



DELPHINA A KM ZERO

Grazie a partnership con piccoli produttori locali il gruppo alberghiero sardo garantisce ai suoi ospiti una totale immersione nella natura e nelle tradizioni e sapori del territorio

L'eccellenza del servizio, la meraviglia del contesto naturale, la professionalità dello staff. Il lusso in Sardegna è tutto questo, certo, ma non solo. Per tramutarsi da vacanza a cinque stelle a ricordo indelebile ci vuole altro, e Delphina lo sa.

"Il cliente - spiega Libero Muntoni, direttore generale Delphina Hotels & Resorts - si aspetta da noi ospitalità autentica in luoghi unici, un'immersione totale nella natura e nelle tradizioni e sapori tipici della terra che lo ospita". Il tutto in strutture green, dove il monitoraggio dell'impatto sul territorio è costante e attento. Un percorso, quello della sostenibilità, iniziato ancor prima della nascita degli hotel e confluito nel marchio "We are green", creato e registrato da Delphina.

"Noi - ricorda Muntoni - siamo stati la prima catena alberghiera italiana a utilizzare in tutti gli hotel, resort e nella sede centrale energia al 100 per cento verde, proveniente da fonti rinnovabili". Una linea di condotta che ha consentito a Delphina di guadagnarsi il titolo di World's Leading Green Independent Hotel Group.

La filiera corta

E per garantire un'esperienza al 100 per cento local il gruppo ha creato una linea di prodotti da proporre in esclusiva ai propri ospiti in tutte e 12 le strutture: Selezione Delphina. "La linea è ispirata al progetto Genuine Local Food Oriented®, il marchio di qualità Delphina a sostegno di una cucina basata su ingredienti che rispet-



tano la stagionalità, preferibilmente a km 0. Abbiamo un team in azienda che si occupa proprio di trovare piccoli produttori".

Il risultato è una scelta dei migliori prodotti enogastronomici isolani, pensata per far rivivere ai clienti i sapori della Sardegna attraverso le sue eccellenze: "L'originalità - aggiunge Muntoni - sta nel fatto che i prodotti vengono proposti in esclusiva nelle strutture, ma gli ospiti - oltre a trovarli nei ristoranti degli hotel - possono acquistarli alla partenza, oppure riceverli direttamente a casa". Un modo per supportare le realtà economiche, "aiutarle a crescere e ad aprirsi ai mer-

Nelle foto in alto il Resort Valle dell'Erca e qui sopra il ristorante a mare del resort, Li Zini

cati internazionali anche grazie ai nostri ospiti".

Ospiti che, lo scorso anno, hanno premiato la politica del gruppo ritornando a sceglierlo: "Nel 2022 - sostiene Muntoni - ci sono stati forti segnali di ripresa: l'anno ha segnato il ritorno del turismo internazionale in Sardegna con tante presenze di europei, ma anche di americani. Non abbiamo raggiunto i livelli pre-pandemici, ma siamo comunque soddisfatti dei risultati ottenuti e siamo fiduciosi nel 2023".

Collegamenti e personale

Quest'anno, oltretutto, in Sardegna le criticità sul fronte dei collegamenti, secondo Muntoni, si sono attenuate: "Qualche giorno fa - racconta - ci sono stati diversi incontri nei maggiori aeroporti sardi e finalmente abbiamo la programmazione per la stagione estiva 2023. Tante riconferme e anche nuove destinazioni, il che è positivo, anche se c'è comunque un margine di miglioramento soprattutto per la bassa stagione".

E a proposito del nodo personale ci spiega come Delphina abbia deciso di giocare d'anticipo: "Ci siamo mossi presto, già alla chiusura della stagione 2022 - dice - e siamo ancora in fase di selezione per completare un organico che, in estate, arriva a più di mille persone tra impieghi diretti e indiretti. Continuiamo a puntare sulla professionalità anche con figure che lavoreranno tutto l'anno: i collaboratori, insieme alla natura della Sardegna, sono il nostro vero valore aggiunto". S. G.