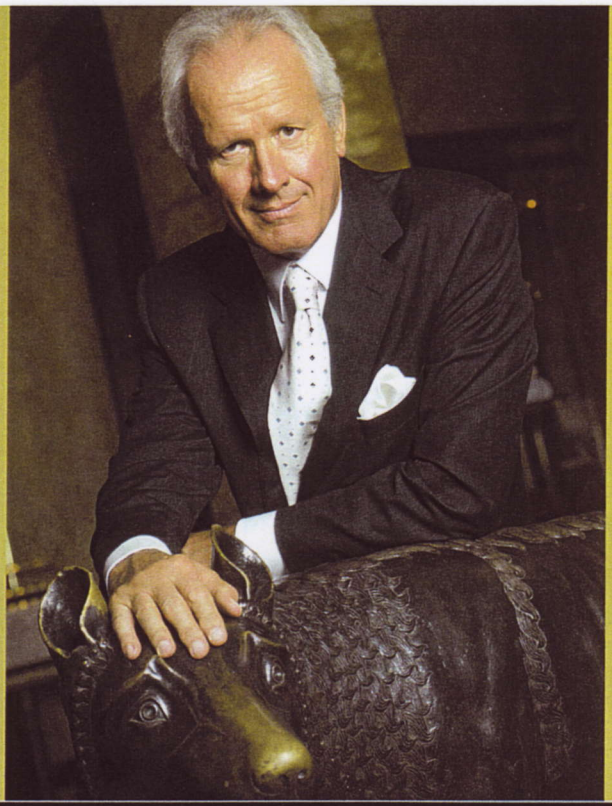


INTERVISTA A

Roberto E. WIRTH

un albergatore nato

di **Lucy Gordan**

Roberto E. Wirth, presidente e general manager dell'Hotel Hassler, è nato a Roma sotto il segno dei gemelli nel maggio del 1950, primogenito di Oscar Wirth e di sua moglie Carmen Bucher. Appartiene alla quinta generazione di gestori di hotel della sua famiglia. Per quasi due secoli, infatti, la famiglia Bucher-Wirth ha lasciato un'impronta rilevante nel settore dell'ospitalità, gestendo alberghi di prestigio in Svizzera, in Italia e in Egitto (con l'Hotel Semiramis al Cairo). Poco prima dell'apertura del "Imago", il nuovo ristorante dell'Hassler, Lucy Gordan lo ha intervistato in esclusiva per La Madia Travelfood.



In queste pagine, l'**Hotel Hassler** di Roma

Da quasi un secolo l'Hassler è giudicato tra i top se non il top degli alberghi a Roma ed è apprezzato in tutto il mondo. Qual è il segreto del successo della sua famiglia?

RW: *Il savoir-faire di mia madre e la lealtà degli americani. Prima della seconda guerra, l'Hassler non era un albergo di lusso. Nessuna stanza aveva il proprio bagno: ce n'erano due per piano. Alla fine della guerra era diventato il quartiere generale dell'esercito americano con il generale Eisenhower. Poi papà l'ha tutto rinnovato, mettendo un bagno in ogni stanza, e sono tornati gli ex-soldati americani come suoi ospiti.*

Dopo il matrimonio con mia madre, un'americana di New York, nel 1949, ci ha pensato lei alle relazioni pubbliche ed agli americani. Il segreto del nostro successo è dovuto al fatto che questo albergo è ancora privato, di nostra proprietà, e non appartiene ad una catena. Noi offriamo ancora un servizio personalizzato e i nostri ospiti si sentono come a casa propria.

Ho intervistato diversi chef e spesso chiedo loro quali sono le qualità essenziali per diventare un top chef. Invece, a lei chiedo quali sono le qualità essenziali per essere un top albergatore.

