

Qualità Professionalità Originalità Sei in *Trentino!*

L'albergo è stato inaugurato nel 1968 come ristorante con balera poi è progressivamente diventato un hotel dotato di 54 camere, nessuna uguale, un ristorante di notevole qualità che si articola in più ambienti comprese alcune stube, un bar aperto al pubblico esterno, una Spa molto articolata anch'essa tra ciò che offre all'interno dell'hotel e le vasche esterne con acqua calda e le casette in cui vengono offerti massaggi e trattamenti salutistici

Ada Graziosi



HOTEL CHALET AL FOSS



Via Nazionale, 2/A
38029 Vermiglio (TN)
Tel. +39 0463758161
Fax +39 0463758083
info@hotelchaletalfoss.it
www.hotelchaletalfoss.it

Proprietà e gestione:
Famiglia Pangrazzi

Camere: 54

Ristorante

American Bar

SPA

Parcheeggio esterno

Tre generazioni di cuochi, ristoratori, albergatori. Così si presenta la famiglia Pangrazzi di Vermiglio che gestisce l'Hotel Chalet al Foss dal 1968, quando lo hanno inaugurato Carlo e Paola Pangrazzi.

Nonna Paola ha trasmesso la sua passione al figlio Vincenzo, Vincenzo a sua volta l'ha trasmessa a suo figlio Alberto, che ha affiancato la passione della cucina con studi di ragioneria e una continua formazione, soprattutto presso la Casta Alimenti di Brescia, dove segue regolarmente corsi di aggiornamento che gli hanno consentito di introdurre tecniche di cucina legate alle nuove tecnologie che hanno migliorato il modo di cucinare tradizionale o addirittura che gli hanno consentito di sperimentare nuove ricette come la cottura sottovuoto della carne di vitello. Nonna Paola, classe 1929, non sa che cosa significhi riposarsi: continua a frequentare la cucina per preparare i suoi dolci preferiti. Papà

Vincenzo, classe 1952, sovrintende la sala. Alberto, classe 1977, è lo chef dell'albergo, nello stesso tempo mette a frutto anche la passione per il Marketing, che affianca quella per la cucina, passione che gli ha consentito di portare l'albergo nel Terzo Millennio, caratterizzato dalla cultura digitale dei social e delle Ota, con una capacità di posizionamento dell'albergo sul mercato che lo scorso anno gli ha consentito di ridurre quasi a zero l'intermediazione online privilegiando la prenotazione diretta, un successo che molti suoi colleghi dovrebbero studiare attentamente.

“L'albergo nel corso del tempo è cresciuto come una specie di Lego, espandendosi nella montagna cui era appoggiato il manufatto originale, recuperando una cubatura di 8000 metri cubi che ci ha consentito di inglobare il primo manufatto in una costruzione più articolata che sale alle sue spalle per sei piani, mentre abbiamo esteso sui fianchi l'area dedicata al wellness che in parte è inglobata nell'edificio princi-



LE FAMIGLIE IN PRIMIS

“Il nostro target principale è costituito dalle famiglie. Per i più piccoli in stagione offriamo l'attività di cinque animatori qualificati e un baby club. All'esterno, in un'area protetta, c'è il parco giochi. Poco oltre, sul limitare del bosco, ci sono i recinti e le casette di oche, conigli, galline, un gallo cedrone, caprette nane. Si tratta di un vero e proprio parco didattico.

Le galline garantiscono inoltre uova fresche tutti i giorni. Quando siamo pieni arriviamo ad avere anche 140 persone in casa. L'inverno la clientela è principalmente straniera, con gli italiani in prevalenza durante le vacanze di Natale, l'estate gli italiani sfiorano la totalità. Siamo aperti nove mesi l'anno divisi nelle classiche due stagioni, estiva e invernale. Degli stranieri, il mix è costituito soprattutto dagli europei sia dell'Europa occidentale che dei Paesi dell'Est che sono entrati nell'Unione Europea più di recente. Con le nostre promozioni seguiamo i periodi di vacanza nei vari Paesi così da avere una prevalenza via via di belgi, danesi, olandesi, ceki, slovacchi, polacchi, inglesi, scandinavi... La montagna rappresenta il nostro focus, come è ovvio, e l'abbiamo sviluppato nel corso degli anni. Fin da quando avevo 18 anni ho accompagnato i nostri ospiti a scoprire queste montagne, abbiamo sviluppato un'area wellness interna ed esterna focalizzata sulla montagna, la nostra cucina è innanzitutto una cucina di montagna con materie prime provenienti dalle nostri valli e dal nostro territorio, vino compreso. Il nostro buffet, che sia il mattino o la sera, da anni accoglie continue lodi per la varietà e per la qualità di ciò che è esposto. Il fatto di avere ben

