

Economy

MODELLI. OPPORTUNITÀ. SOLUZIONI.

www.economymag.it

Ottobre 2017 | Euro 4,50



BOLLETTE SU MISURA, RISPARMI DA PAURA(?)



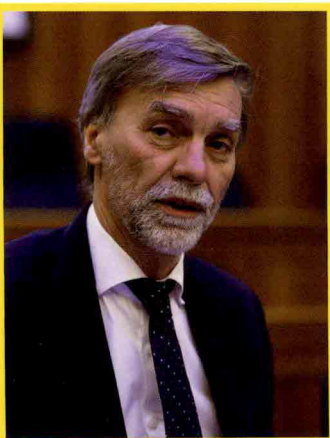
FRANCO PORTINARI

ENERGIA LIBERA/ Per le imprese, soprattutto, ma anche per le famiglie risparmiare sull' elettricità si può. Ma bisogna saper scegliere

BULGARI/ Una strategia franco-italiana per rilanciare l' arte orafa da Valenza nel mondo

FLOTTE AUTO/ Un business che conviene e cambia il modo di vivere l' uso dell' automobile

ECONOMY | ANNO 11 | N.05 | MENSOLE | OTTOBRE | DATA DI USCITA IN EDICOLA: 5 OTTOBRE 2017



DELRIO: «PER LA LOGISTICA 112 MILIARDI» PARLA IL MINISTRO / «Meno emissioni, porti interconnessi»

FERRUCCIO DE BORTOLI

«Il controllo di una società è di chi nomina il vertice»

IMMOBILIARE

Il franchising del mattone riparte in ordine sparso

GIOVANNI TOTI

Intervista al governatore ligure
«Più lavoro grazie alle riforme»

DONNE & DENARO

Un binomio oggi difficile da ricostruire in fretta

MARCO BARDAZZI

«Ogni grande azienda è una media company»

LOW COST

Comincia a scricchiolare il mito del volo economico

A PLACE TO BE

Al San Pietro, luxury sostenibile

Una cucina da 400 metri quadri di design e tecnologia eco-compatibile con un restyling costato circa 3 milioni di euro che l'ha resa un unicum nel panorama dell'hotellerie di lusso. Un'esperienza gastronomica a 360° che coniuga la stella Michelin – confermata – con l'eccellenza tecnologica che non ha eguali nel segmento luxury dell'ospitalità. Vito Cinque, proprietario e General Manager de Il San Pietro di Positano non ha letteralmente badato a spese per ristrutturare la cucina, mettendo sul piatto tre milioni di euro che si sommano alle cifre spese precedentemente per ammodernare la struttura che dirige. Una cifra notevole per un hotel di 56 stanze. Negli ultimi quattro anni, l'hotel è stato sottoposto a una serie di interventi di restyling che hanno avuto il punto più alto nella nuova concezione della cucina, mirando a un progetto che ha pochi eguali nel mondo alberghiero. Si è passati, infatti, da un ambiente "nascosto" a uno "aperto", visitabile dagli appassionati che desiderano osservare i molteplici e complessi processi di lavoro dietro a un piatto, in ossequio a una tendenza che sta prendendo piede nel mondo della ristorazione. La cucina si sviluppa su due piani e ha al centro il concetto di sostenibilità: in questo senso va letta la scelta di utilizzare frigoriferi personalizzati con temperature gestibili in funzione della tipologia di prodotto da conservare. I carichi energetici vengono ottimizzati da un computer PLC intelligente che, senza andare a detrimento delle performance delle macchine, consente di ridurre i consumi. Al piano inferiore,

scavato nella roccia, è situato il sistema di gestione dei rifiuti, in un ambiente dedicato e totalmente refrigerato – per evitare il proliferare dei batteri – che consente di ridurre dell'85% il volume dei rifiuti organici e dei materiali riciclabili. Sempre per quanto riguarda l'igiene, da segnalare l'utilizzo di ozono per la sanificazione degli ambienti, un procedimento che viene adottato solo da due ristoranti al mondo. Il nome del ristorante, "Zass", è la napoletanizzazione del termine "Zar", appellativo che venne conferito al fondatore, Carlo Cinque, da amici russi che si trasferirono a Positano poco prima della rivoluzione del 1917. Il San Pietro di Positano è ormai un "must" tra gli hotel di lusso, complice la posizione che consente di dominare il golfo e la costante attenzione nei confronti della clientela. Vito Cinque conferma la sua visione imprenditoriale volta al contemporaneo e a tutto ciò che la tecnologia può offrire. (m.s.)

