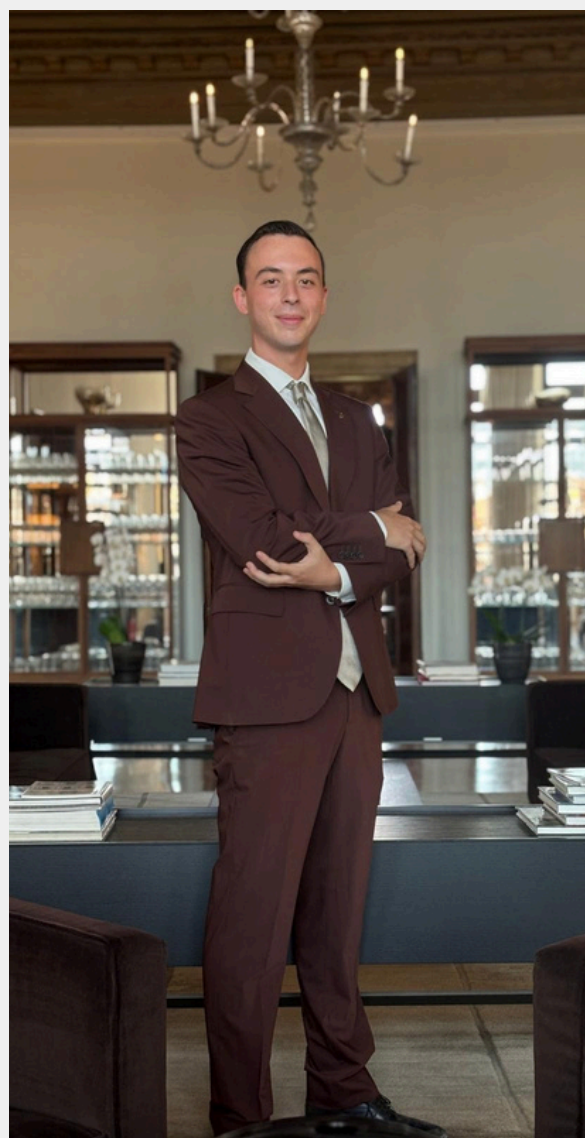


Dietro le quinte della Mostra del Cinema: l'eccellenza del lusso veneziano raccontata da Vanesa, Jacopo e Klodian.



Jacopo Lelli studente del secondo anno del Corso di Laurea in Hospitality Innovation and e-Tourism

Attualmente in stage presso Aman Venice, iconico palazzo sul Canal Grande e punto di riferimento dell'ultralusso globale, celebre per la riservatezza e l'ospitalità sartoriale.

Quando i riflettori del Lido si accendono e il red carpet accoglie le star del cinema mondiale, a Venezia si attiva una macchina organizzativa silenziosa e perfetta. Ma cosa succede lontano dai riflettori? Per capirlo davvero, siamo andati a scambiare quattro chiacchiere con chi questo evento lo vive sul campo, giorno dopo giorno.



Vanesa Furriku studentessa del secondo anno del Corso di Laurea in Hospitality Innovation and e-Tourism

Attualmente in stage presso Hilton Molino Stucky, Venice, imponente capolavoro di architettura industriale sulla Giudecca e icona internazionale per grandi eventi ed eccellenza operativa.

I nostri protagonisti sono tre studenti del Corso di Laurea in Hospitality Innovation and e-Tourism erogato dall'Università Ca' Foscari Venezia in partnership con Scuola Italiana di Ospitalità : Vanesa, impegnata al Concierge dell'**Hilton Molino Stucky**, Jacopo, attivo nel settore Food & Beverage dell'**Aman Venice**, e Klodian, impegnato nell'iconico contesto del **Bar Gabbiano** presso **Hotel Cipriani, A Belmond Hotel**



Klodian SyKaj studente del secondo anno del Corso di Laurea in Hospitality Innovation and e-Tourism

Attualmente in stage presso Hotel Cipriani, A Belmond Hotel, Venice, leggendario simbolo del glamour lagunare e punto di riferimento del lusso mondiale per servizio impeccabile e tradizione d'élite.

Tre sguardi giovani, attenti e privilegiati su cosa significa far funzionare l'accoglienza ad altissimo livello durante i giorni più frenetici dell'anno.

Partiamo dall'inizio: la Mostra del Cinema è un evento enorme. Come si comincia a respirare l'atmosfera del festival nelle vostre strutture prima ancora che arrivino le star?

