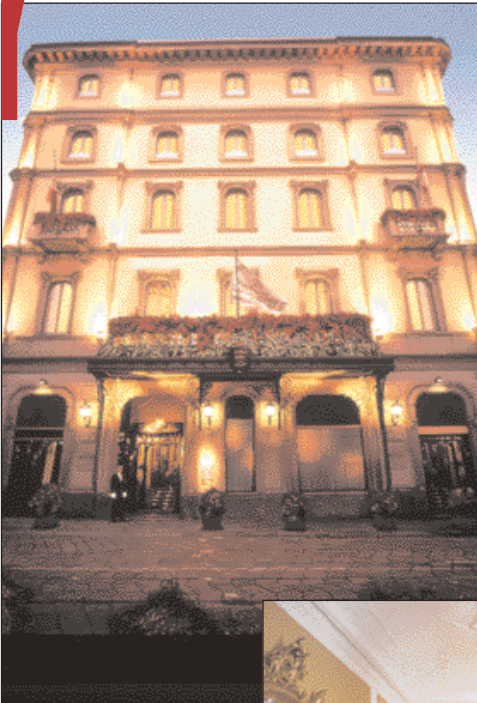


Grand Hotel et de Milan



Facciata del Grand Hotel et de Milan

L'interno del Don Carlos, ristorante dell'hotel



La nostra intervista raccoglie le testimonianze di Daniela Bertazzoni e della figlia Alissia Mancino, a cui si affianca in un secondo tempo il fratello e socio di Daniela, Gerardo. Vogliamo ricostruire, a partire da Manlio, il padre degli attuali gestori, la grande attività imprenditoriale della famiglia, nel cui caso non è fuori luogo utilizzare il termine dinastia.

Manlio Bertazzoni nasce a Suzzara, presso Mantova, nel 1913, discendente da due generazioni d'albergatori. La famiglia, negli anni, si dividerà rimanendo in parte nel Mantovano e in parte a Salsomaggiore, in Emilia.

Tornato dalla guerra, Manlio deve ricominciare dal nulla: il nucleo dell'azienda familiare che comprendeva anche la gestione di parecchie colonie elioterapiche volute da Mussolini e dal fascismo a Riccione, è già stato diviso in modo a lui sfavorevole.

Uscito da un campo di concentramento ed insignito del Cavalierato di Gran Croce (1951), Manlio Bertazzoni comincia a "darsi da fare". Decide di ricominciare da zero nel settore che meglio di ogni altro conosce, vale a dire l'ospitalità e la gestione alberghiera.

La madre continua a gestire il vecchio albergo di Salsomaggiore e Manlio si trasferisce con la moglie Ester e la figlia a Milano dove avvia un'attività imprenditoriale autonoma. Daniela ricorda: "Manlio dava alle cose un'impronta molto vivace; aveva un dono incredibile, il suo tocco riusciva a vivacizzare qualsiasi cosa".

Inizia con la gestione di tutti gli alberghi di Merano che all'epoca, visto il grave problema della tubercolosi, erano stati trasformati in sanatori per reduci di guerra; di un piccolo albergo a Premeno e della Casa Albergo di via Corridoni, a Milano, che diventerà, in omaggio alla figlia Daniela, il Daniel's Palace.

Quindi, il giro d'affari s'allarga con la gestione di tre hotel a Roma e di due a Cortina, a cui si aggiunge il rifugio del Faloria a 2200 metri, dotato di un grande self service e ristorante, frequentato soprattutto dagli sportivi. L'attività comprende anche l'hotel Ambassador di Napoli, "con una vista superba e arredato in stile Luigi XV in

La suite "Giuseppe Verdi"

un accostamento sconcertante, ma piacevole" ed infine il Grand hotel et de Milan, l'ultima acquisizione avvenuta nel 1967/68. Il Milan (come è chiamato affettuosamente dai componenti della famiglia Bertazzoni e dai clienti più affezionati, con l'accento sulla prima sillaba come la squadra di calcio milanese) è un edificio di grande fascino, ma molto vecchio, senz'altro da ristrutturare (Daniela osserva in modo un po' paradossale che le tubature erano ostruite dal calcare e ciò, forse, le teneva anche assieme).

