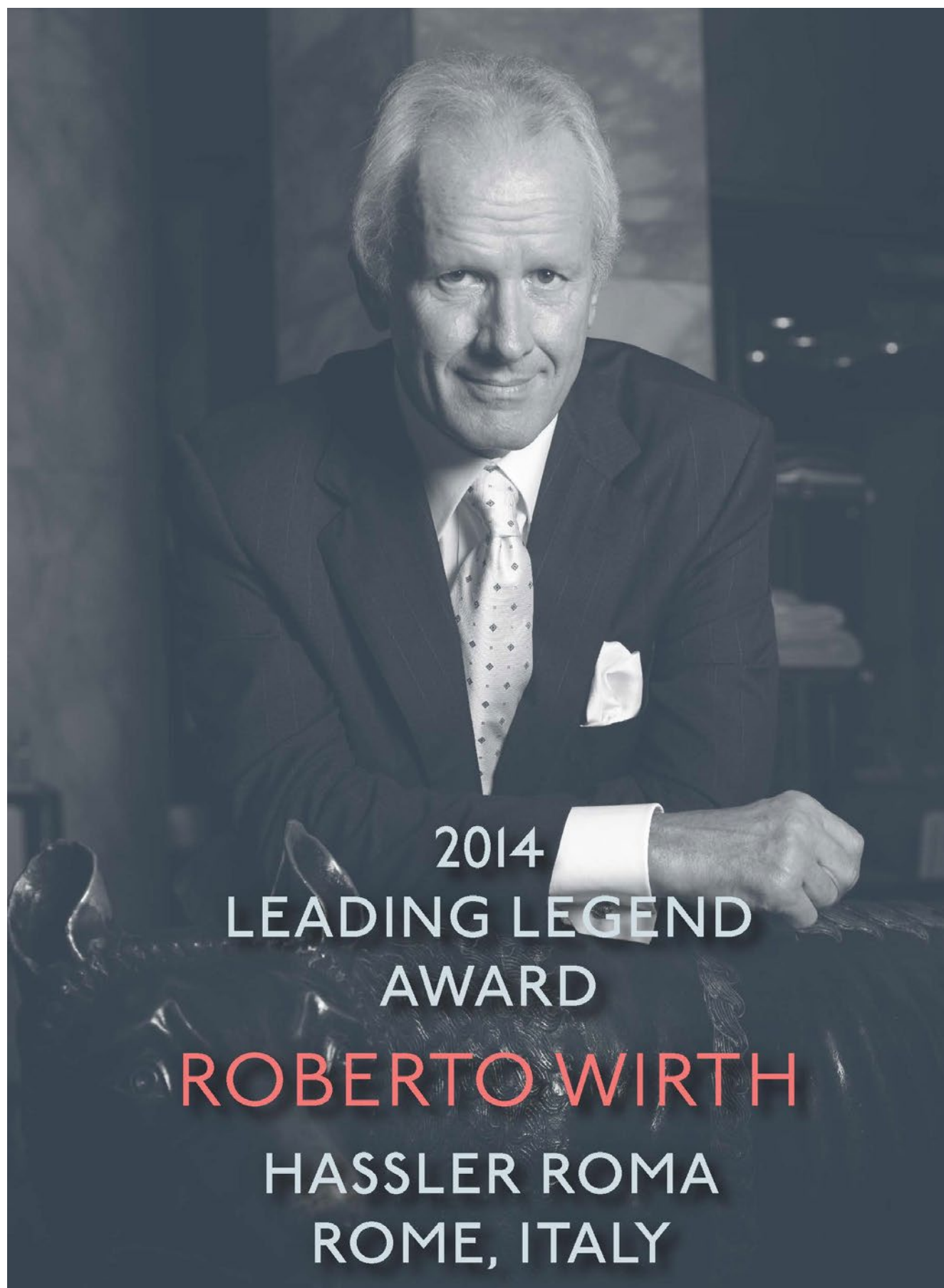




2014
LEADING LEGEND
AWARD

ROBERTO WIRTH

HASSLER ROMA
ROME, ITALY

ROBERTO E. WIRTH

nato a Roma, è la quinta generazione di una importante dinastia di albergatori svizzeri, e la sua passione ed instancabile lavoro nel portare avanti le tradizioni della sua famiglia sono il motore dietro il successo continuo di uno degli alberghi di lusso più importanti e amati in Europa.

