

Sweet a Schiavon

«Coccoliamo il cliente Così si vince la recessione»

Non solo una camera per dormire, ma tante piccole occasioni per far sentire coccolato il cliente: da internet gratis, all'offerta frigo bar fino alla banca del cuscino, cioè la possibilità di scegliere su un'ampia gamma il guanciale migliore. Ecco la ricetta per non morire, anzi per crescere, anche in tempo di crisi.

Anche in quel di Longa di Schiavon che non è certo al centro del mondo, ma dove una famiglia intera - mamma Clorinda papà Luigi Parise con un'esperienza trentennale, e i tre figli Giovanna, Stefania e Davide - ha saputo riqualificare l'antica osteria e farla diventare un quattro stelle più che meritato.

È "Sweet hotel", ambiente raffinato, ma anche informale che sa accontentare tutti i gusti e le tasche. Spiega una delle figlie Giovanna: «Abbiamo scelto la filosofia



La famiglia Parise al completo che gestisce lo Sweet hotel



Una delle camere dell'hotel rimesso a nuovo. FOTO STELLA

dell'accoglienza per riorganizzare il locale dei miei genitori. Loro sono partiti da un'osteria tipica con specialità pesce trant'anni fa. Poi hanno ampliato il ristorante negli Anni Ottanta; nel 2006 le prime 42 stanze e, quindi, dopo tre anni di cantiere, ma tenendo sempre aperto, siamo arrivati a 76 camere, tutte con design elegante. Poi c'è il giardino, la piscina, il nuovo ristorante "Alla veneziana" con degustazione pesce (il papà tutte le mattine va a Chioggia per

l'acquisto delle materie prime), wine bar per i giovani e la brasserie per pizze e insalatone.

I clienti non mancano: dai meeting ai matrimoni ai giovani come punto di ritrovo. «Catturiamo un po' tutte le fasce d'età e per tutte le tasche.

La camera è abbinata a un concetto di ospitalità che ci è valsa proprio quest'anno il salto di categoria: siamo un quattro stelle». ♦ **CRIGIA.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA