

PAGINEHORECA.IT | HORECANEWSLETTER.COM | HORECATV.IT | ILPORTALCASA.IT | WIRHORECA.COM



TUTTE LE NOTIZIE NOTIZIE ▾ HORECA ▾ BUSINESS ▾ PRODOTTI E INGREDIENTI ▾ RUBRICHE ▾ EVENTI ▾ IL NOSTRO NETWORK ▾ CONTATTI

A Francesca Fiore del Ritual Club il Premio Gusto per il Turismo

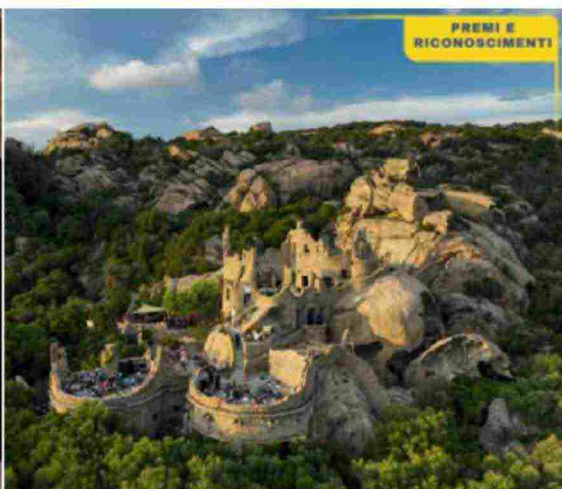
Francesca Fiore, da vent'anni alla guida del Ritual Club di Baja Sardinia, ha ricevuto il riconoscimento GUSTO per il Turismo 2024, per il suo ruolo locale.

PREMI E RICONOSCIMENTI



Redazione 2

18 Nov 2024 - 16:09



PREMI E RICONOSCIMENTI - Ogni anno, "Una Scuola Sarda" con ALEO - l'Associazione degli Studenti Laureati nel corso di laurea in Economia del turismo di Olbia - assegna un riconoscimento alle aziende, agli enti e ai cittadini che si sono particolarmente distinti con il loro operato nel promuovere la Sardegna oltre i propri confini territoriali, valorizzandone il patrimonio sia materiale che immateriale. Il premio **GUSTO per il Turismo 2024** nella categoria Struttura Ricettiva è stato assegnato a **Francesca Fiore** per il suo impegno nel portare avanti l'espressione autentica e unica del territorio attraverso il locale immaginato e poi realizzato nel 1970 da suo padre, l'architetto Andres Fiore. Da allora, il **Ritual di Baja Sardinia** è una destinazione imperdibile per chi visita la vicina Costa Smeralda e i dintorni delle località più apprezzate da turisti italiani e stranieri. Con dedizione, dal 2004, ancora giovanissima, **Francesca Fiore** ha costantemente valorizzato l'opera del padre. **Tra le novità più recenti e che riscuote sempre maggiore successo, risale al 2019 la creazione del Ristorante Le Terrazze**, voluto dall'imprenditrice per arricchire e diversificare l'offerta, insieme alla storica attività di intrattenimento serale. È sua infatti l'intuizione di trasformare le terrazze sovrastanti il locale, una sorta di giardino pensile con vista mozzafiato sul golfo di Arzachena, in un roof-top restaurant completamente all'aperto, con soffitto e pareti fatte di tramonti e stelle.

**BRITA**

Scopri
BRITA PURITY C IQ:
la rivoluzionaria
soluzione smart
per la filtrazione dell'acqua



Ultime notizie pubblicate

Il 21% degli eventi natalizi del 2024 si svolgerà
senza alcol



Francesca Fiore - ManuelPileriPhoto

"Siamo grati per questo premio che per noi rappresenta una spinta per continuare a proseguire sulla strada intrapresa fino ad ora e a osare ancora di più - commenta **Francesca Fiore** a margine dell'evento. - Ciò che abbiamo fatto in tutti questi anni con il Ritual Club e il più recente ristorante Le Terrazze ci ha permesso di raggiungere un pubblico ampio proveniente da tutto il mondo, dalla Thailandia agli Stati Uniti. Chi viene al Ritual ne apprezza in particolare la magia. Il Ritual è una struttura stupenda, completamente immersa nella natura, unica non solo in Italia, ma nel mondo intero. Nessuna roccia è stata modificata, nessun albero tagliato: è stato studiato per arrampicarsi naturalmente su una montagna e ne è diventato parte integrante. Qui è davvero possibile farsi abbracciare da questa meravigliosa terra, trascorrendo una piacevole serata in compagnia."

