

L'ennesima sfida lanciata da Jim Pini

Nuovo volto per l'Hotel Sassella

Il primo Aprile verrà inaugurato il nuovo Centro Benessere dell'Hotel Sassella. Per il mio "mitico" papà Jim questo rappresenta il raggiungimento di un importantissimo traguardo. Con l'intento di rendergli omaggio, per il suo coraggio e il suo entusiasmo, vorrei ripercorrere con voi le tappe principali del suo percorso professionale e quindi dell'evoluzione della sua azienda.

Molti lettori sanno che il nomignolo "Jim" deriva dallo zio Giacomo Sassella "Strapazze". Fu lui infatti ad importare dall'Australia il diminutivo, dal nome inglese "James". Mio nonno Battista Pini "Carlot" era il suo unico nipote di sangue, in quanto figlio di sua sorella Maria (se escludiamo però la famiglia del fratello Pietro, emigrato in Australia). Quando lo zio Jim morì improvvisamente nel 1962, la moglie Carmela decise di vendere l'Albergo Sassella, di cui erano proprietari. Come racconta la nonna Margherita (Ghitin) nel suo diario, "la voce si sparse ben presto e ci fu da decidersi in fretta: prendere o lasciare". Il nonno, figlio unico e forte anche dell'appoggio di suo padre (Giacomo Pini "Carlot"), prese l'importante decisione di acquistare l'albergo. Questo avrebbe significato un cambiamento radicale per tutta la famiglia, che fino ad allora viveva di allevamento e agricoltura. In effetti non vi era in famiglia grande esperienza nel settore, se non da parte di Giacomo, il primogenito, che a soli diciassette anni faceva la sua prima esperienza di cameriere presso gli alberghi Posta e Stelvio di Tirano. Tale lavoro gli fu procurato dallo zio Jim dell'Australia e proprio da allora, visto il tipo brillante e accattivante, cominciarono a dare lo stesso nomignolo anche a papà.

Il 1968 rappresentò per la famiglia di Battista e Ghitin, composta dai quattro figli Giacomo, Dino, Ferdinando e Maria Antonietta, un anno cruciale. Infatti ci fu la proposta, da parte di un amico, di gestire un albergo in centro Novara: l'Hotel Moderno. Il nonno Battista all'epoca lavorava presso la cartiera di Tirano e non avrebbe potuto seguirli, ma la nonna, con grande coraggio, decise comunque di accettare e partì con Jim, Nando e con il bisnonno Giacomo che, nonostante i suoi settantasette anni, li seguì senza indugio. Mi piace raccontare questo momento con le parole della nonna Ghitin: "Un grande trambusto in pochi mesi: vendere le mucche, regalare la galline, uccidere il maiale per portarsi dietro le salsicce, a malincuore la vendita del cavallo e l'affitto della campagna... insomma, sembravamo dei pazzi! A metà dicembre 1967 arriva Bepu de Spela con il suo camion e carica ogni ben di Dio. Uno sguardo alla Madonna di Pompei, un'Ave Maria e poi via senza tanti pettegolezzi. L'esperienza di Novara durò un anno, durante il quale il Jim era a capo di tutto".

Al ritorno a casa ci fu la vera svolta perché, con il primo gennaio 1969, cessava la locazione dell'Albergo Sassella alla famiglia Pini "Pigna" (che vi era rimasta diciotto anni), la quale si trasferì al Motel Dosdè, lasciando il Sassella ai nuovi proprietari. L'albergo di allora era costituito da due parti: quella verso la Via Roma, che era la più antica, e quella più nuova verso la Villa Visconti Venosta. L'inizio fu molto promettente: c'era tanto lavoro sia grazie alla posizione centrale, che grazie alla presenza dell'Ospedale Visconti Venosta, ora Casa di Riposo. La famiglia lavorò unita per alcuni anni, poi i miei zii si sposarono e ognuno seguì la propria strada, anche se tutti rimasero nel settore. Il papà continuò quindi da solo, privilegiato dall'aiuto dei genitori e dalla presenza della zia Maria, forte di tanti anni di esperienza in Svizzera.

