

Cura, salute e vacanza il menu dell'Ermitage Bel Air

Barbara Amati

Con la crisi del termalismo s'impone un cambio di rotta. E la famiglia Maggia fa una scelta innovativa e difficile: integrando terme, spa e medicina specialistica, punta su prevenzione e riabilitazione, anche in ambito ortopedico e neurologico

Cura, salute e relax. Una formula poco usuale per le strutture alberghiere e anche per un luogo come Abano Terme (Pd), da sempre la località delle cure termali. Il mondo, però, cambia, il termalismo entra in crisi e si fa largo il concetto di benessere connesso alla spa e a trattamenti estetici e di cura. Ottimo, soprattutto per chi sta bene e deve solo rilassarsi o migliorare esteticamente. Ma per chi deve effettuare un periodo di riabilitazione con la necessità di una presenza medica la scelta si fa ardua. Di questo target è andato in cerca l'*Ermitage Bel Air Medical Hotel* di Abano Terme, situato nel Parco naturale regionale dei Colli Euganei, fra Abano Terme e Teolo, che da 45 anni è gestito dalla famiglia Maggia: oggi è il primo Centro medico specialistico, di riabilitazione motoria e medicina fisica inserito in un resort termale. Oltretutto, è convenzionato con il Servizio sanitario nazionale per quanto riguarda le cure termali, e per quelle mediche con le principali assicurazioni italiane ed europee.

Per anni la struttura veneta ha vissuto con il pubblico delle terme, poi quando il termalismo ha iniziato a dare segni di cedimento si è trovata di fronte a un bivio. O scegliere la strada che Marco

Maggia definisce "la Disneyland per adulti", oppure diventare un albergo orientato verso la salute. "La scelta che sentivamo di più vicina alla mia famiglia -spiega- era mantenere le terme come luogo di cura, ma essere anche un centro medico a tutti gli effetti per la riabilitazione". Strada molto più difficile e complicata che la famiglia Maggia ha percorso con ostinazione e che l'ha portata, partendo nel 2006, a ottenere nel 2010 le autorizzazioni necessarie per aprire un centro di medicina specialistico per la riabilitazione e di medicina fisica. "Ci siamo medicalizzati confrontandoci con un mercato diverso dal nostro -chiarisce Marco Maggia- E per seguire questo percorso abbiamo stretto rapporti con le Università di Milano e di Padova, collaborando con medici di provata esperienza che ci hanno affiancato, specializzandoci in particolare per quanto riguarda le patologie di tipo ortopedico con casi di protesi dell'anca e del ginocchio. In quel settore era possibile unire le competenze termali e mediche, poiché le persone che hanno subito un intervento chirurgico hanno bisogno di competenze mediche, ma hanno anche problemi di mobilità che mal si conciliano con l'ambiente domestico. E se prima il paziente stava in ospedale per diversi giorni, oggi le dimissioni sono più veloci, così l'*Ermitage Bel Air* si è posto come anello di congiunzione per quel periodo in cui non si è così malati da dover stare in ospedale e non si è così sani da poter stare a casa".

Competenze termali e mediche si sono fuse in questa struttura che non ha voluto rinunciare al ruolo di luogo di vacanza. Perché anche le persone che stanno recuperando da un infortunio o da un'operazione hanno il diritto di farlo in un luogo piacevole. Per arrivare a questo punto è stato necessario superare una serie di barriere che Marco Maggia elenca con puntiglio. La prima è stata sicuramente quella relativa alle competenze, "perché l'albergo non è un luogo dove ci si cura e le terme sono da sempre una sorta di 'riserva indiana'. Per questo, almeno all'inizio, non è stato facile trovare medici specialisti che potessero





collaborare". Un problema superato, poiché oggi è forte il sodalizio con il prof. Stefano Masiero, direttore dell'Unità operativa di riabilitazione dell'Ospedale di Padova, con la dott.ssa Denisa Giardini (specialista per linfedema Aidmov Losanna) e con noti docenti dell'Università degli Studi di Padova, ovvero il prof. Fulvio Ursini, Ordinario di Biochimica e Scienza dell'Alimentazione, il prof. Angelo Antonini, neurologo, e il prof. Domenico Corrado, specialista in Cardiologia sportiva. Grazie a loro, e al direttore sanitario Alberto Dattilo, l'albergo è un Medical Hotel unico nel suo genere in Italia e la salute degli ospiti è sempre sotto controllo. Lo dimostra il fatto che il 70% dei clienti che ogni anno lo frequentano ritorna: un tasso di fidelizzazione molto elevato.