Cibo e giovani: il 93% chiede l'educazione alimentare già dalla scuola primaria

Terme di Sirmione e CAST Alimenti insieme per la formazione degli operatori della ristorazione

Offerta di lavoro - Sous chef per ristorante zona lago - Lonato del Garda

Sostenibilità e gusto con i nuovi Pancake Mulino Bianco farina d'avena e cacao

Integratori & Salute partecipa alla fiera In-Vitality 2024

Ristorante Serrae Villa Fiesole celebra la sua prima stella Michelin

Ecco i vincitori del Campionato "Miglior Panettone del Mondo 2024" FIGC

Cereal Docks tra i protagonisti di Food Ingredients Europe 2024

Heineken investirà 45 milioni di euro in un nuovo centro di ricerca e sviluppo

Pasticceria Pesce celebra i dieci anni della Cassata Avellana

Presentata Vinetia 2025, la Guida ai vini del Veneto di AIS Veneto

Arriva sul mercato Kissabel Rouge: inizia la campagna di promozione

Parte il countdown per Panettone Maximo 2024

Il riconoscimento arriva nel ventesimo anno di attività di **Francesca Fiore**, che ha preso le redini del Ritual Club appena ventenne a seguito della prematura scomparsa del padre, eclettico artista, architetto e imprenditore. Andres Fiore fu tra i primi a intuire le potenzialità di un territorio dal fascino magnetico, un ecosistema delicato e unico, fatto di mare, granito e vento. Proprio qui, **Andres Fiore nel 1970 ha scommesso tutto acquistando un terreno impervio sulla collina che sovrasta Baja Sardinia**, intuendo che le grotte naturali di granito che la caratterizzavano potessero diventare un luogo di incontro suggestivo e unico. Dalla sua visione prese corpo l'architettura unica del Ritual, il castello incompiuto che si intuisce appena nel confine sfumato tra natura e intervento dell'uomo, frutto del profondo rispetto per questa terra unica. Tra questi spazi, Francesca Fiore è cresciuta, sin da bambina ne ha respirato le atmosfere uniche. Da vent'anni porta avanti il sogno e l'attività fondata da suo padre, che con il cambio generazionale è diventata una vera e propria impresa managerializzata, che oggi dà lavoro stabilmente a una ventina di persone, impegnate tutto l'anno a lavorare quotidianamente per studiare ogni più piccolo dettaglio dell'esperienza che il locale offrirà ai clienti durante la stagione estiva. **Da giugno a settembre il locale dà lavoro a 150 persone tra camerieri, barman, la brigata della cucina, security, hostess, parcheggiatori, dj e tante altre figure professionali.**

*"Pur essendo un'attività stagionale - conclude **Francesca Fiore** - abbiamo un altissimo tasso di fedeltà tra i nostri collaboratori, persone che lavorano con noi da anni, stagione dopo stagione, restano affezionate a questo luogo e non vedono l'ora di tornare per la stagione successiva. Ci occupiamo direttamente di trovare e offrire loro alloggio nelle case della zona, che visitiamo e scegliamo personalmente durante i mesi invernali; offriamo una retribuzione più alta rispetto a quanto previsto dal contratto e diamo l'opportunità, anche se stagionali, di fare carriera e arrivare a occupare ruoli di crescente responsabilità."*

Una formula che sembra essere vincente, per un'azienda il cui giro d'affari si gioca in soli 90 giorni, da metà giugno a metà settembre (è il locale con la stagione più lunga della costa), a ritmi serrati e con pochissimo margine di errore.





*Il **Ritual** è il locale simbolo dell'ospitalità sarda e dell'intrattenimento notturno della Costa Smeralda. Incastonato nelle rocce di granito della collina di Baja Sardinia (SS), unisce natura, architettura, cultura, ristorazione, mixology e intrattenimento di alto livello. Il brand dell'ospitalità è conosciuto a livello internazionale per la sua esclusività, la cura del dettaglio, le atmosfere magiche e l'accoglienza. Nasce nel 1970 dalla fusione del genio artistico di Andres Fiore con la bellezza della natura circostante e si afferma da subito come principale discoteca italiana e meta del turismo internazionale più elitario. Dal 2004 la gestione è affidata a Francesca Fiore, figlia di Andres, la quale, con la sua visione imprenditoriale determinata e intraprendente è riuscita a dare continuità alla visionarietà del progetto paterno. Il Ritual ad oggi è composto dal club notturno e dal rooftop restaurant e mixology bar Le Terrazze Ritual, inaugurato nel 2019.*

More information at: www.ritual.it

Leggi l'articolo anche su HostyNews.com

Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

Tag:

horeca foodservice Notizie di ristorazione e horeca di oggi turismo ospitalità turismo in sardegna

baja sardinia ritual club le terrazze ristorante francesca fiore premio riconoscimento