tre generazioni di cuochi che competono simpaticamente tra di loro, diventa un grande vantaggio per i nostri ospiti. Lo staff è un altro baluardo inviolabile del nostro albergo. Selezioniamo per mentalità poi ci pensa la formazione continua ad aiutarli ad aggiornarsi, a migliorarsi continuamente.”



La famiglia Pangrazzi (al centro) con lo staff dei collaboratori vicino alla grande cornice che inquadra la Presanella

LA CUCINA IN ALBERGO

“La cucina in albergo è cambiata profondamente da quando ero ragazzo”, riflette Alberto Pangrazzi che l'albergo l'ha vissuto fin dall'infanzia.

“Ancora negli anni Ottanta la prima colazione era costituita da caffelatte e biscotti o da pane, marmellata e burro. Oggi è diventata un vero e proprio pranzo suddiviso tra salato e dolce, il salato a base di affettati, uova (sode, strapazzate, alla coque), formaggi, patate. Anche gli italiani si stanno convertendo al salato.

La sezione del dolce è diventata una sinfonia di torte, brioche, marmellate fatte in casa, pani di tutti i tipi, yogurt, cereali. Poi c'è la frutta e i succhi di frutta. È cambiato l'approccio alla cucina, che è diventato più creativo oltre che più responsabile. Ci sono i vegetariani, i vegani, gli islamici, gli intolleranti al lattosio o al glutine. La cucina italiana è la cucina fusion per definizione: tutto ciò che fa parte della nostra tradizione in realtà è alieno, è arrivato dall'esterno: patate, pomodori, fagioli, mais, cacao sono arrivati dall'America dopo il viaggio di Colombo del 1492. Prima erano del tutto sconosciuti. Il riso è arrivato dalla Cina. Lo portarono gli arabi ma era riso bollito. Il risotto è un'invenzione del Nord Italia a partire dal 1400. Il caffè è arrivato con i turchi, aranceti e limonaie sono il prodotto dell'invasione araba della Sicilia nel IX secolo e via discorrendo. Le piante più antiche sono l'ulivo, il fico, il frumento, che caratterizzano da sempre la civiltà dei paesi che si affacciano sul Mare Mediterraneo. Le mele, che sono sinonimo di Trentino, sono arrivate assai più tardi. Il kiwi è nato in Cina come pianta spontanea, è diventato un frutto di massa in Nuova Zelanda dove ha trovato un clima ideale per la sua coltivazione, è diventato italiano negli anni Ottanta dello scorso secolo. L'approccio più corretto è all'insegna della biodiversità, che è il segreto più autentico della nostra cucina e della nostra cultura. Quel che conta è la bontà del piatto, la sua digeribilità, l'impatto ecologico e ambientale della produzione delle materie prime che vengono scelte per la cucina. Se fai il cuoco per passione, è davvero il lavoro più bello che esista. Ti basta un poco di farina, dell'acqua, delle uova e incominci a creare un piatto. Amiamo la nostra tradizione, che rispolveriamo soprattutto in occasione delle festività, perché ritengo che l'ospite che viene in montagna, che viene in Trentino, si aspetta di trovare solidi legami con la nostra tradizione, e nello stesso tempo proponiamo sempre delle novità, un'interpretazione creativa di alcuni piatti alla luce delle nuove tecnologie di cottura. Nell'albergo abbiamo inserito dei profumatori sempre nella filosofia di offrire esperienze che devono coinvolgere tutti i sensi dell'ospite, quindi anche l'olfatto. Per il periodo di Natale abbiamo scelto un profumo alla cannella, al mandarino e alla vaniglia per gli altri mesi dell'inverno, al sandalo per l'estate. Sono messaggi subliminali che aiutano l'ospite abituale per esempio a ritrovare immediatamente la sensazione di essere arrivato nella sua casa di vacanza. È un modo scientifico, subliminale per l'appunto, di rassicurarlo ma anche di aiutarlo a superare la tensione e lo stress provocato dal viaggio. Per l'ospite che vi arriva per la prima volta, sentire un profumo, riuscire a individuarlo, è un modo per accoglierlo con un linguaggio che dall'olfatto arriva subito al cervello. Abbiamo cinque sensi, è un errore non coinvolgerli tutti.”