Nel 1977 si decise di affrontare una ristrutturazione radicale che ebbe lo scopo di unificare le due parti dell'albergo portandole alla stessa altezza e soprattutto si concentrò sulla parte verso via Roma: venne aumentata la capienza del ristorante e realizzato un grande salone per banchetti e ricevimenti al primo piano.

Jim nel frattempo, si gettò anima e corpo in un lavoro che sembrava davvero fatto per lui: affabile e cordiale, generoso e sempre disponibile, approfondì anche le sue conoscenze nel mondo dei vini e fu fra i primi sommelier professionisti d'Italia.

Gli anni seguenti il papà poté raccogliere i primi frutti dei suoi sacrifici vedendo aumentare progressivamente la fama del Sassella. Il nostro lavoro richiede sì impegno a livello fisico e soprattutto di tempo, ma ti ripaga ampiamente permettendoti di entrare in contatto con molte persone e quindi di creare amicizie più o meno profonde. Nel 1974 si trovò nel posto giusto al momento giusto (St. Moritz) ed entrò a far parte della squadra vincente che per trent'anni gli permise di seguire i Campionati del mondo di sci alpino e le Olimpiadi in giro per il mondo. Fu presto definito "l'ambasciatore della cucina valtellinese", sfruttando tante occasioni per presentare le nostre specialità a sportivi e buongustai. Penso che abbia di quel periodo bellissimi ricordi: dall'Austria al Canada, dalla Svizzera agli Stati Uniti, dalla Francia al Giappone, dalla Scandinavia alla Spagna, per tornare nel 2003 a St. Moritz e nel 2005, vent'anni dopo il mitico 1985, nella nostra Bormio. Dai pizzoccheri all'Opera House di Sydney alla visita ai reali di Svezia; con nonno Battista (com'era felice di poter parlare un po' tedesco!), Stefano "Gegi" e Pierino "Spela", testimoni di mille avventure. Purtroppo non posso dare i particolari perché il papà proprio non si dà il tempo di scrivere un diario e una delle sue caratteristiche è l'umiltà: se sapesse in anticipo di questo mio scritto, si arrabbierebbe perché non vuole essere vantato. Ricordo con piacere che raccontava questi aneddoti certe sere dopo i matrimoni: il lavoro era finito, la gente ballava sopra nel salone e finalmente ci si sedeva rilassati a mangiare qualcosa tutti insieme. In quelle occasioni, davanti a un bicchiere di vino, cominciava a raccontare di "quella volta che..." e certe volte rideva talmente di gusto che non riusciva nemmeno a finire la storia. Egli fu quindi privilegiato testimone di tempi gloriosi dello sci con la nostra Debora Compagnoni e il grande Alberto Tomba che ci tenevano con il fiato sospeso.

Certo le amicizie e le conoscenze aiutano ad affermare la fama di un ristorante, ma bisogna ammettere che negli anni Ottanta il vero input all'azienda fu dato dai matrimoni, soprattutto dei grosini. Quanti di voi si sono sposati o hanno festeggiato una ricorrenza al Sassella? E quanti vi hanno lavorato? Ecco un altro aspetto positivo di questa attività: che tanti legano la tua "casa" a momenti felici della loro vita, direi che è davvero una motivazione stimolante.

Il Jim non ha mai creduto molto nella pubblicità in senso classico, lui puntava sulle relazioni interpersonali, sulla fidelizzazione del cliente che torna e che parla bene di te con i suoi conoscenti (passa parola). Quando ho cominciato a studiare relazioni pubbliche, nel 1995, mi sono resa conto che il papà era stato per me un esempio e un antesignano di questa materia, senza magari essere in grado di teorizzarla, ma affidandosi al suo buon senso. Lo stesso istinto lo ha spinto a fare studiare a me e mia sorella le lingue all'estero. Una grandissima opportunità che ci ha dato e per il quale gli saremo sempre grate. Il suo insegnamento è che non si può stare con le mani in mano, bisogna sempre mettersi in gioco, migliorarsi ed essere al passo con i tempi.