E se tornano è anche perché si è riusciti a coniugare la cura con il piacere. Non era scontato, poiché è opinione comune che se si va in un luogo con una struttura medica allora è "un posto per malati". La divisione è sempre stata netta, eppure all'*Ermitage Bel Air* convivono persone sane con altre che hanno patologie evidenti e altre ancora che stanno recuperando da un infortunio. Persone che stanno piacevolmente insieme, una vicinanza che è di grande stimolo per i malati e non disturba gli altri, perché l'albergo è davvero molto ampio, con spazi dove ognuno può mantenere la propria privacy. Non solo nelle camere (ne sono state allestite diverse senza barriere architettoniche, con letti ospedalieri e altre attrezzature adatte), ma anche nell'ampio salone dove è disponibile un attrezzato bar, nelle piscine, interna ed esterna, nei giardini che le circondano. Per non parlare dell'attrezzatissima spa con personale specializzato per i trattamenti estetici e anche, ovviamente, per quelli curativi.

E per un albergo che tiene in gran conto salute e benessere, anche la ristorazione ha un'importanza fondamentale. E qui è un fiore all'occhiello: lo chef Michele Bruseghin, che conta su una brigata di 12 persone, deve infatti seguire regole particolari dettate dagli esperti nutrizionisti. A parte i 500 coperti ▶



In alto, la famiglia Maggia proprietaria dell'Hotel Ermitage Bel Air di Abano Terme, il primo Centro medico specialistico e di riabilitazione motoria e medicina fisica inserito in un centro termale. Si tratta di un Medical Hotel unico nel suo genere in Italia con una fidelizzazione molto alta: il 70% dei clienti ritorna. Grande attenzione è dedicata alla ristorazione, molto curata e gustosa



Per il benessere anche la ristorazione ha un'importanza fondamentale. Lo chef Michele Bruseghin insieme alla sua brigata traduce in piatti le linee alimentari, dal vegano ad altre diete particolari, preparate dagli esperti nutrizionisti: i percorsi Enjoy, Balanced, Veggio e Basil Plus favoriscono un'alimentazione consapevole ed equilibrata


da preparare nei periodi di maggior affluenza, nel periodo di chiusura dell'*Ermitage Bel Air* (da metà gennaio a fine febbraio) gli esperti preparano linee alimentari (dal vegano ad altre diete particolari) che Bruseghin deve tradurre in una serie di piatti in modo tale che anche il cliente vegano che risiede in albergo per 15 giorni riesca a gustare ogni giorno un piatto diverso. Calorie e altri elementi sono scrupolosamente elencati per ogni piatto in modo che l'ospite consumi sempre un pasto in linea con la propria situazione fisica. Il percorso Enjoy, con i piatti della tradizione dedicati al gusto e al piacere senza alcuna restrizione calorica; il percorso Balanced, per un'alimentazione consapevole ed equilibrata, con un regime calorico contenuto e limitato utilizzo di carni rosse, di grassi di origine animale, di zuccheri semplici e di farine raffinate; la linea Veggio, che non utilizza alcun derivato di origine animale, ma è sorprendentemente gustosa e legata ai sapori della tradizione; la linea Basil Plus, che utilizza i menu Veggio e Balanced, ma viene personalizzata sulla base delle esigenze specifiche di ogni cliente.

Scontata l'obiezione sulla qualità dei prodotti proposti visti anche i vincoli di prezzo entro i quali deve mantenersi la struttura. Marco Maggia ha la risposta pronta e racconta della pasta di grano duro di Sgamaro o di Benedetto Cavalieri per le serate speciali, della pasta fresca fatta in casa, dell'olio del frantoio della Val Nogaredo e delle marmellate di agrumi che arrivano dalla Liguria.

"Cerchiamo il più possibile di servirvi di prodotti

del territorio", racconta e, per quanto riguarda la carne, la macellazione viene fatta in casa. In cucina ci sono infatti le competenze necessarie che permettono di comprare le bestie intere e macellarle, il che permette anche un certo risparmio.

Negli anni però l'*Ermitage Bel Air* ha voluto guardare anche più lontano rispetto alle cure e così, se non riesce ancora a promettere l'eterna giovinezza, attraverso due programmi validati scientificamente, le Settimane Fit, assicura confortanti risultati. Si tratta di protocolli che si basano principalmente sul cambiamento dello stile di vita per migliorare la propria salute e per favorire una prevenzione efficace contro i rischi di malattie cardiovascolari. L'obiettivo è "educare" il paziente a modificare le proprie abitudini quotidiane, a cominciare dall'alimentazione e da attività motorie. Il primo effetto visibile di questi programmi è un dimagrimento equilibrato e stabile.

E c'è spazio anche per la solidarietà, nata sulla scia di un drammatico lutto in famiglia. In collaborazione con l'Hospice Pediatrico di Padova, la famiglia Maggia ha creato il progetto "Il Sogno di Eleonora" (www.ilsognodieleonora.it), dedicato a bambini e ragazzi affetti da gravi patologie invalidanti per garantire a loro e alle loro famiglie programmi riabilitativi intensivi e residenziali completamente a titolo gratuito. 



Ermitage Bel Air

via Monteortone 50
35037 Teolo-Abano Terme (Pd)
tel. +39 049.8668111
fax +39 049.8630166
www.ermitageterme.it
ermitage@ermitageterme.it