

## Paola BATANI IL LUSO E SENTIRSI IN FAMIGLIA



### GLI IMPRENDITORI CHE BATTONO LA RECESSIONE

MILANO MARITTIMA (RA) - SETTEMBRE

**Q**uesto lungomare intitolato a mio padre è l'ideale conclusione della storia d'amore che lo legava a Milano Marittima, ma ancora di più al mestiere di albergatore. Una passione totale che ha portato un pastorello dell'entroterra romagnolo a costruire un impero alberghiero che comprende, tra gli altri, i tre cinque stelle lusso più importanti della Riviera, compreso il Grand Hotel di Rimini, e che dà lavoro a circa mille persone. Una storia di fatica, sacrifici e abilità imprenditoriale, condita però in salsa romagnola, con il sorriso e il senso dell'ospitalità tipico della nostra terra, dove gli ospiti non sono mai soltanto clienti, ma amici da far sentire come fossero a casa loro. Una storia, insomma, che sarebbe piaciuta ai nostri amici Federico Fellini e Tonino Guerra, che forse l'avrebbero raccontata bene in un film».

Paola Batani è una dinamo di energia racchiusa in un corpo da scricciolo. A 44 anni è alla guida, insieme con la sorella Cristina e la mamma Luciana (il fratello Gianni è prematuramente scomparso lo scorso febbraio), del Gruppo Batani Select Hotels, un colosso di 12 alberghi di lusso fondato dal padre Antonio Batani. E proprio alla memoria del padre, che tutti chiamavano semplicemente "Tonino", Milano Marittima ho voluto dedicare il nuovo lungomare, l'ultimo pezzo che ancora mancava per completare la capitale dell'ospitalità della Riviera Adriatica, nata all'inizio del Novecento per essere l'equivalente italiano di Biarritz.

**Domanda.** Questo lungomare è stato forse l'ultima delle tante "imprese" visionarie di suo padre

**Risposta.** «Il babbo (alla romagnola, ndr.) sarebbe >>>



*Paola* **BATANI**

# IL LUSO È SENTIRSI IN FAMIGLIA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Paola BATANI IL LUSSO E SENTIRSI IN FAMIGLIA

**ECONOMICA**

**A 44 ANNI È ALLA GUIDA DEL PIÙ IMPORTANTE GRUPPO ALBERGHIERO DELLA RIVIERA ROMAGNOLA (CHE COMPRENDE TRE GRAND HOTEL E QUASI MILLE DIPENDENTI) FONDATO DAL PADRE TONINO, AL QUALE MILANO MARITTIMA HA DEDICATO IL NUOVO LUNGOMARE: «LA SUA STORIA SEMBRA UN FILM DI FELLINI», RACCONTA LA FIGLIA**

Massimo Borgnis/foto di Massimo Sestini

**Milano Marittima (Ravenna). Paola Batani, 44 anni, con la madre Luciana, 71, nel giardino del Grand Hotel Palace, uno dei fiori all'occhiello del Gruppo Batani Select Hotels, che comprende 12 hotel di lusso, fondato dal padre Antonio negli anni Sessanta.**



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



## Paola BATANI IL LUSSO E SENTIRSI IN FAMIGLIA

»» ze della Romagna: quando fecero vedere il nascente Palace, ci furono applausi e complimenti, ma quando arrivò sullo schermo la sagoma del Grand Hotel la sala esplose in un boato come se quello fosse il simbolo stesso dell'eccellenza alberghiera romagnola (e in effetti lo era stato, anche se in quel momento era in grave crisi). Mio padre ci rimase male, perché in fondo lui era l'unico che aveva avuto il coraggio di costruire un'alternativa moderna a quel monumento un po' fané. Così quella che era stata una passione, un'amore quasi sognato, diventò un'ossessione. Nel 2007 arrivammo a un passo dall'acquisto. Salvo poi,

Paola e Luciana Batani nella spiaggia del Palace Hotel. Sotto, con lo staff del prestigioso cinque stelle lusso: da sin., Angela Vlad, la governante; il maître d'hotel Mattia Cicognani; l'executive chef Roberto Scarpelli; Luciana e Paola Batani; Adriano Valentin, capo ricevimento e il direttore Alessandro Orzes.