Il suo spirito imprenditoriale si realizzò al meglio nel 2001, quando ebbe la fortunata intuizione di costruire un Gazebo adiacente al Parco della Villa Visconti Venosta, splendido scenario per matrimoni e ricevimenti. Il lavoro riprese un trend molto positivo, incentivato anche dall'arrivo di Giuseppe Caspani (che diventerà mio marito nel 2002) il quale, dopo dieci anni all'Hotel Raffaello di Milano, decise di tornare alla sua casa e al suo primo maestro. Nel 2001 anche io, terminati gli studi, decido di aiutare il papà che, forte anche della presenza di mia sorella Marcella esperta in ragioneria, computer e molto di più (super Marcy la chiamo io) e sostenuto dalla sua Anna, si sente ancora più incentivato. Certo non è sempre facile lavorare tutti insieme: i momenti di tensione sono molti. Ho descritto papà solo in termini positivi, ma ha anche lui qualche difettuccio, è impulsivo, testardo...ma tutto ciò è ben compensato dal suo grande cuore: mille discussioni che poi si risolvono con mille baci (sono così indulgente perché mi rivedo tanto in lui!).

A testimonianza della sua dedizione totale al lavoro i costanti investimenti nell'azienda. I più notevoli sono stati: nel 2003 il rifacimento della cucina, eliminando quella a gasolio per sostituirla con un monoblocco elettrico della Ambach. Nel 2004 l'installazione di un efficiente impianto di aria condizionata, nel 2006 il rifacimento dell'impianto idrotermosanitario, con bagni nuovi in tutte le camere, nelle quali viene periodicamente rinnovato anche l'arredamento. Questi

anni hanno visto anche un importante sviluppo del settore catering, che richiede grandi risorse, ma dà altrettante soddisfazioni.

Nel 2006 papà compiva sessant'anni e, pelata a parte, davvero non li dimostrava; c'era un periodo in cui diceva a tutti che andava in pensione... chi lo conosceva faceva un sorriso accondiscendente, ben sapendo che non era una parola che rientrava nel suo vocabolario. Forse anche Anna, accanto a lui ormai da quasi vent'anni, ha sperato che rallentasse un po' il ritmo, ma alla fine anche lei si è lasciata entusiasmare e lo ha sostenuto nel seguente ambizioso progetto.

Il rifacimento del tetto dell'albergo era davvero un nodo al pettine per il papà se non che questa idea iniziale si è davvero ingigantita. La realizzazione di qualcosa di particolare, che desse al nostro cliente qualcosa in più, che lo facesse sentire coccolato come a casa propria, era già nell'aria da tempo. Negli ultimi anni abbiamo visitato molte "Wellness and Spa" in modo da poterci fare un'idea precisa di quello che volevamo realizzare, abbiamo condotto delle indagini di mercato presso i nostri clienti in modo da rispecchiare al meglio le loro esigenze. Quello che ne è risultato è il nuovo Centro Benessere Margherita, situato nel quarto piano dell'hotel.

Innanzitutto il nome: Margherita è in primo luogo la nostra adorata nonna, dedicarlo a lei, pilastro della famiglia, significa riconoscere l'importanza delle nostre radici e di tutti i valori che lei per noi rappresenta. Poi c'è la piccola (ormai già grande con vent'anni compiuti!) Margherita, figlia di mia sorella Marcella e Gianmario. Lei, fresca, giovane, diligente, preparata, rappresenta senz'altro le nostre speranze per il futuro.