HOTEL HASSLER ROMA

L'Hotel Hassler in cima alla scalinata di Trinità dei Monti è il simbolo di una tradizione d'eccellenza nell'ospitalità. Il Presidente e Direttore Generale Roberto E. Wirth, accoglie personalmente gli ospiti con l'eleganza e lo stile che hanno segnato la storia dell'Hotel. Da sempre un naturale

punto d'incontro dell'élite politica, economica e culturale italiana e straniera, l'Hassler ha avuto il privilegio di accogliere centinaia di personalità di spicco internazionale: la famiglia Kennedy, il Principe Ranieri di Monaco e Grace Kelly, Gabriel Garcia Marquez, Pablo Picasso, Steve Jobs, Tom Cruise, Nicole Kidman, Madonna, Bill Gates, Melanie Griffith, Antonio Banderas, Hugh Grant e George Clooney sono solo alcuni dei noi che compaiono sul libro d'oro dell'Hotel. Con le sue 96 stanze e suite, arredate una diversa dall'altra in un'elegante combinazione di classico e moderno, dotate dei confort più moderni e impreziosite da capolavori artistici e mobili d'epoca, l'Hassler offre panorami unici sulle cupole, i cortili e i tetti dell'intera città. Al sesto piano troneggia il ristorante stellato Imàgo condotto abilmente dal pluripremiato chef Francesco Apreda, capace di incantare i palati proponendo la sua egregia interpretazione dell'eccellenza gastronomica italiana. Grazie alla qualità superiore dei servizi e attenzioni offerti ai suoi ospiti, è la location più prestigiosa della capitale e la destinazione preferita dai viaggiatori che esigono solo il meglio. Piazza Trinità dei Monti, 6 - 00187 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 699 340 www.hotelhasslerroma.com

**THE LEADING HOTELS OF THE WORLD, LTD (LHW)**

Quando l'unico e lo straordinario si incontrano, avete trovato un Leading Hotel. The Leading Hotels of the World, la più grande collezione internazionale di hotel di lusso con oltre 430 alberghi in più di 80 Paesi, premia solo l'eccellenza. Meravigliosi



palazzi e oasi cittadine, antichi castelli e piccole strutture di charme, sontuosi safari e paradisi tropicali: tutte le strutture affiliate sono fieramente indipendenti e rispecchiano la cultura della propria destinazione, anziché i valori imposti da una catena alberghiera. Con più di ottant'anni di impegno continuo per creare indimenticabili esperienze di viaggio, The Leading Hotels of the World seleziona solo alberghi con altissimi standard di qualità e unicità. Per The Leading Hotels of the World l'ospitalità non è un business, è un'arte. E una passione.

Intervento di Roberto E. Wirth, socio Hospes, in occasione dell'Assemblea svoltasi a Stresa il 26 Novembre 2011, dal titolo: "la Scuola di Stresa insegna di più. teoria, pratica e un pizzico di stile...di vita"

"Ringrazio il Presidente Hospes, Dottor Erminio Maggia. Come sapete sono sordo dalla nascita e spero che tutti mi capiscano quando parlo, altrimenti alzate la mano.. Io provo una grande emozione nell'essere di nuovo qui – mi tornano in mente molti ricordi dei miei due anni trascorsi in questo istituto dal „66 al „67. Mi sembra di essere tornato ragazzino. Vorrei raccontarvi la mia storia personale... All'età di 5 anni sognavo spesso di fare l'albergatore, visto che ho vissuto, fin dalla nascita, in un albergo e vedevo

— In alto: da sinistra Andrea Kracht, Roberto E. Wirth, Ted Teng.

— Pagina a fianco: piazza di Spagna a Roma e uno scorcio dell'Hotel Hassler.

— In basso: Presidential Suite Trinità dei Monti
Living Room Hassler Roma.

— Pagina a fianco: Ristorante Imàgo Hassler,
Roma.

come mio padre gestiva il personale e parlava con i clienti. Ero pieno di ammirazione per il suo mestiere, lui mi ha ispirato a fare questo lavoro. Questo sogno non mi è mai pesato e non ho mai pensato che fosse una missione impossibile solo perchè ero sordomuto.

Un giorno chiesi a mio padre se secondo lui io potesse diventare un albergatore come lui e lui mi disse che sarebbe stato difficile, visto che nel suo lavoro bisognava parlare molto al telefono ed in generale dialogare con i clienti ed il personale. Lui mi scoraggiò, ma in realtà durante i primi anni di scuola a Milano, in un

istituto di sordomuti, io mi sentivo normale e pensavo che sarebbe sempre stato così. Solo tornando a Roma mi resi conto che il mondo degli udenti era diverso, comunque la mia determinazione e la mia vocazione, mi hanno sempre supportato. Ho voluto lanciare una sfida ed ho detto a mio padre che avevo deciso di frequentare una scuola alberghiera.

È così che mio padre mi portò qui vicino a sua sorella, proprietaria della Regina Palace, in questa scuola, in cui andava anche mio cugino, nipote della zia.

Ho frequentato solo due anni, il primo in cucina ed il secondo in sala. Avrei dovuto fare il terzo in amministrazione, ma è morto mio padre ed io ho deciso di andare in America. Avevo sentito parlare molto bene di quel paese nuovo, che era all'avanguardia ed offriva grandi opportunità ai sordi. In America mi sono laureato alla Cornell University – la migliore scuola alberghiera a livello internazionale. Ho fatto diversi lavori in vari catene alberghiere come Hilton, Intercontinental, Sheraton, Holiday Inn, Hyatt ed altre, spostandomi in diverse città quali Washington DC, Boston, San Francisco e infine Honolulu alle Hawaii, dove sono rimasto 3 anni. La mia permanenza in America mi ha fatto maturare ed avere un'identità ed infine mi ha permesso di tornare a Roma e gestire l'Hassler.