pale, in parte si articola con vasche idromassaggio e cassette esterne in cui sono state installate altre saune e cabine massaggio singole e per coppie. Il prossimo anno inaugureremo una grande sauna finlandese esterna con le pareti a tutto vetro rivolte verso l'antistante ghiacciaio della Presanella.”

Alberto Pangrazzi è un vulcano di idee in albergo come in cucina.

“L'ospite ogni anno deve trovare almeno una novità, nello stesso tempo è rassicurato dalla continuità rappresentata dallo staff, dalla nostra famiglia, dallo stile dell'albergo che sposa arte, tradizione, ma anche una grande solarità che esalta quella naturale del luogo in cui ci troviamo. L'ospite che viene per la prima volta ha sempre l'impressione di entrare in un albergo appena inaugurato, fresco di vernice, con gli arredi che sembrano appena installati. Infine, delle 54 camere che offriamo, non ce ne sono due uguali, per l'arredo, per i servizi offerti.

In una camera c'è una sauna a raggi infrarossi, in un'altra c'è la vasca jacuzzi e così via. Gli ospiti che





ci conoscono fanno a gara a vantare ciò che hanno in camera e nello stesso tempo sono incuriositi dal provare altre camere. Quando prenotano, spesso chiedono sia la stessa camera che lo stesso posto a tavola soprattutto nella stube posta vicino alla saletta del buffet o nelle casette interne poste alle spalle della Reception.”

L'Hotel Chalet al Foss

La strada statale 42 del Tonale collega le province di Trento e di Brescia superando il passo del Tonale. Dalla parte trentina, la strada statale abbandonata la valle del fiume Adige risale lungo la Val di Sole seguendo a ritroso il percorso del torrente Noce. Dalla parte bresciana precipita verso Ponte di Legno e da lì segue tutta la Val Camonica fino a incontrare la Pianura Padana.

Sul versante trentino, pressoché in vista del passo del Tonale (a 1889 metri di altezza), che dista otto chilometri, superato l'abitato di Vermiglio, l'anguil- la d'asfalto dopo un paio di chilometri transita vici-

no a un albergo solare in tutti i sensi, per il colore, per il calore, per la posizione panoramica giusto di fronte al ghiacciaio della Presanella, l'Hotel Chalet al Foss, a 1450 metri di altitudine.

“Il nome dell'albergo nasce da quello della località in cui ci troviamo” spiega Alberto Pangrazzi. “Questo posto gode di una vista unica sul ghiacciaio della Presanella, che è proprio di fronte a noi, e di un particolare irraggiamento grazie alla sua posizione rivolta verso Sud, da qui l'etimologia del nome da infossato nel senso di avvallato verso il sole. Le montagne del gruppo Ortles/Cevedale alle nostre spalle ci proteggono anche dai gelidi venti settentrionali. Siamo a 1450 metri di quota e in passato a questa quota riuscivano a coltivare la vigna, cosa impossibile anche solo 200 metri più in basso.

Questo luogo gode di un'indubbia energia positiva che ci ha fatto diventare la meta di specialisti di feng shui e di amanti del tai chi che trovano in questo luogo le condizioni ideali per rilassarsi e recuperare una piena vitalità.