Il Centro Benessere Margherita, accessibile non esclusivamente ai clienti dell'hotel, ma anche agli esterni, rappresenta un'oasi di relax: potrete provare la sauna finlandese, la biosauna, o, se soffrite il caldo secco, il bagno turco, ideale per rigenerare la vostra pelle e benefico anche per l'apparato respiratorio. Il nostro fiore all'occhiello è la circolare vasca idromassaggio, in cui potrete farvi coccolare con vista sul cielo! La fontana di ghiaccio, il pediluvio, la doccia massaggiante, la doccia emozionale tropicale, la doccia emozionale fredda...davvero l'imbarazzo della scelta per la cura di corpo e mente. La particolare zona relax con tisaneria, oltre alla cromoterapia, ha un fantastico murales che vi porterà magicamente... in Val Grosina! Per i più attenti alla tonicità del corpo, la zona fitness comprende tapis roulant, cyclette e panca pesi "Unica". Infine le mani esperte di Roberta Tognela, terapeuta della riabilitazione, vi faranno dimenticare i malanni fisici nella zona per massaggi, dove vi è anche una doccia solare.

Al quinto piano vi sono quattro camere panoramiche, di cui due con terrazza solarium. I lavori di ristrutturazione hanno inoltre riguardato tre camere al secondo piano e tre al terzo piano (di cui quattro junior suite), e hanno visto la realizzazione dei bagni nuovi al piano seminterrato, ora accessibili anche ai disabili grazie al nuovo ascensore. Un'attenzione particolare è stata riservata all'aspetto energetico: sul tetto sono stati applicati i pannelli fotovoltaici per la produzione di corrente e per il riscaldamento di acqua. E' stato adottato il sistema di recupero di energie rinnovabili, in priorità con due pompe di calore aria-aria, che servono per il riscaldamento oltre a produrre la corrente necessaria per il funzionamento di tutto il centro benessere e le camere nuove permettendo un risparmio energetico la riduzione di emissioni inquinanti.

Oltre tutto ciò non poteva ovviamente mancare l'aspetto esteriore dell'Hotel, protagonista di un notevole lifting. Il tutto è stato realizzato con tempi record, grazie alla sinergia italo/svizzera degli architetti Bruno Fighera e Fausto Pruneri, ma soprattutto all'attività instancabile degli operai grosini della Pruneri Costruzioni e delle altre ditte che hanno lavorato a orari inconsueti in modo da permetterci di tenere l'albergo sempre aperto.

In pochi mesi un sogno che si realizza, per me davvero sconcertante visto che i lavori hanno coinciso con la nascita della nostra Agnese e questo mi ha impedito di seguirne gradatamente l'evoluzione, davvero da rimanere a bocca aperta. Per il papà in realtà non è cambiato molto, all'alba, ormai da quarant'anni, fa apertura e poi inizia la giornata: colazioni, conti, la mattina se c'è tempo due chiacchiere con i clienti del bar, alle undici e mezzo il pranzo, alle dodici l'inizio del servizio, dopo quest'ultimo quando possibile un pisolino, al pomeriggio verso le cinque di nuovo al timone, alle sette e mezzo pronti per il servizio della cena, fino alla sera tardi: è la sua vita. Ma ho la

presunzione di sapere cosa prova quando, prima di alzare la saracinesca dell'entrata, in queste mattine fredde in cui il paese stenta a risvegliarsi, si concede (non visto) quell'attimo di compiacimento guardando come si è trasformata la sua "creatura", forse la sua modestia vacilla e dice fra sé: "Bravo Jim, hai fatto un ottimo lavoro". Se così non è te lo diciamo noi papi, grazie a anni di impegno hai trasformato quasi completamente la tua azienda mantenendola moderna e attuale, in quello che hai fatto ci hai messo il cuore e sei stato ripagato avendo accanto a te la tua famiglia, che ti stima e ti sostiene.