

PUBLIREDAZIONALE

SPA

SPA & HOTEL TERME  
ESPLANADE TERGESTEO

# RELAX a 5 STELLE

Austriaca, solare, determinata: Patricia Gruber guida con passione l'Hotel Espalade Tergesteo che oggi è un punto di riferimento nella zona per chi cerca un luogo di benessere e relax per il corpo e la mente, in un ambiente elegante, accogliente, raffinato. Il segreto?

*Ce lo racconta lei stessa...*



---

“HO VOLUTO DARE UN VOLTO NUOVO ALL’HOTEL. SONO AUSTRIACA E HO PORTATO UN PO’ DEL MIO GUSTO PERSONALE, IL MIO AMORE PER LA NATURA E PER IL LEGNO, COMBINATO A UN TOCCO MODERNO MA CALDO E CON PEZZI DI DESIGN. PUNTO MOLTO SULLA BRAND IDENTITY, CREARE UN MARCHIO BEN RICONOSCIBILE, FARCI CONOSCERE NON SOLO A LIVELLO LOCALE, MA AD AMPIO RAGGIO. “

---



Abano e Montegrotto Terme sono il bacino termale più grande d’Europa, quindi oggi sono molti gli hotel presenti in zona, ma proprio per questo motivo preferisco non guardare ciò che fanno gli altri, bensì proseguire per la mia strada, aggiornandomi sulle attuali tendenze. Tratti distintivi del Tergesteo sono senz’altro il RoofTop54, una spa panoramica con l’unica piscina salata delle Terme Euganee, e le Suite con jacuzzi, sauna finlandese e camino a legna direttamente in camera, una nostra “chicca”. Punto molto a destagionalizzare l’offerta: se storicamente la primavera e l’autunno sono i periodi dell’anno in cui si registrano i maggiori flussi turistici per le cure termali, durante tutto l’anno è possibile vivere le terme a stretto contatto con il territorio. Per questo mi piace parlare di offerta di lusso dall’anima “local”: il lusso di un ambiente nuovo e moderno, ma radicato nel territorio, con la sua peculiarità – le terme – ma anche tutto ciò che lo caratterizza: i Colli Euganei, le Ville Venete, le città d’arte, Venezia, gli eventi culturali che lo animano...”



PATRICIA GRUBER  
Titolare, mente e volto di:  
SPA & HOTEL TERME  
ESPLANADE TERGESTEO



**Cos'è cambiato negli anni a livello di turismo e ospitalità e cosa, invece, è rimasto invariato?**

“La clientela oggi è più “mordi e fuggi”, si prediligono i weekend e i soggiorni brevi. Ma si riesce ugualmente a fidelizzare questo tipo di clientela, abbiamo molti ospiti che vengono a trovarci più volte all’anno e alcuni clienti storici che si fermano anche due settimane per le cure termali o per una remise en forme. Acque termali, fanghi, inalazioni, ma anche una vastissima gamma di trattamenti wellness ed estetici all’avanguardia sono un vero toccasana, in qualsiasi momento dell’anno. Abbiamo clienti italiani che dato il poco tempo non possono andare oltre confine, ma anche austriaci, tedeschi, francesi, russi, che venendo da più lontano si fermano più a lungo. Ci sono poi ospiti di passaggio, che magari approfittano della vicinanza a Venezia per visitare la città lagunare e abbinarci una sosta alle terme o per visitare i colli. Perché, in fondo, è l’attenzione al cliente che non cambia mai, nemmeno se cambiano le tendenze dei flussi turistici”.

**In tema di cucina, come si coniugano tradizione, voglia di cose buone ma anche attenzione alla salute e al benessere?**

“La qualità e la varietà della nostra cucina sono un punto cardine del nostro hotel. Prediligiamo i prodotti di stagione, possibilmente a KM0, anche per far conoscere le tipicità della zona. Via libera anche alla creatività dello staff di cucina, sempre aggiornato sulle ultime tendenze. Non dimentichiamo poi l’offerta vegetariana e vegana, ma sempre con un’attenzione alla presentazione del piatto. Grande spazio anche tutto ciò che possiamo fare in casa: dai dolci del nostro maitre pasticciere alle marmellate per la prima colazione alla pasta fresca”.

**Quali sono le caratteristiche principali di chi dirige un albergo e che cosa chiede a chi lavora con lei?**

“Amare il proprio lavoro è la chiave del successo, se si fa una cosa con passione il risultato è garantito

ed è percepito dagli ospiti. Personale sorridente, disponibile, felice di lavorare in un buon ambiente fa certamente la differenza. Tutto questo deve andare di pari passo alla competenza e professionalità, ecco perché incentivo la partecipazione a corsi di formazione e aggiornamento. E non deve mai mancare l’attenzione al cliente: da noi l’ospite deve sentirsi riconosciuto, rassicurato, coccolato, farlo sentire non a casa, ma meglio che a casa! Il tutto con il massimo rispetto della sua privacy”.

**Qual è la soddisfazione maggiore per chi svolge il suo lavoro?**

Il vedere crescere l’hotel. Vedere che i progetti di restyling su carta, che seguo personalmente dall’“incubazione” alla costruzione, vengono realizzati e soprattutto bene accolti dagli ospiti. Ormai sono anni che proponiamo sempre qualcosa di nuovo, e gli ospiti stessi si sono abituati e ce lo richiedono. A tal proposito non vedo l’ora di dare il benvenuto ai nostri ospiti a partire da Agosto, quando l’intera hall

verrà completamente ristrutturata e sarà davvero, letteralmente, un grande ingresso nel mondo del benessere! Ma anche vedere un trend positivo nell’occupazione, il passaparola, Ospiti nuovi che arrivano ed altri che ormai ci scelgono come punto di riferimento per le loro vacanze, per un breve pernottamento business, un meeting aziendale, o solo per una giornata di relax”.