

REALIZZAZIONE

UN RICHIAMO AGLI ANNI 50
PER UN'OSPITALITÀ MODERNA

Executive Spa Hotel Fiorano Modenese (MO)

Uno Smart Hotel di lusso nel cuore dell'Emilia.
Dalla digital fitness area al ristorante sul rooftop,
un'esperienza cosmopolita e futuristica.

Al centro dell'ipertecnologica Motor Valley, con l'eccellenza della Food Valley nel cuore: basterebbero questi segni particolari a suggerire più di qualche indizio sull'identità del nuovo Executive Spa Hotel di Fiorano Modenese (MO), incarnazione da terzo millennio di una struttura storica che si reinventa per guardare al futuro in ottica smart, full plastic free e nel segno del made in Italy. Quello che nel 1985 si presentava come il primo hotel a quattro stelle del comprensorio diventa oggi un'esperienza contemporanea in grado di dialogare con ospiti e avventori occasionali che, oltre all'apprezzatissimo EXÉ Restaurant, avranno accesso a un centro benessere di circa 400 mq, a una digital fitness area aperta fin dal primo mattino, al nuovo ristorante ALTO e al cocktail bar ARIA, entrambi posizionati su un suggestivo rooftop che consente di bere e mangiare sotto il firmamento.

Luxury Smart Hotel

Nella sua veste moderna, l'Executive Spa Hotel vanta 64 stanze, di cui 5 suite, progettate dallo studio di Gualtiero Sacchi con un design che richiama gli anni '50 nelle forme e nei materiali.

A interessare l'intero edificio è stato però un ripensamento in senso smart dei concetti di albergo e ospitalità, che mostra i propri effetti anche sul piano della sicurezza e delle dinamiche di accesso e prenotazione: una app mobile studiata ad hoc offre la possibilità di effettuare il check-in da casa, in modo da evitare code e assembramenti in reception. Automaticamente abilitato, il telefono diventa la chiave della stanza, nella quale si entra avvicinando il dispositivo alla porta. Un unico fit band consentirà inoltre di effettuare l'ingresso a Spa e palestra, controllare le macchine e aprire e chiudere l'armadietto. Tutti gli ambienti sono dotati di un sistema



di filtraggio elettronico dell'aria per il controllo della contaminazione microbiologica aerodispersa, mentre in ogni camera è presente un dispositivo con tecnologia a lampade Uva per la sanificazione automatica. Un lettore per il riconoscimento facciale consente infine l'accesso in hotel solo a chi indossa la mascherina e ha una normale temperatura corporea. Va inoltre sottolineato che, in una complessiva tensione all'ecosostenibilità, l'utilizzo di detergenti e detersivi rigorosamente bio va a potenziare quella filosofia completamente plastic free che ha guidato la scelta di tutti i materiali nell'ambito di una ristrutturazione straordinariamente attenta alla drastica riduzione dell'impatto ambientale e, di conseguenza, del consumo energetico.

il relax, grazie anche agli spazi importanti e a un impianto per il trattamento dell'aria con filtrazione elettrostatica che consente di ridurre i batteri del 95%. Nel loro regno, gli Chef Paolo Balboni e Francesca Simoni rielaborano la tradizione italiana esaltandone le caratteristiche con una buona dose di fantasia applicata a ingredienti di primissima scelta.

Con oltre 400 etichette accuratamente selezionate da chi può mettere in campo autorevolezza e mestiere, la cantina è poi un trionfo dell'enologia che consente di scegliere in ogni momento l'abbinamento perfetto con i piatti di un menu ricchissimo e raffinato, in cui meritano una menzione le pizze gourmet: gli impasti utilizzano farine antiche macinate a pietra, mentre gli ingredienti



Ristoranti & cocktail bar

Il gusto per l'unicità e lo stile si rispecchia nella ricerca sull'allestimento e sui menu dei due ristoranti, immaginati a loro volta come un'espressione culinaria della doppia anima dell'hotel. Simbolo di una qualità che non si ferma nemmeno in tempi di crisi, il ristorante EXÉ ambisce innanzitutto a essere una sofisticata esperienza enogastronomica che soddisfa le papille più esigenti e favorisce

per i condimenti sono scelti con estrema cura, dalle bufale campane alle alici di Cetara, fino alle eccellenze del territorio, come i salumi delle razze di maiale più pregiate.

