto apre al pubblico, la visita prevede anche una vista dall'alto e il percorso audioguidato nei viali con pareti di bosso, accompagnato da una suite di Giorgio Fresa eseguita dall'Orchestra della Fenice.
Info e prenotazione (obbligatoria).

SCAN ME
PER APPROFONDIRE