La ristorazione si articola in una grande sala da pranzo, diverse stube e un'area con piccole casette nell'edificio principale



Nelle camere la moquette è stata sostituita con una pavimentazione vinilica altamente performante, resistente e facile da pulire

Infine, disponiamo di una fonte sorgiva di acqua minerale che, analizzata, ha dimostrato di essere carente di sodio, pressoché assente di calcare, con un leggero residuo di ferro, ideale sia per la digestione che per coloro che soffrono di anemia. I miei nonni Carlo e Paola nel dopoguerra gestivano un bar sul Passo del Tonale. Scaduto il contratto di affitto, nel 1968 decisero di trasferirsi in questa località dove possedevano del terreno: entrambi erano originari di Vermiglio. Nacque così il primo nucleo del futuro Hotel Chalet al Foss.

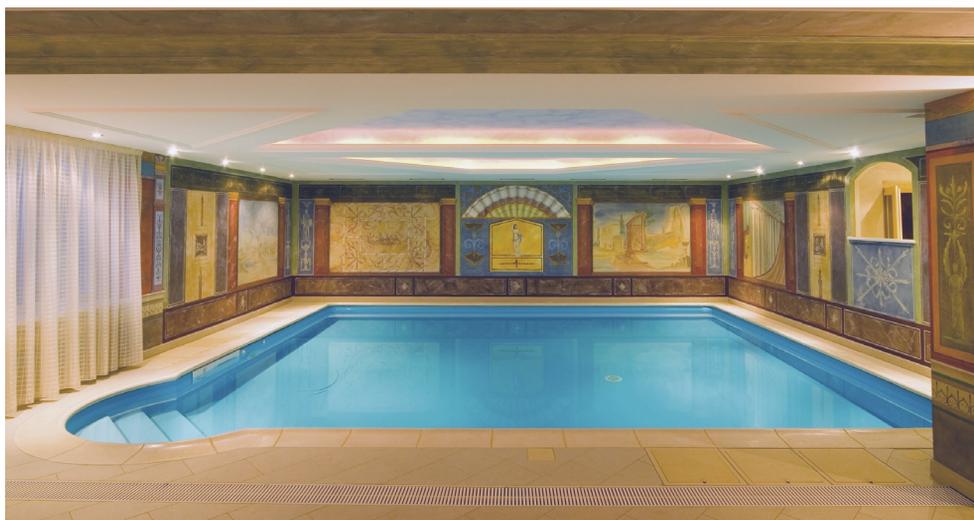
All'epoca era soprattutto un locale pubblico specializzato nella ristorazione che offriva anche una balera. Il passo successivo fu di focalizzarsi sul ristorante, rinunciando alla balera, e poi di costruire sei camere diventando una piccola locanda di montagna. I miei nonni hanno sempre creduto nel ristorante la cui fama crebbe nel tempo e consentiva per esempio di organizzare molti banchetti di nozze. Il primo grosso ampliamento è del 1984.

CHI CI HA AIUTATO

“L'architetto Carlo Daldoss è stato l'ultimo progettista che ha messo mano al progetto di ampliamento e sviluppo dell'albergo” spiega Alberto Pangrazzi. “Daldoss nel frattempo è diventato consigliere della Provincia autonoma di Trento. L'architetto Massimo Comoletti ci ha aiutato nello scegliere i nuovi materiali tecnologici per le pavimentazioni. Il tutto è avvenuto sempre nella consapevolezza che è il committente colui che deve dire l'ultima parola anche perché sarà lui a doverne rispondere al giudice ultimo, che è l'ospite dell'albergo. Mi piace l'architettura e tendo a proporre molte idee. Per esempio, nella hall sono intervenuto utilizzando un falegname del luogo che ha lavorato assieme a un assistente per due mesi usando la hall come se fosse il suo laboratorio. Abbiamo ricoperto il pavimento per non danneggiarlo e l'ambiente era ricolmo di legnami e attrezzature per lavorarlo. Il risultato ci è stato riconosciuto da molti ospiti che ne sono rimasti entusiasti. Non amo i prodotti seriali. In questo albergo tutto è diverso, originale, e non è replicabile. Devi crearti una identità forte, ben definita. Per il Marketing mi avvalgo della consulenza della Zeppelin Group di Merano. Inoltre, mi aggiornano in continuazione, io come tutti i miei collaboratori. Chi non si informa, chi non si aggiorna, non va da nessuna parte.”

