

ECCELLENZE LARIANE

RITORNO
DOPO UN'ESPERIENZA ALL'ESTERO
NEL 1985 MARIO COLOMBO
È TORNATO A MENAGGIO

RICONOSCIMENTO
È PROMOSSO DALL'ISNART
PATROCINATA DALLA PRESIDENZA
DEL CONSIGLIO E TRE MINISTERI

ORGOGGIO
Mario Colombo
mostra
il prestigioso
Premio
«Ospitalità
Italiana»
nell'esclusiva
categoria
«Ristorante
Internazionale»
ricevuto a Ischia



MENAGGIO HA PRIMEGGIATO TRA 2.085 RISTORANTI INTERNAZIONALI

Maestri di ospitalità

Per chef Mario un trionfo a suon di sms

di **MARCO PALUMBO**

— MENAGGIO —

«**LA PUBBLICITÀ** la fanno i clienti, che io da sempre chiamo tutti per nome. Tantissimi di loro, direi un 90%, sono degli habitué. Credo non sia una semplice coincidenza». Mario Colombo ha 66 anni, 52 dei quali trascorsi nel campo turistico e della ristorazione, non ha alcun timore a svelare parte dei segreti del mestiere. Il 24 settembre, nella mondanissima piazza San Girolamo di Ischia, il ristorante «Chez Mario», cuore pulsante dell'Hotel Royal (un'oasi di luci ed eleganza nella quiete di Lovenò) ha vinto l'ambito Premio «Ospitalità Italiana» nell'esclusiva categoria «Ristorante Internazionale». Il coronamento di anni di paziente lavoro sul campo per tutta la famiglia Colombo: Mario, la moglie Andreina Selva e il figlio Emil (Emilio per tutti), 42 anni, chef e anima della cucina. Il prestigio e l'importanza di questo riconoscimento promosso dall'Isnart (Istituto nazionale ricerche turistiche) col patrocinio della Presidenza del Consiglio e di tre Ministeri, sono testimoniati dai numeri: «Chez Mario» ha primeggiato tra 2085 ristoranti internazionali sparsi per il Paese.

ALTRO PARTICOLARE rilevante:

la differenza l'hanno fatta i clienti: è stato il loro voto, tramite sms, a delineare quella che poi è stata la classifica finale. Sembra che siano stati oltre 2 mila i consensi giunti per «Chez Mario». «Nessun segreto. Solo molto impegno professionale e quel quid di esperienza maturata in tanti anni di lavoro – conferma, mostrando grande temperamento, Mario Colombo -. Rivelo un retroscena. Il 24 settembre saremmo dovuti andare a Ischia a ritirare il Premio. Non siamo riusciti a «staccare». L'Hotel (18 camere di cui 3 suite) era al gran completo. Ho mandato la nostra sommelier Elisabetta Cremella. Ma non mancherà occasione, a fine stagione, per festeggiare».

IL PREMIO «Ospitalità Italiana» rappresenta il massimo riconoscimento che un operatore turistico può ricevere. «Ci avevano detto che eravamo in finale – spiega Colombo -. L'annuncio

KNOW HOW
«La pubblicità? La fanno i clienti che io da sempre chiamo tutti per nome»

della vittoria è stato per noi un qualcosa d'inatteso e, al tempo stesso, meraviglioso. Certo che ne è passato di tempo

da quando, dopo 29 anni di estero, con l'indimenticabile esperienza a Colonia alla pizzeria «Bella Italia», ho deciso nel 1983 di tornare a Menaggio.

DECISIONE che mia moglie ha caldeggiato da subito. Nel 1985, ecco l'Hotel Royal, sorto come abitazione privata. Oggi eccoci qui. Un'altra stagione sta per chiudersi. Siamo soddisfatti. Il lavoro non manca. Anzi il 2010 è stato per noi un ottimo anno. La crisi? Ho sentito tante opinioni e un tourbillon di cifre. Il punto è uno solo: si parla di sempre più turisti sul Lario. Ma la differenza non la fanno i numeri, bensì la durata dei soggiorni. Questo è il nodo». Con oltre 50 anni di esperienza, è inevitabile un consiglio, sebbene dato con grande discrezione, alle nuove generazioni e in particolare



a chi vuole intraprendere un percorso lavorativo in ambito turistico. «Un'esperienza all'estero è obbligatoria – dice ancora Mario Colombo -. Noi italiani, in molti casi, siamo i migliori al mondo, ma i giovani non possono non osservare da vicino il mondo che li circonda. Scuola e preparazione sono importanti, ma poi bisogna fare quel passettino in più, cioè un'esperienza all'estero. È importante conoscere le lingue e lo si può fare solo viaggiando».

IL LAGO DI COMO, storicamente meta di vip e del bel mondo, ha ancora tanto da offrire. Anche se spesso gli operatori del settore lamentano la mancanza di servizi. «Perché non utilizzare la via d'acqua – si chiedono anche da Menaggio -. Il nostro lago è così bello e così poco sfruttato. I collegamenti sono fondamentali. Milano è vicina, ma a volte raggiungerla è molto difficile». Ma ora è il momento della festa. Il Premio «Ospitalità Italiana» fa bella mostra di sé nell'ampio e luminoso salone del ristorante. Ma, come si dice, domani è un altro giorno. E così già si guarda al futuro e ai prossimi traguardi. Sempre col sorriso e chiamando rigorosamente per nome i clienti.