RW: *Molti dei miei ospiti ritornano tutti gli anni e amano vedermi. Quindi la mia presenza giornaliera qui all'albergo è essenziale. I miei ospiti devono sentirsi a casa ma avere la propria privacy. Devo essere sempre sorridente, stabilire un rapporto personale ma non invadente con loro, trattarli come miei ospiti personali e non come clienti, essere attento ai loro gusti e alle loro esigenze personali (per questo motivo ritornano ogni anno), trattare egualmente tutti i clienti, rinnovare e aggiornare l'ambiente ed i servizi. Sono attentissimo al customer satisfaction e sono di mentalità aperta.*

Lei ha diversi cugini Bucher (la famiglia di sua madre), che tuttora sono proprietari di alberghi di lusso: Villa Serbelloni a Bellagio, per esempio. Come si chiamano gli altri alberghi Bucher?

RW: *La prima generazione, cioè i miei nonni e prozii, aveva una decina di alberghi gestiti dai Bucher-Wirth. Vorrei citare il Palace di Milano; l'Hotel Qurinale, l'Hotel Eden e l'Hotel Victoria, tutti e tre di Roma, il Regina Palace di Stresa...*

Quando viaggia dorme dai cugini e loro all'Hassler?

RW: *Raramente. Di solito dormo in alberghi della stessa categoria dell'Hassler per aggiornarmi sulle possibili novità che poi potrei introdurre qui.*

Lei è nato sordo profondo, eppure si prende cura dei suoi ospiti personalmente. Quali sforzi ha fatto e continua a fare per superare questo handicap?

RW: *Io sono sempre stato ottimista. Non potrei essere diverso. Malgrado il mio handicap, sono estroverso. Vorrei essere un grande comunicatore come mia madre. Ovviamente, ho dovuto imparare a leggere le labbra. Sono andato a scuola a Milano in un istituto specializzato nell'educazione dei sordomuti, poi alla scuola svizzera qui a Roma, prima di andare alla scuola alberghiera a Stresa e all'Hotel School della Cornell University negli Stati Uniti. La mia lingua madre è l'italiano e parlo bene l'inglese e un poco il tedesco... Conosco LIS (lingua italiana dei sordomuti) e quella americana (ASL).*

Lei è molto attivo in varie associazioni che migliorano la condizione di vita di chi è nato con problemi dell'udito; come si chiamano?

RW: *Sono attivo nell'Alexander Graham Bell Association for the Deaf and Hard of Hearing a Washington, all Gallaudet University e nel National Technical Institute for the Deaf del Rochester Institute of Technology, nello stato di New York.*
Il Robert Wirth Fund è stato fondato nel 1992 da mia zia Mercedes Bowman, la sorella di mia madre. Non avendo avuto figli, ha pensato di farmi cosa gradita fondando questa associazione non lucrativa per aiutare i bambini sordi dalla prima infanzia ai sei anni, con una adeguata preparazione per il loro ingresso nella scuola dell'obbligo alla pari con i coetanei udenti. Finora sono stati raggiunti ottimi risultati ed è nostra intenzione continuare a crescere. L'associazione è anche utile a formare i giovani sordi per introdurli nel mondo del lavoro. Per esempio, ogni anno il Fund sostiene una borsa di studio per mantenere un cittadino/a italiano/a agli studi presso la Gallaudet University.







All'Hassler ci sono dipendenti sordi?

RW: *Sì, in passato abbiamo avuto parecchi dipendenti sordi. Preparo personalmente non solo i dipendenti italiani, ma anche europei ed americani.*

Nel 2002 lei ha fondato l'International Wine Academy, a ridosso della scalinata di Piazza di Spagna, in Vicolo del Bottino. Come le è venuto in mente?