Di questi hotel Manlio rileva la sola gestione. Ciò rende opportuno chiarire al lettore la distinzione tra gestione e proprietà. Esiste una netta differenza tra le due; solitamente si separa la parte immobiliare da quella gestionale, si preferisce mantenere distinti i due settori. Ci sono, però, casi in cui chi è gestore è anche proprietario, ma mantiene ugualmente un'amministrazione separata, per cui si crea un'immobiliare distinta che, per esempio, riceve un'interessenza o un affitto d'industria dalla sua stessa gestione. Oggi le grandi catene tendono a gestire piuttosto che investire nell'acquisto dei propri immobili, perché l'investimento risulta punitivo. Il Four Seasons, la più grande catena alberghiera al mondo, non possiede praticamente nulla e limita la sua attività alla sola gestione.

Alla gestione alberghiera Manlio affianca quella degli impianti all'Idroscalo, ottenuta dal Comune di Milano in cambio di lavori di miglioramento e della costruzione delle piscine, e di una serie di mense aziendali (dall'Innocenti alla Simmenthal).

Oggi sembrerebbe incompatibile la contemporanea gestione di un grande albergo di lusso e di una mensa aziendale, ma negli anni del boom economico c'era una minore



Il salone del bar Falstaff con le colonne originali di granito



La suite "Giuseppe Verdi" ai primi del secolo scorso



L'Hotel in un'immagine storica del 1863

specializzazione e per una persona che lavorava nel settore dell'ospitalità, con una certa familiarità con la cucina e con la sua organizzazione, passare da un hotel a una mensa non era poi così strano. Quello che conta è il colpo d'occhio, la capacità e la gran voglia di creare; e queste doti a Manlio Bertazzoni non mancavano.

Se con gli anni la gestione delle mense diventa una voce dell'attività imprenditoriale sempre meno importante, Manlio non ha mai voluto abbandonare la mensa della Innocenti, per lui una stimolante sfida quotidiana. Preparare 5000 pasti al giorno non doveva essere uno scherzo e naturalmente, come ricorda oggi Daniela, "se la bisteccina non andava bene, c'erano i boati: li rischiavi la pelle".

Nata durante la guerra in una camera d'albergo, la numero 10 dell'hotel dei nonni paterni di Salsomaggiore, Daniela Bertazzoni si definisce figlia d'arte. Ma prima di approdare all'attuale professione, la sua è stata una vita intensa, vivace, ricca di interessi e di persone. L'unica certezza all'inizio del suo percorso: non voler lavorare nell'impresa paterna. La forza dei due caratteri avrebbe portato ad inevitabili scontri con il padre, "un uomo all'antica che non dava molto spazio ai figli".

Volontaria per sei anni presso l'Istituto dei tumori di Milano in sala operatoria, Daniela si sposa in prime nozze con un imprenditore italo-peruviano che la porta per due anni e mezzo a Lima. Qui decide di aprire una boutique. Sono anni di grandi cambiamenti sociali: in Europa iniziano le rivendicazioni femministe, le battaglie per l'emancipazione della donna, sono discussi temi importanti come il divorzio e l'aborto, la minigonna diventa simbolo della consapevolezza della donna emancipata. Giunta in Perù Daniela trova una situazione di profonda arretratezza e la sua boutique diventa, "con grande scandalo e grande orrore dei mariti che erano gelosissimi", il centro di diffusione della nuova moda. E' un trionfo. Poco tempo fa il Consolato peruviano ha spedito a Daniela un giornale che ricorda la prima sfilata di moda, definita "ye-ye", organizzata dalla sua boutique in quegli anni.

Con il ritorno in Italia Daniela, dopo il divorzio, comincia a lavorare per la General film come script girl per la pubblicità e collabora con il regista Mario Fattori a celebri caroselli (Singer, Clorodont, Brooklyn - Gomma del ponte). Il set della Singer, in particolare, si rivela un'esperienza importante perché le permette d'entrare in contatto con il mondo della moda e della fotografia, dove conosce Rocco Mancino, un grande fotografo di moda che diventerà padre delle sue figlie: Alissia (1970) e le due gemelle Olivia e Sara (1974).

La nascita di Alissia spinge Daniela a ripensare la sua vita. Decide di occuparsi della figlia, ma nello stesso tempo cerca un lavoro part-time. Nei primi anni Settanta, però, il part time è ancora una forma di lavoro poco diffusa e riconosciuta. Ebbene, l'unico in grado di offrire questa modalità di lavoro è suo padre Manlio; Daniela, affiancando il direttore, ma con mansioni inizialmente non specificate, entra a lavorare al Grand Hotel et de Milan e comincia ad appassionarsi a questo vecchio albergo.