**Il segreto è efficienza ma sempre con il sorriso**



qualche giorno dopo, aprire il giornale e leggere "Il Grand Hotel venduto". Fu una sorpresa e una brutta botta. Poi però l'immobiliarista Danilo Coppola, che lo aveva acquistato, venne arrestato e perse la caparra. E il babbo riuscì finalmente a comprarlo».

**D.** Ma nemmeno avere realizzato il suo sogno lo convinse a fermarsi...

**R.** «No, il babbo era così, guardava sempre avanti. Dopo l'acquisto ha costruito ancora il Gran Hotel Da Vinci a Cesenatico, il suo terzo cinque stelle. E poi la sua scommessa più avventurosa: un hotel a Cluj, in Transilvania».

**D.** Come è arrivato nella terra del conte Dracula?

**R.** «Molti albergatori della Riviera reclutano il personale in Romania, per cui mio padre

e i suoi amici andavano spesso lì. Appena caduto il regime di Ceausescu tutto costava poco, e molti di loro compravano case come investimento. Un giorno erano a Cluj, la seconda città della Romania, e il babbo fece fermare il taxi davanti a una collina.

Disse: "Voglio comprare tutta questa collina e farci un albergo". I suoi amici si misero a ridere: "Lascia perdere Tonino, come farai? Ci saranno almeno 200 proprietari". Erano tutti piccoli lotti. Una vera Babele. Ma lui, lotto per lotto, come in un puzzle, comprò 80 mila metri di terra, l'intera collina. Adesso su quella collina, che domina la città con la maggiore crescita economica della Romania, sor-

**Ha costruito un Grand Hotel in Transilvania**

ti può perdonare dieci minuti di attesa, ma solo se è soddisfatto a tavola. Altrimenti non ti perdona nulla, nemmeno nel servizio. Mi occupo personalmente della cucina: si può dire che ho iniziato da lì, come il babbo, dietro il bancone del bar: facevo i caffè, i gelati, aprivo le bottiglie di vino. E come lui controllo (e assag-

gio) tutto, soprattutto durante gli eventi. Abbiamo una nostra azienda agricola nella quale produciamo prodotti che ci piace definire "genuini". Gran parte di quello che serviamo ai nostri ospiti viene dai nostri campi, secondo le stagioni. Ovviamente non riusciamo a coprire il fabbisogno di tutti gli alberghi del gruppo, per

ge l'unico hotel a cinque stelle del Paese».

**D.** Qual è il segreto del successo come albergatori?

**R.** «Nell'hôtellerie di lusso sono i dettagli che fanno la differenza. Per noi, uno su tutti: la qualità della cucina. Perché, come diceva sempre il babbo, chi mangia bene poi ritorna. Un cliente ti può perdonare un'imperfezione,

mettiamo la stessa attenzione nell'acquisto dei prodotti che non vengono dalle nostre terre».

**D.** Il vostro gruppo è sempre cresciuto senza mai cedere pezzi, nemmeno durante la pandemia. Manca ancora qualcosa per completare la "visione" di Tonino Batani?

**R.** «Come gruppo l'idea è sempre di andare avanti conservando e ammodernando quello che abbiamo. Noi vogliamo tenere i nostri alberghi sempre a puntino: vogliamo fare qualità e vogliamo dare qualità. Nel lungo periodo ci piacerebbe aprire in una grande città: Milano, Roma o Firenze. Oppure in montagna, in Val Gardena. Il babbo amava molto quella zona: quello è l'unico sogno che non è riuscito a realizzare. Chissà se riusciremo noi a chiudere il cerchio: sarebbe l'ultimo regalo in suo onore».

**D.** L'insegnamento più grande che vi ha lasciato vostro padre?

**R.** «La correttezza prima di tutto, specialmente nel lavoro, perché nella vita tutto ti ritorna indietro. Diceva: "Tu puoi fare anche un grande affare una volta o due fregando l'altra parte, ma prima o poi la cosa si saprà. E se non puoi andare in giro sempre a testa alta, nessuno vorrà più fare affari con te"».

©Riproduzione riservata