RW: *Sono un grande appassionato di vini. Da anni vado alla ricerca di vini italiani poco conosciuti ma di ottima qualità. E ho avuto sempre nel cuore questo progetto. Ho fatto diverse degustazioni qui all'Hassler, ma l'ambiente non si prestava per fare una cosa seria e permanente. Da diversi anni tenevo d'occhio, e speravo di comprare, il palazzo al numero 10 di Vicolo del Bottino, dove nel 1998 Bertolucci ha filmato "L'assedio". Era abbandonato da una ventina d'anni. L'ho comprato nel 1999 e tre anni dopo ho potuto realizzare questo mio sogno di aprire una scuola di eno-cultura a Roma. L'International Wine Academy of Rome e Il Palazzetto sono il mio hobby preferito, il mio gioiello, la mia passione. Visto che non solo i romani ma anche gli stranieri residenti e non a Roma necessitavano di una guida seria all'acquisto dei vini, abbiamo pensato di offrire corsi lampo d'istruzione per imparare a riconoscerne la qualità. L'International Wine Academy ha un ristorante che si chiama "Aroma" e quattro camere d'albergo (il cosiddetto Palazzetto), nonché le aule nelle quali si tengono corsi di degustazione e presentazioni di vini di tutto il mondo. L'International Wine Academy è diretto da Ian D'Agata, l'unico esperto italiano che scrive per l'International Wine Cellar di Steven Tanzer, unanimamente considerata una delle 3 o 4 riviste di vini più importanti del mondo.*







ROBERTO E. WIRTH

All'inizio il ristorante del *Palazzetto* era aperto soltanto agli "studenti" o ai soci dell'IWA. Da pochi mesi è stato aperto al pubblico! Il motivo di questo cambiamento?

RW: *È un esempio che "da cosa nasce cosa". Per gli studenti che rimanevano dopo le lezioni a chiacchierare abbiamo iniziato a prepare degli snack.*
Poi la stessa cosa durante e dopo le degustazioni o le conferenze. Dalle conferenze abbiamo avuto l'idea delle serate dove abbinare cibi e vini. Visto che funziona bene con i nostri 2.500 soci, abbiamo pensato di estendere il servizio a tutti, con prenotazione obbligatoria.

Qual è la filosofia culinaria di Antonio Martucci, lo chef del *Palazzetto?*

RW: *Lui mi dice sempre che il cibo è un prodotto del creato, cioè esiste da sempre, perciò tutto quello che deve fare un buon cuoco è capire la maniera migliore per combinare i diversi sapori. Ogni ingrediente non ha un solo utilizzo in cucina, è possibile inserirlo con giudizio in diversi contesti, con estremo successo.*

Le sue specialità?

RW: *I primi piatti sono la sua passione perché sono legati alla semplicità e alla tradizione della cultura povera dei contadini laziali. È un genio per quanto riguarda le tradizioni gastronomiche della capitale rivisitate in chiave moderna, attraverso un'attenta scelta delle materie prime.*

Il Direttore della Wine Academy, Ian Domenico D'Agata, ha pubblicato *"Guida ai Migliori Vini d'Italia 2006": le sue caratteristiche?*

RW: *In seguito al gran successo della prima edizione della **Guida ai Migliori Vini d'Italia 2006,** è uscita a settembre la seconda edizione.*
La guida è il risultato di un grande e minuzioso studio sui diversi vini prodotti in Italia. Quelli citati non sono stati scelti in base a motivi politici o pubblicitari, ma solamente in base all'effettiva bontà di ognuno di essi, con traparenza, seguendo solo ciò che si apprezza nel bicchiere...la Wine Academy non segue le mode o le facili tendenze, ma tutto passa attraverso la nostra onesta professionalità.

Ci sono in programma altre novità?

RW: *proprio in questo dicembre all'Hassler, con il nostro chef executive, Francesco Apreda, apriamo un nuovo ristorante, "Imago", che in latino vuole dire apparizione, immagine, visione, sogno. Ho scelto questo nome perché il ristorante gode di una magnifica vista panoramica su Roma. Un vero sogno!*

Se non fosse nato albergatore, quale professione avrebbe scelto?

RW: *Come mi aveva sempre suggerito mio padre l'artista, lo scultore o il pittore.*

Da sinistra, il **ristorante del Palazzetto,** lo chef **Antonio Martucci** e l'**International Wine Academy.**