La nicchia nell'attività paterna che Daniela si crea con gli anni, coincide sempre più con lo spazio d'azione del padre. Riducendo la sua attività, Manlio abbandona progressivamente i contratti dei numerosi alberghi gestiti, fino a limitare la sua impresa al solo Milan. L'ampia autonomia decisionale, acquisita da Daniela, negli anni in cui il padre è impegnato nei suoi continui viaggi d'affari, sarà più tardi causa di non pochi contrasti tra i due: "io avevo imparato a comandare ed è dura fare marcia indietro." Inoltre Manlio non amava troppo avere la famiglia in stretto contatto professionale, a parte il suo unico figlio maschio Gerri, che voleva assolutamente trasformare in un perfetto imprenditore.

Il ritiro progressivo di Manlio dall'attività professionale è dovuto soprattutto ai cambiamenti nel modo di lavorare: il direttore diventa manager, e al decisionismo del gestore/self made man che accentra nelle sue mani le fila dell'organizzazione dell'attività imprenditoriale, si sostituisce un lavoro d'équipe.

Manlio non vuole accettare questo mutamento; ciò avrebbe significato la messa in discussione del suo modo d'agire professionale. La sua vivacità imprenditoriale si spegne e, come ricorda oggi Daniela, "ci si ammala quando si comincia ad annoiarsi".

Un discorso particolare va fatto per l'esperienza napoletana che coinvolge direttamente il figlio minore di Manlio, Gerardo, dal 1968 al 1976. I Bertazzoni gestiscono l'hotel Ambassador (oggi passato alla grande catena dei Jolly Hotel), un moderno grattacielo di fronte al Maschio Angioino. Sono anni difficili, di contestazione, di rivendicazioni sindacali e salariali dei lavoratori che paralizzano il lavoro dell'hotel per molto tempo. Gerri ricorda, accanto ad alcuni momenti piacevoli, i 30-40 giorni di sciopero che lo costringono a mandare avanti l'albergo con 5-6 persone e con tutti i disagi che ne conseguono per gli ospiti.

Alla tormentata situazione professionale si aggiunge il dramma dell'epidemia di colera. L'Ambassador, secondo Daniela, "era un albergo molto delicato" a cui Manlio, da buon imprenditore del Nord che si spazientiva moltissimo a causa dei tempi meridio-

Il commercio “racconta” Milano

Iniziativa realizzata in collaborazione con il Centro per la cultura d'impresa



Il salone del bar ristrutturato dall'architetto G. Muzio nel secondo dopoguerra. Le colonne di granito sono incorporate nelle pareti (foto anni '70)



Daniela Bertazzoni

nali, non si era mai interessato, ma che a lei piaceva molto, tanto da proporre al padre di trasferirsi a Napoli con la piccola Alissia ed occuparsene personalmente. Il rifiuto del padre, di cui oggi Daniela parla come di una decisione che non ha perdonato completamente, soprattutto per l'amara consapevolezza raggiunta che ancora una volta aveva ragione lui, la spinge a reinventarsi.

Decide, quindi, di farsi promotrice di un'iniziativa nell'ambito del mondo della moda, creando un vero e proprio show nello show in base alla sua teoria secondo cui l'albergo è un essere dinamico che muore nel momento in cui diventa statico.

Il fascino del Grand Hotel et de Milan aveva colpito gli stilisti emergenti; da qui l'idea di Daniela di affittare gli spazi dell'hotel (le suite e i saloni) come show room, dando origine ad un vero e proprio evento che ha fatto scuola tra gli altri alberghi di lusso (che imitano l'iniziativa).

Alla fine degli anni Settanta (1977/78) si stanno gettando le basi della Milano capitale della moda e del pret-à-porter. La Fiera organizza "Milano vende moda" e la concomitanza con le iniziative di Daniela provoca un'ingiunzione di causa in base ad una legge regionale che impedisce l'organizzazione contemporanea alla Fiera di eventi simili.

La situazione si risolve, senza incorrere per vie legali, con la rinuncia a proseguire l'iniziativa, seguita pochi mesi dopo la citazione, dalla chiusura dell'hotel per ristrutturazione dal maggio 1990 al settembre 1993. Un'operazione necessaria che si rivela strategica, tenuto conto delle difficoltà economiche del paese con la crisi della lira ed in particolare di tutto il settore alberghiero e della ristorazione.

Daniela rappresenta l'aspetto imprenditoriale e decisionale della famiglia Bertazzoni, mentre il fratello Gerri, suo socio, l'aspetto creativo, attento all'arredo, all'estetica e all'armonia degli ambienti, nel più completo rispetto della storia dell'edificio e di quell'atmosfera verdiana che permea ogni luogo. La loro è una collaborazione che ha portato molti buoni frutti. Nessuno dei due costringe l'altro: ognuno, nelle distinte sfere d'influenza, ha campo libero ed insieme si compensano perfettamente.