A Honolulu tra il '74 ed il '75 ho curato l'apertura di due ristoranti, che non pensavo neanche fossero molto importanti, ma un paio di anni fa ho letto su Vanity Fair che uno di questi era il ristorante preferito di Obama, forse l'ho anche incontrato. Sono anche stato presidente di varie associazioni a tutela dei diritti per l'assistenza dei sordomuti in America.





LA MIA PERMANENZA IN AMERICA MI HA FATTO MATURARE ED AVERE UN'IDENTITÀ

Nel '77 sono tornato a Roma ed ormai sono più di 33 anni che gestisco con piacere l'Hassler.

Nel 2005 mi hanno riconosciuto il premio Independent Hotelier of the World – un riconoscimento importantissimo per la mia carriera, che ho ritirato a New York, all'Hotel 5 stelle Waldorf Astoria. Sono stato il primo italiano al mondo e poi due anni dopo Natale Rusconi dell'Hotel Cipriani ha ottenuto lo stesso premio.

Adesso qualche ricordo che mi viene in mente:

Non potrò mai dimenticare le due volte che in cucina, mentre tritavo le cipolle,

la mia attenzione venne richiamata da un'insegnante o un compagno e per guardarlo tagliai di netto l'unghia del mio dito medio. È stato un dolore enorme che mai dimenticherò!

Durante un'altra lezione mi divertii a vedere come un compagno, che si considerava bravissimo, non riuscì a saltare una frittata di uova e patate e tutto finì per terra, mentre la mia venne benissimo!

Oppure un'altro episodio quando lavoravo come economo al Regina Palace di mia zia, controllavo la merce e ed il personale. Il figlio di mia zia aveva assunto come Chef l'assistente dello Chef Luciano, il mio insegnante in questo istituto, per cui avevo anche molta simpatia. Un giorno, all'uscita notai che le tasche interne del suo giubbotto erano troppo gonfie e gli chiesi di tirar fuori ciò che era dentro, allora uscirono 4 aragoste vive e lui si è molto arrabbiato con me, ma io gli ho detto che era mio dovere controllare. Ricordo anche Frau Beck, una mia insegnante grossa, ma molto simpatica. Mi dava lezioni private di



— In alto, pagina a fianco: Roberto Wirth in occasione dell'Assemblea Soci anno 2011 ed il convegno conseguente: "La 'Scuola di Stresa' insegna di più. Teoria, pratica e un pizzico di stile... di vita".

tedesco. Ricordo che mangiava tanto e spesso ed io ed i miei compagni la guardavamo con stupore. Per puro caso mi incontrò alla stazione di Milano una domenica pomeriggio, dopo che ero stato a trovare i miei vecchi compagni sordomuti e mi chiese di fare insieme il viaggio di rientro a Stresa. Lei entrò nello scompartimento del treno occupando 2 posti ed ha pregato un signore di aprire la finestra perchè faceva caldo. Il signor mi sembrò impallidire un pò, visto che ad eccezione di Frau Bech nessuno aveva caldo. Poi arrivati a Stresa lei uscì dallo scompartimento e trovò molte persone già nel corridoio. Ordinò di nuovo a tutti di rientrare nei loro scompartimenti, per permettere a Frau Beck di uscire. Qualcuno rientrò, ma molti rimasero nel corridoio, ed io mi divertii tantissimo nel vederla sgusciare fuori, schiacciando chi era

rimasto nei corridoi.

Dopo la scuola alberghiera di Stresa, ho fatto diversi lavori, acquisendo così le basi di questo mestiere. Avendo sempre lavorato sotto un management, conoscevo bene la mentalità dei lavoratori e sapevo gestirli. Quindi a voi allievi dico che è importantissimo seguire le istruzioni dei superiori. Come dico sempre ai miei figli, devi saper ubbidire. Se non sai ubbidire, non sai comandare. Se il capo dà un ordine, va sempre eseguito, perchè è lui il responsabile. Le vostre valutazioni vi serviranno da esperienza per il vostro futuro. Io frequento molti alberghi a 5 stelle lusso e trovo che il look del personale spesso non sia all'altezza. Io sono molto esigente e ritengo che i dipendenti debbano avere un aspetto molto curato, senza baffi, i capelli devono essere corti, non devono

indossare orologi o bracciali vistosi, le scarpe devono essere lucide. L'Assler è rinomato in tutto il mondo per la sua posizione ed il servizio, a cui tengo moltissimo. Il cliente paga e desidera avere un servizio impeccabile, come da suo diritto. È necessario farlo sentire come se fosse a casa sua. La vostra scelta nel lavorare in una catena alberghiera o in un hotel indipendente è molto importante, poiché troverete due mentalità completamente diverse. Vi ringrazio per la vostra attenzione e spero di non aver parlato troppo. Ho sempre nutrito una grande ammirazione per il Prof. Mainardi, sono quindi sicuro che la preparazione che avete ricevuto qui vi permetterà di avere molto successo. Spero che in futuro vi rivedrò a Roma".