Alto

Emblema sopraelevato di una cucina in continua evoluzione, che cambia forma e stile senza mai perdere la propria identità e il

legame con le origini, ALTO occupa il tetto dell'Executive Spa Hotel con il profilo di un innovativo e sofisticato rooftop restaurant. Se le grandi vetrate lanciano lo sguardo sull'Appennino e sulla Basilica della Beata Vergine del Castello di Fiorano, il soffitto a moduli basculanti consente di mangiare sotto le stelle e con la luna nel piatto.

Dalle poltrone rivestite Rubelli alle luci firmate Flos, passando per le posate firmate Gio Ponti per Sambonet, fino ai piatti Richard Ginori, il design è la regola in un esclusivo luogo esperienziale, dove uno chef table per due persone consente di distaccarsi dai 30 coperti per cenare con un occhio sui segreti dello chef, che sarà Mattia Trabetti.

timi ed eventi gastronomici esclusivi. La personalità che incarna e definisce la poetica del luogo è Dario Allegretti, maestro barman noto per la creatività dei drink e la conoscenza dei migliori cocktail internazionali, miscelati a regola d'arte. A tutto questo, si aggiunge il bar della hall, aperto 24 ore su 24.

Wellness & Fitness

Oltre 400 metri quadri interamente dedicati al benessere, al relax e all'attività fisica sono il tributo dell'Executive alla filosofia della salute: in una struttura totalmente nuova con dotazioni di ultima generazione, un luogo intimo e speciale invita a prendersi cura di se stessi con trattamenti, massaggi, percorsi completi, yoga,



Aria

Le colline di Fiorano abbracciano con il loro calore panoramico anche ARIA, riservato cocktail bar per serate uniche che con ALTO condivide il gusto degli arredi e la collocazione sul rooftop. La paesaggista Silvia Ghirelli ha concepito e disegnato le forme di un rifugio immerso nel verde e circondato da pareti in cristallo, perfetto come location per serate fuori dal comune, concerti in-

Pilates e fitness. Con un approccio che rivela l'intenzione di allinearsi alla concezione di una struttura cosmopolita, l'hotel consente l'accesso alla palestra e alla Spa – dove la linea cosmetica è di carattere bio e vegetale - non solo ai clienti ma anche agli esterni, che possono usufruire di pacchetti e programmi mirati di allenamento su prenotazione, senza abbonamenti e canoni mensili. Un team di personal trainer e una nutrizionista estendono l'i-

dea di personalizzazione nell'area di fitness e wellness, creando programmi completi con scheda, piano alimentare e trattamenti benessere individuali. Chiunque, in una pausa dal lavoro o in un momento libero da dedicare alla cura del sé, può accedere previa prenotazione a un universo di wellness dove godere dei benefici di sauna finlandese, bagno turco, doccia emozionale, cascata di ghiaccio, percorsi sensoriali, aroma e cromoterapia.

Inoltrandosi nella grotta di sale rosa dell'Himalaya, si penetra idealmente e fattivamente in un mondo che promette il relax totale con 4 sale per massaggi e trattamenti corpo/viso, una Private Spa con idromassaggio, bagno turco, doccia relax e sala per trattamenti di coppia, una stanza del silenzio, con chaise long e selezione di tisane, una sala ristoro per degustazioni private e una sala relax lato piscina.

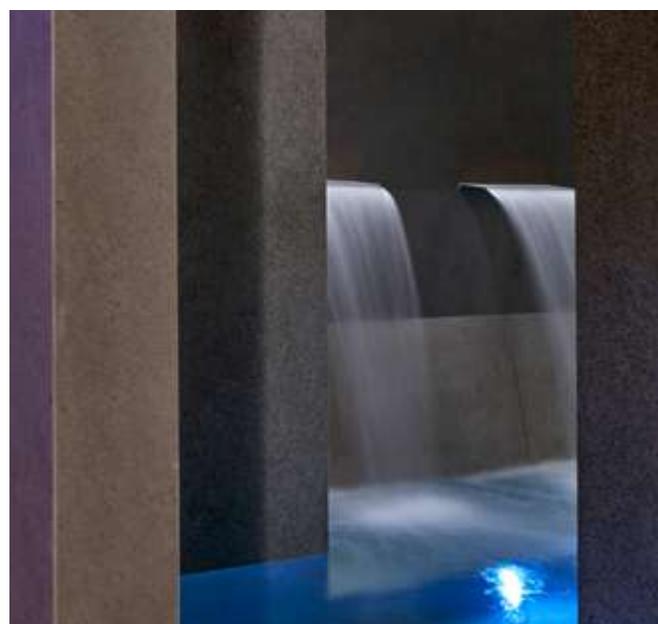
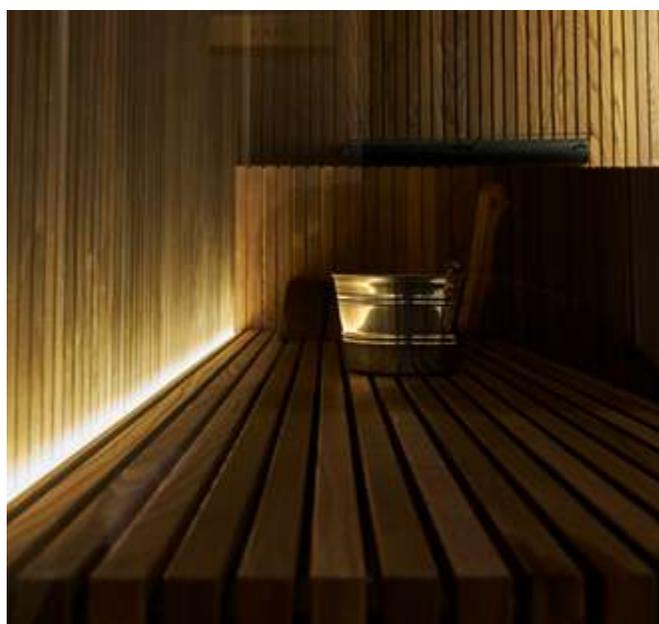
Un hotel che parla emiliano

Il museo Ferrari, l'universo di Pavarotti, l'eccellenza enogastronomica sono elementi che compongono lo scenario in cui si inseri-

sce l'Executive Spa Hotel. L'Emilia è in altre parole il fulcro attorno al quale ruotano tutti i servizi di una struttura che intende dare massima voce al territorio, a partire dalla colazione fino all'opportunità di provare l'ebrezza di un'esperienza a bordo di un'auto leggendaria.

La tradizione rinnovata del cotechino con lo zabaione si coniuga con la leggerezza contemporanea del centrifugato, in un luogo che conosce e valorizza le proprie origini al punto da dare il benvenuto nelle sofisticate suite con set di cortesia composti da prodotti bio e vegetali e con un simbolo della cucina rustica, per fare un esempio le tigelle con la mortadella.

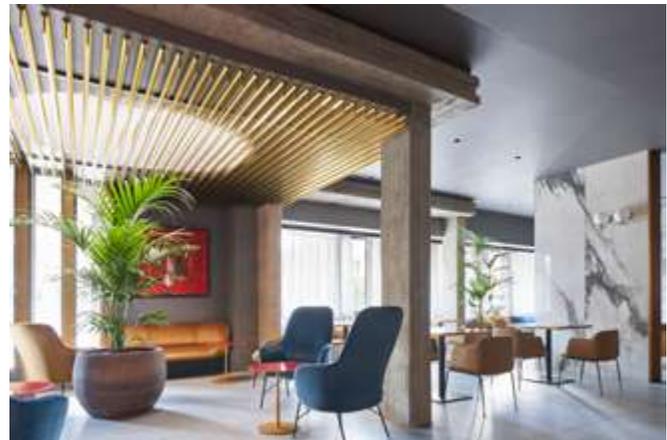
È il carattere dell'Emilia quello che incontrano e devono percepire gli ospiti di un weekend, i solitari del turismo business ma anche chi partecipa a convegni organizzati all'interno dello stesso albergo, dotato di una sala personalizzabile perfetta per colazioni di lavoro, coffee break e banchetti e di un auditorium insonorizzato e modulabile, in grado di contenere fino a 130 persone e attrezzato per la trasmissione in diretta streaming alle camere.





Gualtiero Sacchi

Gualtiero Sacchi è nato nel 1974 a Reggio Emilia. Nel 1998, dopo la laurea in Disegno Industriale all'Università del Progetto, ha lavorato in prestigiosi studi di progettazione, concentrandosi nel product e interior design.



EXECUTIVE SPA HOTEL

Luogo:	Fiorano Modenese (MO)
Realizzazione:	2021
Tipologia:	Business/Leisure
Progetto di interior design:	Gualtiero Sacchi
Fornitori segnalati da Suite:	Ke Outdoor Design, Ki Life, Vda