Nei racconti dei testimoni il Grand Hotel et de Milan è presentato come una creatura, un bimbo da accudire, seguire, crescere; è in particolare Daniela, che lo considera, accanto alle sue tre figlie, il suo unico figlio maschio.

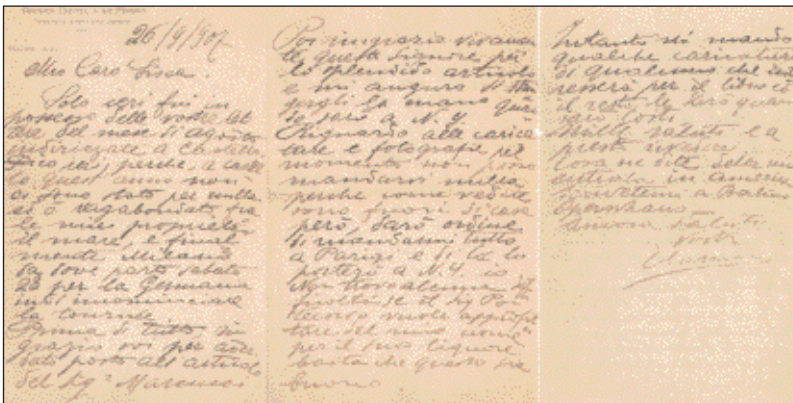
Nei confronti del Milan vengono utilizzate espressioni come "amore profondissimo", "orgoglio", "grande atto d'amore" che testimoniano un legame con l'edificio, che trascende la semplice professionalità. Benché sia stata l'ultima acquisizione del padre, tra Daniela e il Grand Hotel si è subito sviluppato un rapporto particolare: la stessa ristrutturazione è presentata dall'imprenditrice come un dovere morale cui non è corretto sottrarsi. Non è un caso se i costi, suddivisi al 50% con la proprietà, vengono presentati da Daniela come l'investimento migliore di tutta la sua vita.

Questi lavori filologicamente attenti alla struttura originaria, volti a riportare in luce lo splendore che con gli anni si era leggermente appannato, rappresentano una vera e propria rinascita simbolica dell'edificio, la cui madre/artefice principale è Daniela Bertazzoni che ancor oggi ha un occhio attento ed amorevole

verso la sua creatura: la lampadina bruciata, l'inclinazione di un quadro, apparentemente piccole cose, ma che testimoniano una cura immutata.

Il fine del progetto è stato quello di restituire l'eleganza originaria alle suite, ma con tutte le innovazioni tecnologiche del caso. Riportare alla luce strutture preesistenti come le colonne in granito della Sala del Bar Falstaff inglobate in strutture di cemento e marmo concepite dall'architetto Giovanni Muzio nella ristrutturazione del 1949-50; liberare lo scalone principale dall'armatura dell'ascensore, valorizzando la visione d'insieme delle balaustre e recuperare il suggestivo ascensore in legno utilizzato da Verdi.

Come è noto Giuseppe Verdi scelse il Milan come sua residenza negli ultimi trent'anni della sua vita. Il compositore morì nella suite che oggi porta il suo nome amorevol-



Lettera autografa di Enrico Caruso su carta intestata del Grand Hotel et de Milan (1907)



Sala da pranzo dell'hotel dei nonni paterni di Salsomaggiore (foto anni '30)



Cavaliere di Gran Croce attribuito a Manlio Bertazzoni nel 1915



Le nozze di Manlio ed Ester Bertazzoni (foto anni '40)



Daniela e Gerri Bertazzoni (foto anni '80)



Alissia Mancino

mente accudito dal personale dell'albergo e dai milanesi che cosparsero via Manzoni di paglia per attutire il rumore dei carri sul selciato.

Tomando brevemente alle origini del nome, da italianissimo Albergo di Milano (1863) si è trasformato, con un francesismo tanto diffuso all'epoca, in Grand Hotel et de Milan. Questo avrebbe conferito all'albergo un'allure d'eleganza e un respiro decisamente internazionale. Inoltre l'espressione et de Milan, secondo l'uso dei grandi alberghi stranieri di lusso, aggiungeva al nome un di più, quasi fosse un superlativo ed una garanzia di ottima ospitalità per i clienti.

In una città in espansione come la Milano del secondo Ottocento, un albergo che poteva offrire una postazione telegrafica e telefonica (unico nel genere) con tutti i comfort della vita moderna, rappresentava un'avanguardia che avvicinava la città al resto dell'Europa e lo rendeva la meta preferita di politici e grandi personalità.

