

Dalle cucine locali ci sono sempre cose interessanti da imparare

Per Flavio Fidani, titolare di Fidani Healthy Food, settore alimentare di alta gamma, i viaggi di lavoro sono anche momenti di conoscenza di usi e costumi dei vari paesi del mondo. Con spunti a volte utili anche per la sua azienda

➡ Giorgio Vizioli



Una delle caratteristiche principali di Flavio Fidani, imprenditore del settore alimentare (e non solo) tra i più innovativi e dinamici, è la curiosità. Come molti uomini d'affari è spesso in giro per l'Italia e

per il mondo, ma questo costituisce per lui una continua opportunità di conoscenza. Per esempio, nel corso dei suoi viaggi di lavoro, cerca sempre di cenare fuori dall'albergo, per avere la possibilità di ambientarsi nella città in cui si trova. E al mattino, al breakfast, ama trovare anche specialità locali. Tra l'altro, operando nel campo del food, non esclude di scoprire qualche idea da trasferire in azienda, al suo ritorno!

Ma come sceglie gli alberghi per i suoi soggiorni di lavoro?

«In generale, risponde, li sceglie la mia assistente, con la quale ho raggiunto un'ottima sintonia. Per i viaggi con la famiglia invece li scelgo assieme a mia moglie: è un modo di pregustare la scoperta delle città e dei paesi che visiteremo. Nei viaggi di lavoro uno degli elementi che prevalgono è il fatto che siano in una posizione comoda rispetto ai meeting in programma nel corso del soggiorno. Quando viaggio in famiglia, invece, non mi dispiace scoprire qualcosa di originale, anche a conduzione familiare».

E quali sono le cose alle quali fa caso per prime quando entra in una stanza d'albergo?

«Prima di tutto, è importante che una camera sia spaziosa: sopporto poco le stanze piccole; poi, faccio attenzione ai piccoli particolari: le finiture dell'arredamento, le foto e i quadri alle pareti... anche il bagno, è importante: deve essere comodo e bene attrezzato. Una cosa non trascurabile è, poi, la possibilità di gestire con facilità l'aria condizionata: a volte infatti ho avuto brutte sorprese. Recentemente, ho compiuto un viaggio in Medio Oriente e, sia a Kuwait City sia a Doha, pur alloggiando in strutture di primo livello ho dovuto dormire senza aria condizionata... e

Fidani Healthy Food, l'azienda che Flavio Fidani guida insieme alla sorella Annamaria, è un vero e proprio atelier: propone prodotti unici nel loro genere, di alta qualità, moderni e innovativi. Caratteristica della originale gamma di biscotti, crostate e dolci tipici (gli abruzzesi "bocconotti", ripieni di marmellata d'uva) è la produzione interamente e rigorosamente artigianale, che conferisce gusto, fragranza e piacevolezza. Inoltre, i prodotti Fidani sono stati concepiti per essere adatti alle più diffuse forme di intolleranza alimentare: l'assortimento comprende dolci senza lattosio, senza zucchero, senza uova e anche senza nichel (alcuni di essi rispettano in maniera combinata anche più d'una di queste intolleranze). A tutto ciò si aggiunge una linea senza glutine, la cui produzione avviene in un laboratorio separato. I prodotti Fidani si trovano nella distribuzione di alta gamma, e nella ristorazione e nell'hôtellerie di lusso.

quelli sono posti dove con le temperature non si scherza!»

Quali sono gli aspetti dei quali le importa meno?

«Non mi interessano molto né la TV né il frigobar. Non sono attratto neanche dalla

palestra, mentre non mi dispiace l'idea di fare un tuffo in piscina, anche se in realtà non mi riesce molto spesso perché ho quasi sempre programmi molto intensi. Una cosa che non gradisco è trovare ambienti comuni, come la sala per la colazione, letteralmente tappezzati da schermi che trasmettono notizie o partite o altro ancora: non amo vedere le persone a naso in su, assorbite dalle immagini, trascurando l'occasione per parlarsi».

Quali attenzioni apprezza di più?

«In diverse occasioni ho apprezzato l'efficienza della *conciergerie*, che mi ha aiutato a risolvere problemi vari (trasporti, indirizzi, visite). Di sicuro però il *must* di un albergo è la colazione, che deve avere l'organizzazione tipica delle strutture internazionali ma anche una selezione di prodotti del posto. Mi faccio volentieri tentare dagli assaggi della cucina locale e trovo che ci sia sempre da imparare qualche cosa. Nel corso di un viaggio in Costa Rica, anni fa, ero in un albergo in cui la scelta di frutta proposta era così ampia e la presentazione così attraente che fu in quell'occasione che iniziai ad apprezzare la frutta anche di prima mattina. Mi piacciono molto, infine, gli omaggi di benve-

Per Fidani i ristoranti d'hotel sono spesso stati utili per gestire cene con colleghi e clienti e per chiudere in semplicità giornate pesanti. Ma anche durante i viaggi di piacere, con la famiglia, cenare in albergo può essere, per l'imprenditore, una soluzione comoda e affidabile, in particolare quando la cucina è ottima come quella dell'hotel Grotta Giusti, a Monsummano, uno dei ristoranti d'hotel preferiti dall'imprenditore».

