

The Italian Wine Journal



EVENTI Villa Eden a Merano, il primo Covid Safe hotel d'Europa MAGGIO 11, 2021

(di Alessandra Piubello) Fu Sissi, l'imperatrice d'Austria a lanciare Merano come luogo di cura per la nobiltà. Ed è innegabile che, solo a metter piede nella storica cittadina termale sul Passirio, fra parchi, giardini botanici si respiri immediatamente un senso di benessere. **Angelika Schmid**, nella foto, a capo della struttura meranese di famiglia Villa Eden da 28 anni, con il motto "Ci prendiamo cura di voi" ha pensato bene di farne il primo hotel 5 stelle lusso europeo Covid free. Un resort, un'oasi di pace, ma anche un rifugio Covid-Safe.

Già a maggio dell'anno scorso, alla riapertura, il protocollo era pronto. Prima di entrare in hotel, si passa attraverso un tunnel che vaporizza disinfettante contro virus e batteri. Poi, test rapido sierologico (attraverso il prelievo di una goccia di sangue da un dito) obbligatorio per tutti gli ospiti all'arrivo e tutti i dipendenti almeno una volta la settimana, fatto direttamente nella struttura da un medico interno, con esito immediato, iniziando così un soggiorno sicuro e sereno. Ovviamente vanno seguiti anche tutti gli altri protocolli, quali per esempio mascherina obbligatoria e distanziamento. Si attua una continua sanificazione e igienizzazione sia delle camere, sia delle cabine nell'area Beauty, sia degli spazi comuni: biancheria e arredi vengono lavati con detergenti speciali.

Angelika, divenuta titolare dieci anni dopo che la Villa divenne di proprietà della famiglia Schmid nel 1983 (il padre fu il primo importatore ufficiale e poi produttore dell'amaro Jägermeister), ha sempre puntato a un servizio sartoriale, fatto su misura per ogni singolo cliente. E' sempre lei ad accogliere l'ospite con il suo sorriso e i suoi modi raffinati, capaci di farti sentire subito a casa (di lusso, ma sempre casa). Nel 2020 è stato assegnato alla sua struttura il titolo di "Best European Health Retreat 2020" dal Global Health and Pharma, ma in realtà è da decenni che clienti importanti (sono molte le immagini che li ritraggono all'interno del resort entrato a far parte degli Small Luxury Hotel of the World) quali Ornella Muti, Paolo Villaggio, Renato Pozzetto, Luciano Pavarotti, Eros Ramazzotti, Diego Armando Maradona, Lucio Dalla, Lucrezia Lante della Rovere, Uto Ughi, le sorelle Fendi, nonché star hollywoodiane come Barbra Streisand e James Brolin hanno scelto questa villa per rigenerarsi e ritemprarsi. Un parco meraviglioso di un ettaro e mezzo per le passeggiate, con piscina e laghetto. Nella moderna struttura interna sala yoga, bar, sala di lettura, piscina interna e sauna, 29 suite – la parola camera qui è abolita – una più incantevole dell'altra, e il fiore all'occhiello, il Longevity Medical e Beauty Center, praticamente una Medical Spa, per una sana remise en forme personalizzata curata da medici e da professionisti della bellezza, assistiti da strumentazioni all'avanguardia.

Alla riapertura di quest'anno Angelika e il suo team medico, in stretta collaborazione con esperti internazionali, hanno studiato il programma Covid Immunoplus, nuovo trattamento per il recupero da patologie debilitanti e per rafforzare le difese immunitarie. Hanno introdotto poi la Villa Eden Iv Therapy: un ciclo di flebo multivitaminiche, studiato in base alle esigenze del singolo individuo. Da 38 anni la salute degli ospiti è la missione di Villa Eden The Leading Park Retreat, e ora più che mai. "Fino al 2008, l'89% dei nostri clienti era italiano – racconta Angelika – eravamo una Spa con un'assistenza alla salute a trecentosessanta gradi molto conosciuta nel Bel Paese. Con la crisi, la situazione è cambiata e ho

trasformato l'hotel da un quattro a un cinque stelle lusso solo per adulti, con una ristrutturazione profonda e un grosso investimento che si è rivelato vincente. Oggi abbiamo circa metà clienti italiani e metà provenienti dal mondo, in particolare siamo diventati celebri tra i russi e il Medio Oriente arabo”.



Angelika sa che salute e sane abitudini alimentari vanno a braccetto. La sua famiglia possiede due tenute vitivinicole, **Castel Rametz** e **Castel Monreale**. Gli Shmid sono anche nella produzione di speck. Per la sua ristorazione Angelika sceglie nel 2018 il giovane **Philipp Hillebrand**, qui sopra nella foto, un vero talento, riconosciuto nel 2020 come miglior chef altoatesino dal premio Godio. Hillebrand, con esperienze a fianco di chef pluristellati tedeschi e internazionali, oltreché altoatesini, sceglie prodotti locali preferibilmente biologici, proponendo tipologie di verdura, cereali e frutta di stagione quasi dimenticati. Il suo menu detox è colorato e saporito. Ma l'esperienza al The Mindful Restaurant, il ristorante gourmet, aperto ai clienti esterni, rimane memorabile. Da consigliare. Hillebrand crea con mano delicata e molto equilibrata ma sa anche osare, toccando con destrezza i tasti delle consistenze e i registri di tutti i sapori compreso l'amaro, senza dimenticare le fermentazioni e le erbe selvatiche. “Cucinare per me – dichiara – è regalare emozioni. Sono convinto che attraverso profumi e sapori conosciuti si possano richiamare alla mente i momenti e i volti più cari”.