

## Splenderà un nuovo Arcobaleno in valle

Avviato un progetto innovativo per il noto albergo di Olivone;  
A breve, novità anche per gli hotel Olivone&Posta e San Martino  
di Mara Zanetti Maestrani

Oltre a quello vero, dispettoso e disturbante, soffia su Olivone e sull'Alta Valle un ben altro tipo di vento, più promettente, innovativo ed entusiasta: a inizio febbraio, infatti, il quotidiano *laRegione*, a firma Marino Molinaro, riportava una lieta notizia con grande titolo: "L'Arcobaleno cambia pelle e porta il Base Camp Ticino" (9 febbraio, p.7). Si prospetta dunque, e questa volta in modo concreto (i lavori sono iniziati proprio in febbraio) un grande rinnovo e un futuro dinamico per il noto Albergo-ristorante situato in posizione strategica a nord dell'abitato di Olivone, proprio al bivio per il Soprasosto e per il Passo del Lucomagno.

Raggiunta al telefono, la sindaca di Blenio **Claudia Boschetti-Straub**, che col Municipio nei mesi passati ha seguito da vicino le varie procedure ai fini dell'avvenuta concessione della licenza edilizia, si dice molto ottimista a riguardo di questo progetto ma non solo: *"ci saranno notizie positive anche per quanto riguarda gli altri due esercizi pubblici chiusi da tempo: l'Albergo San Martino e lo storico Hotel Olivone&Posta"*. Sembra infatti che i relativi proprietari, la famiglia Cattaneo da una parte e la Cooperativa Hotel Olivone&Posta dall'altra, abbiano in serbo delle novità in relazione ai progetti di rilancio di queste importanti strutture, da troppo tempo ormai chiuse. In merito all'hotel San Martino, il proprietario ci ha confermato che ci sono trattative in stato avanzato con degli interessati. *"Si tratta decisamente di buoni spiragli di luce dopo un periodo infausto per gli esercizi pubblici nell'Alta Blenio – osserva ancora la sindaca – il 2022 sembra dunque essere un anno decisivo sotto molti aspetti, non da ultimo anche per l'importante rilancio del Centro Polisport ora di proprietà del Comune di Blenio e che potrà fungere, assieme ad altri, da elemento trascinatore"*.

Ma andiamo con ordine. A proposito del progetto che sta coinvolgendo l'albergo Arcobaleno, abbiamo sentito il portavoce e coordinatore della famiglia Edy e Marianne Sassella, proprietaria dell'hotel, ossia il nipote **Manuel Sassella** che ci ha illustrato le motivazioni e i dettagli dell'iniziativa, che implica un investimento non indifferente.

Innanzitutto l'albergo cambierà nome e si chiamerà *"Relais al Lucomagno"*, un nome certamente più azzeccato e, oggi, di più facile e celere reperibilità in Internet. *"La prima grande novità – ci racconta Manuel – è il carattere distintivo del progetto: si tratterà infatti del primo albergo completamente digitale della Valle di Blenio. Questo vuol dire che, per i clienti che lo vorranno, tutto l'hotel sarà gestito grazie e per mezzo degli smartphones"* *"Con questo investimento – prosegue Manuel – vogliamo dare finalmente una forma concreta ad un'entità ricettiva e associativa che possa aiutare il tessuto bleniese a connettersi con gli amanti dello sport, delle attività all'aperto e della natura, rilanciando così il turismo su tutto l'arco dell'anno sfruttando da una parte le meraviglie naturali che la valle offre e, dall'altra, le offerte e le attività di tutti gli altri attori già presenti sul territorio"*. In questo senso, la tanto proclamata "messa in rete" sarà determinante.

E non sarà solo la tecnologia a fare la differenza e a costituire l' "atout" che potrà giocare a favore della scelta del "Relais Lucomagno": *"il nuovo hotel sarà pensato anche e soprattutto per le persone che amano la montagna e che da noi potranno trovare del buon cibo e pure la colazione alle 4 di mattina per poi partire per le escursioni. Al loro rientro li accoglieremo con il camino acceso e una buona torta. In fatto di prelibatezze"* - continua Manuel con entusiasmo – *"è nostra intenzione trovare una pasticceria locale che possa "dare un tocco di dolcezza" in più al Relais durante i fine settimana, proponendo ai clienti le migliori torte della valle, secondo le ricette del posto. In questo senso, collaboreremo con lo chef Devis Pasi ha già ideato e rivoluzionato il celeberrimo "Dolce del Sosto" e che, ovviamente e anche perché ai suoi inizi era proprio stato proposto all'Arcobaleno, sarà il vero e proprio "cavallo di battaglia" della nostra carta dei dessert"*.