Fidani often went to restaurants of hotels to manage dinners with co-workers and clients and to close busy days in relax. Moreover, during leisure journeys, with his family, dining in a hotel can be, for the businessman, a comfortable and reliable solution, especially when the cooking is very good such as the one of hotel Grotta Giusti, in Monsummano, one of the entrepreneur's favourite restaurants»





Il must in hotel è la colazione, che per Fidani deve essere internazionale ma anche offrire una selezione di prodotti locali. In hotel the must is breakfast, that should be international for Fidani, but it should also offer a selection of local products

nuto che si trovano in camera all'arrivo: mi fanno sentire un po'... coccolato!».

E quali difetti sono veramente insopportabili?

«Uno dei difetti più antipatici è la scarsa qualità del Wi-Fi che, soprattutto all'estero, è indispensabile. Inoltre, non amo le lobby troppo piccole, dove i clienti si ritrovano ammassati, e il servizio della colazione con le macchinette distributrici del caffè/latte/the e con prodotti industriali. Altra cosa poco piacevole sono le stanze rumorose perché troppo vicine agli ascensori o ai motori dei condizionatori».

Nei suoi viaggi di lavoro utilizza spa, piscine, palestre?

«Durante i viaggi di lavoro non uso quasi mai le attrezzature sportive degli alberghi. Invece, quando sono in vacanza, mi capita di scegliere gli alberghi proprio in base alla possibilità di fare sport: l'anno scorso, cercai e scelsi proprio un hotel che avesse i campi da tennis nel periodo invernale».

Cena in albergo o preferisce uscire?

«In genere, quando sono in viaggio per lavoro, se posso non resto in albergo, perché cenare fuori rappresenta un'occasione per conoscere un po' la città in cui mi trovo; a volte, però, i ristoranti degli alberghi mi sono stati utili per gestire cene con colleghi e/o clienti o per chiudere in semplicità giornate pesanti. Durante i viaggi di piacere, con la famiglia, avendo figlie ancora relativamente piccole, cenare in hotel è una soluzione comoda e affidabile».

I ristoranti d'albergo dove ha mangiato meglio?

«Ve ne sono diversi, buoni e piacevoli... mi è rimasto impresso quello dell'hotel Grotta Giusti, a Monsummano (Pistoia)».

Può indicarci alcuni alberghi, in Italia e all'estero, che ricorda con piacere?

«In Italia ho un ricordo molto bello dell'Hotel Borgo Egnazia, a Savelletri (Brindisi): location di forte impatto, in cui ogni dettaglio è ai massimi livelli. Di un certo fascino ho trovato anche l'Hotel Duchi D'Aosta di Trieste. All'estero, ricordo il Landmark a Londra, di grande effetto scenico con il giardino al coperto, nonché il Divani Apollion di Atene, bene organizzato e con una colazione veramente interessante. Di recente ho visitato il Kempisky di Dubai, che ho trovato impressionante per gli spazi, i lampadari, le sale... Mi piacciono però anche hotel più semplici ma con un tocco di originalità come il Rove Downtown, sempre a Dubai».

Il viaggio che non dimenticherà mai?

«Ce ne sono diversi, quasi sempre vissuti in auto. Il primo, certamente, fu con un gruppo di amici, in Spagna: eravamo giovanissimi, fu rocambolesco e pieno di imprevisti. Poi, non posso dimenticare il mio viaggio di nozze, nelle Filippine: l'abbiamo inventato sostanzialmente sul posto, costruendo amicizie durature e importanti. Un altro viaggio molto interessante l'ho vissuto in Nord America tra Canada e USA, viaggiando sempre in auto».

E quello nel cassetto?

«Anche qui non mancano destinazioni, ma un desiderio c'è, e non prevede l'uso di alberghi: la traversata oceanica in barca a vela, una mia passione».

I LIKE IT

There are always interesting things to learn from local cooking

According with Flavio Fidani, owner of Fidani Healthy Food, top quality food sector, business travels are also moments to know habits and costumes of various countries of the world. Taking inspiration to ameliorate his company

Giorgio Vizioli

Curiosity is one of Flavio Fidani's main traits, an entrepreneur of the food sector (and more) among the most innovative and dynamic. Like a lot of businessmen he often is on the road in Italy and the world, but this becomes for him an ongoing chance for knowledge. For example, during his business trips, he always tries to dine outside of the hotel, to have the chance to fit in the city where he is. And in the morning, at breakfast, he loves to find some local specialities. By the way, working in the food industry, he doesn't rule out the discovery of some ideas to reproduce in its company, when he comes back!

How do you choose the hotels for your business sojourns?

«They are generally chosen by my assis-

tant, – he answers – with whom I reached a very good chemistry. For family trips, indeed, I choose together with my wife: it is a way to foretaste the discovery of cities and countries that we will visit. During business trips one of the prevailing elements is the fact that we are in a comfortable position in reference to the meetings programmed for the sojourn. When I travel with my family, indeed, I like very much to find out something original, even family-run».