Come la madre, anche Alissia Mancino si presenta come figlia d'arte, ormai decisamente inserita nell'attività di gestione del Milan come addetta alle pubbliche relazioni.

Dopo aver frequentato il liceo linguistico, parte per Londra per perfezionare l'inglese, ma agli studi d'architettura che seguono il ritorno in Italia, preferisce seguire la madre, condividendo la stessa passione per lo storico albergo. "E' un lavoro straordinario perché permette di esplorare tutti gli aspetti della vita quotidiana nell'ambito della vita lavorativa; il Milan diventa l'estensione della tua vita", un punto di riferimento, una casa sempre aperta, non a caso Alissia ricorda le ore di studio

chiusa nelle sale del grande albergo.

Alissia rappresenta il trait d'union tra Gerri e Daniela, presentandosi come la fusione delle caratteristiche della madre, l'imprenditorialità, e dello zio Gerri, la creatività.

Ma la famiglia impegnata direttamente nel settore dell'ospitalità comprende anche le due figlie minori di Daniela.

Olivia, diplomata all'American Academy of Dramatic Art, è giunta a un compromesso con la madre ed è coinvolta nell'organizzazione del Milan per imparare questo lavoro, continuando parallelamente le sue scelte artistiche.

Sara è restauratrice lignea, ma per il momento lavora in un hotel di Roma. Anche in questo caso, secondo Daniela, è giusto che impari la professione, poi sceglierà.

La continuità esiste, quindi; ed il termine dinastia utilizzato all'inizio di questo scritto non è certo fuori luogo.

La stessa attività procede fiorente con l'acquisizione, questa volta in proprietà, di un nuovo albergo a 50 metri dal Duomo, nel cuore del centro storico milanese. Probabilmente aprirà nell'inverno dell'anno prossimo e sarà il primo albergo di super design italiano, una specie di contraltare moderno rispetto al Grand Hotel et de Milan. L'intenzione dei Bertazzoni è quella di creare un albergo 4 stelle de luxe, una categoria frutto di un'intuizione di Daniela, che offrirà, in un contesto elegante degno di un 5 stelle, un'abbondante colazione, uno snack, un buon bar, ma non la ristorazione classica. In

questo modo si potrà rispondere ad esigenze differenziate; in una città come Milano in cui sono diffusissimi i 5 stelle, si offrirà un prodotto di lusso a prezzi inferiori, lasciando al cliente la libertà di scegliere come passare la serata e liberando il gestore da un servizio impegnativo come l'organizzazione di una cucina.

Ma il grande sogno è quello di riaprire il vecchio albergo dei nonni a Salsomaggiore, a cui Daniela è particolarmente legata. Chiuso ormai da 25 anni, l'hotel mantiene la sua struttura intatta in stile liberty moresco.

Per anni il padre si è chiesto cosa farne, le terme erano scese di moda, ma ora pare che ci sia un ritorno, un'attenzione particolare al benessere fisico, un nuovo successo che necessita, però, di una reinterpretazione, associando alla cura, la bellezza, il lato estetico ed il divertimento. Ma da buona imprenditrice Daniela riserva per il futuro "i conigli dal cilindro"

Con il ritorno a Salsomaggiore, dove Daniela è nata, si chiude in qualche modo una fase storica dell'attività imprenditoriale della dinastia dei Bertazzoni ("si fa sempre il giro dell'oca nella vita"), ma questo ritorno coincide con una nuova partenza, una nuova scommessa, sintomo della vitalità di Daniela e di Gerri.

Alle loro spalle si intravede l'attenzione che solo una famiglia può dare al cliente. Gerri sintetizza la grande differenza che esiste tra i Bertazzoni e le grandi catene alberghiere: "da noi -dice- gli alberghi sono considerati come delle case" e ricorda a questo punto la figura della madre Ester, una presenza discreta nella famiglia, la quale pur non lavorando se non per un breve periodo nell'ambito della contabilità, ha sempre vissuto negli alberghi gestiti dalla famiglia, ricevendo gli ospiti e facendo sentire i clienti a loro agio come in una grande casa.

Un aspetto che tutta la famiglia ha ereditato. "Dietro l'albergo c'è un'anima"; ci sono, secondo una naturale evoluzione rispetto all'atteggiamento del nonno, "tanti occhi puntati sullo stesso prodotto per renderlo il migliore possibile", nella logica del team.

Giovanni Luca Dilda

(in collaborazione con Giuseppe Paletta e Andrea Strambio)