Un'offerta, questa, che non mancherà di far piacere non solo agli sportivi dopo gli sforzi della giornata, ma anche alle famiglie con bambini che rientrano in albergo dalla loro spensierata giornata in valle, all'ora della merenda e, perché no? Anche agli abitanti della valle che vogliono fermarsi per una merenda in compagnia, un aperitivo dopo una gita o alla fine della giornata di lavoro.

### **Culinaria e sport**

L'asso nella manica di questo innovativo progetto sta proprio nella congiunzione di vari tipi di offerte in grado di aumentarne l'attrattività e l'accoglienza, per generi diversi di clientela. Il *Relais al Lucomagno* affiancherà infatti ad una moderna offerta prettamente alberghiera - ristorazione di buona qualità e camere di ottimo standard - anche delle proposte di attività all'aria aperta sull'arco delle quattro stagioni. Nell'albergo si insedierà infatti la neonata associazione **Base Camp Ticino** che, grazie a guide qualificate, proporrà ai clienti (ma anche ai domiciliati e ai villeggianti che lo vorranno) delle escursioni in montagna di vari gradi di difficoltà, sia in inverno sugli sci o con le racchette, che in estate a piedi o in bicicletta. L'associazione Base Camp Ticino creerà quindi delle sinergie con enti e società sportive locali, capanne alpine o associazioni ricreative già attive sul territorio e sarà gestita, tra gli altri, dal malvagliese Stefano Geninasca-Menegalli, che vanta anni di esperienza nell'organizzazione di eventi, e da Yoann Hamonic, esperto di sci e snowboard e fondatore del centro di Stand Up Paddle sul Ceresio. A questo proposito l'associazione sta cercando altri professionisti e/o appassionati di montagna, sia associazioni che persone singole, che desiderano un punto di ritrovo in Ticino (interessati scrivere a: [info@basecamp Ticino.ch](mailto:info@basecamp Ticino.ch))

### **I contenuti del Relais del Lucomagno**

È prevista la creazione di 21 camere dotate di tutti i comfort, di un ristorante con pizzeria con forno a legna e di un'accogliente sala-chalet (vedi foto) per cene preparate secondo la tradizione ticinese. Come preannunciato, la cucina sarà curata da Devis Pasi che nel team sarà affiancato da Rocco Hant e dalla giovane Letizia Frusetta.

All'esterno verrà rivalorizzato l'attuale giardino che potrà accogliere, in un ambiente fiabesco, eventi pubblici o privati (aperitivi, banchetti, feste). *"Siamo a disposizione anche per banchetti per i matrimoni, addirittura abbiamo già ricevuto due riserve"*, precisa il nostro interlocutore. Sono inoltre previsti, come detto, gli spazi per il Base Camp nonché un campo da paddle tennis con vista, e non poteva essere altrimenti, sul maestoso Sosto.

Se tutto va bene, la nuova struttura – che darebbe lavoro a una dozzina di persone - potrebbe essere inaugurata e aperta già all'inizio dell'estate 2022. *"Si tratta, questa, di una sfida nella sfida – ci confessa ancora Manuel – non solo dobbiamo dimostrare di esser capaci a concepire un albergo che possa funzionare e bene per i prossimi 50*

*anni, ma anche ristrutturarlo in tempi molto stretti garantendo la massima qualità. Non possiamo permetterci di perdere l'estate e gli effetti positivi generati dalla pandemia Covid.19 nelle regioni di montagna".* Al cantiere lavoreranno anche e soprattutto ditte bleniesi e ticinesi.

### **Dalla Formula 1 a Olivone**

Ma le sorprese non finiscono qui: a collaborare con il futuro *Relais del Lucomagno* ci sarà anche un uomo noto nell'ambiente della Formula 1, ossia Luigi Mazzola, conosciuto in particolare per la sua pluriennale e specifica esperienza quale dirigente e coordinatore dello sviluppo della performance. Mazzola metterà le sue conoscenze e capacità a beneficio di aziende ticinesi (e non) in corsi e workshop dedicati alla crescita personale, alla leadership o ancora alla gestione delle emozioni a beneficio della sfera professionale.

Auguri dunque alla famiglia Sassella, da decenni attiva e molto conosciuta nel settore della ristorazione, per questo coraggioso progetto che viene a colmare una lacuna in Valle dove, specie negli ultimi anni, il settore alberghiero è stato contrassegnato da chiusure e/o da strutture ricettive in parte – con meritevoli eccezioni - non più al passo con i tempi. In conclusione, Manuel Sassella ci confida che la volontà di ristrutturare l'hotel e di dargli un nuovo futuro è nata in segno di ringraziamento per i nonni Edy e Marianne e famiglia, che proprio alla ristorazione hanno instancabilmente dedicato tutta la loro vita. *"Come famiglia - ci dice Manuel - crediamo che non vi sia miglior ringraziamento che assicurare una vita longeva ad una struttura che ha bisogno di essere riposizionata e rilanciata".*