



Il nostro restaurant manager Carlo Pierato, premiato da BARTù

Il premio "BARTù 2018 – La Passione" è stato assegnato a Carlo Pierato come riconoscimento a una professionalità oltre gli standard.

Carlo Pierato, al Grand Hotel Villa Serbelloni dal 2012, è un professionista conosciuto e apprezzato per la qualità del servizio al cliente e per la sua capacità di interpretare quegli impercettibili segnali che aiutano a capire la psicologia dell'ospite e assecondarne i desideri.

Pierato ha ricevuto in passato altri importanti riconoscimenti professionali come "Miglior maitre di sala 2014" (Guida L'Espresso) e "Miglior servizio in sala d'albergo 2015" (Gambero Rosso).

Quest'anno è la volta di BARTù, la rivista più autorevole del settore Horeca, ad assegnargli il premio nell'ambito dell'evento dedicato alla Passione professionale, ai trend e le eccellenze del settore.

Che Carlo Pierato lavori con passione lo dimostrano la sua storia e la sua reputazione, e più recentemente anche il progetto di formazione a cui sta dando vita per affinare le tecniche e soprattutto far crescere le sensibilità del personale di sala. Il programma, presentato nel medesimo evento di BARTù, si chiama Service Sapiens e vede la partecipazione di professionisti di diverse discipline, perché l'intenzione è di creare in sala una cultura trasversale più al passo con i tempi e i trend dell'ospitalità.

Gianfranco Bucher, proprietario del Grand Hotel Villa Serbelloni e hôtelier di grande tradizione familiare, vede con favore la nascita di Service Sapiens, non solo per il riverbero di notorietà che il suo successo potrà portare, ma soprattutto per l'affermazione di orgoglio professionale "Mi fa piacere circondarmi di collaboratori come Carlo, che non si accontentano dello standard, ma continuano a studiare per tendere alla perfezione.

Negli ultimi anni si è parlato molto della **cucina** e degli **chef**. Oggi sta diventando importante valorizzare anche il **personale di sala**, che è il nostro "front line" verso il cliente.

Quest'anno il Grand Hotel è entrato nella classifica dei migliori hotel italiani di Traveler Readers' Choice e credo che il lavoro di Pierato e della sua squadra ne abbiano una parte di merito per la loro professionalità e la capacità di essere ottimi ambasciatori della eccellenza in cucina del nostro executive chef Ettore Bocchia".

Carlo Pierato ha la responsabilità dei due ristoranti del Grand Hotel: l'elegante Mistral, stellato Michelin, e l'informale La Goletta, disinibito e vacanziero a bordo piscina. Due stili di servizio che si incontrano e si completano nella personalità del Grand Hotel Villa Serbelloni, in cui convivono armoniosamente le due anime della tradizione e della modernità

Il Grand Hotel Villa Serbelloni aprirà il 5 Aprile le porte agli ospiti per la stagione 2019.

Grand Hotel Villa Serbelloni - Via Roma, 1 22021 Bellagio CO - Italy

Tel +39 031 950216 - www.villaserbelloni.com

Ufficio stampa : Carla Solari : tel 02.7063.0403 – cell 348.3051.716

carla.solari@villaserbelloni.com - villaserbellonipress@villaserbelloni.com