Un secondo importante step è del 1991, con un ulteriore aumento delle camere. Era pur sempre un piccolo hotel con 25 camere. Nel 2003 abbiamo usato le scavatrici per rimuovere quasi 8000 metri cubi di montagna, realizzare l'edificio maggiore di sei piani sul retro rispetto a quello originale, le camere sono diventate 54, abbiamo realizzato la Spa con la piscina coperta e le saune. Nel 2006 abbiamo rivisto cucina e ristorante, introducendo in cucina macchinari nuovi, abbiamo rifatto la sala da pranzo e ogni anno mettiamo mano a una manutenzione straordinaria oltre a quella ordinaria che ci vede impegnati tutti i giorni. Lo scorso autunno abbiamo ristrutturato sei camere. Nel nostro work in progress per esempio abbiamo deciso di sostituire progressivamente la moquette delle camere avvalendoci della consulenza di Eco Design e dell'architetto Massimo Comoletti, che con il fratello Lorenzo ha creato un network di consulenti/fornitori di tecnologie per l'arredo e le pavimentazioni. Abbiamo adottato un particolare materiale, i vinilici lvt, altamente performante e soprattutto facile da pulire e mantenere. È il pavimento high tech a performance estrema che trasmette calore a un pavimento ad alta tecnologia. Abbiamo adottato il riscaldamento a pavimento, più salubre ed efficace, e installato collettori solari e pannelli fotovoltaici per abbattere il più possibile il consumo di energia di provenienza da combustibili fossili. Cresciuto in dimensioni l'hotel, la clientela individuale ha preso il sopravvento rispetto a quella degli eventi. Attualmente proponiamo 54 camere, un'area ristorativa ben distribuita con una grande sala da pranzo e diverse stube in legno oltre a un'area particolare che si caratterizza per delle piccole casette realizzate all'interno dell'edificio principale. Abbiamo utilizzato il porfido per il pavimento, la muratura per le pareti, il legno di larice massello per sedie e tavoli. Abbiamo ottenuto un ambiente assai originale molto ricercato dai nostri ospiti. Vi organizziamo anche la merenda del pomeriggio e piccoli eventi durante tutto l'anno.

La cucina è ibrida con piastre a induzione elettrica e gas, disponiamo di una tecnologia molto avanzata per i forni, gli abbattitori di temperatura, il sottovuoto che ci consentono di affrontare tecniche di cottura uniche con risultati che sono stati assai apprezzati dai nostri ospiti. Nello stesso tempo, nel corso degli anni abbiamo cercato di trasformare l'albergo in una sorta di pinacoteca d'arte a partire dalla forma dei tavoli che l'ospite trova nella hall alla stessa insegna, che è una scultura in legno che ricorda lo smazzare di un mazzo di carte, alla piccola provocazione che chi passa davanti all'albergo difficilmente manca di notare: una cornice in legno di un



paio di metri di lato davanti a un tavolo con delle panche. Chi vi siede ha la visione del ghiacciaio della Presanella inserito in una cornice. È un'emozione che spesso sfugge al turista disattento. Anche questo è il compito di un albergo come il nostro. Siamo un presidio culturale oltre che sociale ed economico del territorio.

Sottolineare e promuovere il bello che ci circonda è una missione oltre che un piacere. L'albergo è nato come pensione poi è diventato hotel ed è salito alla categoria delle 3 stelle. Il prossimo step è salire alla categoria superiore delle 4 stelle."

Alberto ha una sorella, Monica, che gestisce il secondo albergo della famiglia a Pellizzano, l'Hotel Arcangelo, assieme a mamma Maria. Alberto e papà Vincenzo invece si occupano dell'albergo di Vermiglio. I due alberghi distano nove chilometri, l'Hotel Chalet al Fosso a Occidente rispetto a Vermiglio, l'Hotel Arcangelo a Oriente rispetto al paese natale della famiglia Pangrazzi.

La piscina riscaldata della Spa e l'area benessere all'esterno

© RIPRODUZIONE RISERVATA