And which are the first things you notice when you enter a hotel room?

«Firstly, it is important the size of the room: I barely stand small rooms; then, I pay attention to small details: the finish of furniture, pictures and paintings on the walls... the bathroom is important, too: it

In Italia Flavio Fidani conserva un bellissimo ricordo dell'Hotel Borgo Egnazia di Savelletri: location che l'ha colpito per il forte impatto, e la cura ai massimi livelli anche del più piccolo dettaglio

In Italy Flavio Fidani has a beautiful memory of Hotel Borgo Egnazia in Savelletri: location that impressed him a lot for the top level attention to every small detail





must be comfortable and well equipped. An unavoidable thing is, then, the chance to easily manage air conditioning: as a matter of fact, I sometimes had ugly surprises. Recently, I took a trip to the Middle East and, either in Kuwait City either in Doha, I had to sleep without air conditioning even if I was staying in top level facilities... and in those places temperatures don't joke!»

Which are the aspects less important in your opinion?

«I'm not very interested to TV sets or mi-

ni-bars. I'm not lured by gyms too, while I don't despise the idea of taking a dip in the pool, even if I can do it very rarely because I almost always have very intense schedules. A thing I don't like is to find common areas, such as the breakfast room, completely covered by screens transmitting news or games or something else: I don't love seeing people soaked up by images, not talking to each other».

Which services do you appreciate more?

«In many occasions I appreciated the efficiency of the *conciergerie*, that helped me

Fidani Healthy Food, the company lead by Flavio Fidani and his sister Annamaria, is an authentic atelier: it proposes unique, top quality, modern and innovative products. Main feature of the original selection of cookies, tarts and local sweets (the "bocconotti", typical of Abruzzo, filled in with grapes jam) is the completely and rigorously artisanal production, that confers taste, aroma and pleasantness. Moreover, Fidani products are realised to be apt to the most common forms of food intolerances: the set includes lactose, sugar, egg and nickel free sweets (some of them combined to respect even more than one of these intolerances). Adding to this there is a gluten free line, whose production happens in a different laboratory. Fidani products can be found in the top level distribution, restaurants and luxury hôtellerie.

to solve various problems (transportation, addresses, tours). Although the *must* of a hotel is surely breakfast, that should be set-up as typically by international facilities but it should also include a selection of local products. I really like to try samples of local cooking and I can always learn something. During a trip to Costa Rica, some years ago, I was in a hotel where the selection of proposed fruit was so wide and the presentation so luring, that, from that time, I started to appreciate fruits even in the morning. Lastly, I like a lot welcome gifts that you may find in the room when you arrive: they let me feel a little... cuddled!».

And which are the really insufferable defects?

«One of the most unpleasant defects is low quality Wi-Fi that is essential especially abroad. Moreover, I don't love too small lobbies, where customers find themselves herded, and breakfast service with vending machines for coffee/milk/tea and with industrial goods. Another thing I don't like are noisy rooms because too close to elevators or to the motors of the air conditioners».

During your business trips do you go to spa, pools, gyms?

«During my business trips I almost never use the sport equipments of hotels. On the contrary, when I am on vacation, I happen to choose hotels right on the basis of the chance to practice sport: last year, I

searched for and chose a hotel with tennis courts available in winter».

Do you dine in hotel or do you prefer to go out?

«When I am on a business trip, if I can, I generally don't stay in hotel, because dining out is a chance to better know the city where I am; although, the restaurants of hotels sometimes were useful to manage dinners with colleagues and/or clients or to close busy days in a simpler way. During leisure trips, with my family, having relatively small daughters, dining in hotel is a comfortable and trustworthy solution».

Which are the best restaurants of hotel where you have eaten?

«There are some different, good and pleasant... I have a good memory of the one of the hotel Grotta Giusti, a Monsummano (Pistoia)».

May you name some hotel, in Italy and abroad, that you remember with pleasure?

«In Italy I have a very beautiful memory of the Hotel Borgo Egnazia, in Savelletri (Brindisi): very effective location, in which every detail is at the utmost level. Really charming also the Hotel Duchi D'Aosta in Trieste. Abroad, I remember the Landmark in London, sensational with covered garden, and the Divani Apollion in Athens, well organised and with a very interesting breakfast. Recently, I visited the Kempisky in Dubai, that I found impressive for the dimension of the areas, for the chandeliers, for the rooms... Although, I also like simpler hotels, but with a touch of originality such as the Rove Downtown, always in Dubai».

Which is the trip that you'll never forget?

«There are a few, almost always travelling by car. The first was with a group of friends to Spain: we were really young, it was incredible and full of contingencies. Then, I can't forget my honeymoon, to the Philippines: we basically invented it in situ, making lasting and important friendships. Another very interesting trip was in North America between Canada and USA, always travelling by car».

And which is your dream trip?

«I have a few destination in mind, but I have a wish that doesn't involve any hotel: the oceanic crossing on sail-boat, one of my passions».