Vanesa: i preparativi per gli eventi in hotel non si fermano mai durante l'anno, ma sul piano operativo iniziamo a scaldare i motori con più di un mese di anticipo. Man mano che la data si avvicina, la calma strategica dei mesi prima lascia il posto a quella che definiamo una "frenesia controllata". Il carico di lavoro aumenta, la pressione sale e veniamo costantemente aggiornati sui nuovi standard di servizio. C'è tantissima adrenalina: sai che sta per iniziare un momento in cui la cura del minimo dettaglio e la sintonia tra colleghi faranno tutta la differenza del mondo per accogliere VIP e ospiti da ogni angolo del pianeta. Jacopo: Da noi all'Aman il cambio di ritmo si avverte soprattutto per l'attenzione maniacale a ogni singolo dettaglio. Più che diventare semplicemente frenetico, l'ambiente diventa estremamente preciso. Lavorando nel F&B ho notato subito come la comunicazione tra i reparti sia diventata ancora più serrata: le tempistiche devono essere spaccate al secondo. La cosa più affascinante è proprio vedere come un grande evento esterno riesca a plasmare e coordinare l'intera organizzazione dell'hotel. Klodian: Già ad agosto, l'aria al Bar Gabbiano e al Cipriani in generale inizia a cambiare visibilmente. Il servizio prende un altro ritmo e capisci subito che sta arrivando l'onda. Lo vedi dai tanti briefing, dai rifornimenti dal magazzino che aumentano sempre di più

sempre di più e, soprattutto, dalla quantità di energia che ogni membro della squadra ci mette. C'è un'energia pazzesca, un mix di adrenalina e di quell'ansia "buona" che ti tiene super concentrato, come se avessi sempre gli occhi puntati addosso.

E una volta che il festival prende il via, come cambiano le vostre giornate lavorative?

Vanesa: Al Concierge la richiesta letteralmente esplode! C'è un'impennata incredibile per i taxi d'acqua, i transfer privati e i ristoranti più esclusivi della città, che spesso sono già al completo da settimane. Il nostro ruolo diventa cruciale e ogni giorno porta con sé sfide e imprevisti da risolvere all'istante. Dobbiamo occuparci di tutto: dalla pianificazione su misura di un intero soggiorno al recupero di biglietti introvabili, garantendo sempre risposte immediate, precise e con il massimo della personalizzazione.

Jacopo: Nel reparto Food & Beverage il lavoro si fa super dinamico e imprevedibile. Tra gli eventi interni e l'arrivo di una clientela internazionale molto esigente, devi imparare ad adattarti al volo. In quei giorni capisci davvero quanto sia fondamentale la squadra: anche solo un piccolo ritardo o un difetto di comunicazione rischia di rovinare l'esperienza del cliente. L'ospite vede solo un servizio fluido, elegante e senza sforzo, ma dietro c'è un

coordinamento gigantesco tra reparti che deve funzionare come un orologio.

Klodian: Quando inizia la Mostra, si comincia a correre sul serio! Se nei mesi precedenti il mio lavoro era soprattutto affiancare e aiutare nel servizio, durante il Festival ho dovuto seguire un ritmo molto più accelerato. Devi avere gli occhi ovunque, anticipare le richieste, correre tra i magazzini e la sala, rimanendo sempre composto e impeccabile. Aumenta tantissimo la responsabilità: devi risolvere gli imprevisti al volo, con il sorriso, senza che l'ospite si accorga del caos che c'è dietro e mantenendo sempre la massima riservatezza.

Vivere la Mostra del Cinema "dietro le quinte" in una città unica come Venezia deve fare un bell'effetto. Qual è la cosa che vi ha colpito di più?

Vanesa: La velocità e la logistica! Venezia è una città bellissima ma complessa, e il tempo in quei giorni è un fattore critico. Per gestire le richieste di artisti italiani e internazionali serve una prontezza enorme. Mentre la gente all'esterno vede l'arrivo glamour delle celebrità in motoscafo, noi in hotel ci siamo mossi ore prima per coordinare ogni singolo passaggio. L'assistenza parte molto prima che l'evento vero e proprio abbia inizio.

Jacopo: A me ha colpito tantissimo il contrasto tra dentro e fuori. Da fuori sembra tutto naturale,

rilassato e perfetto; da dentro capisci che per ottenere quell'effetto servono

un'organizzazione e una disciplina pazzesche. Essere dall'altra parte del servizio mi ha fatto capire che la Mostra non è solo un grande appuntamento cinematografico, ma una macchina organizzativa complessa dove anche chi lavora lontano dalle telecamere dà un contributo fondamentale. È stata sicuramente la lezione più grande di questo stage.

Klodian: Dall'esterno tutti vedono solo le celebrità e le sfilate, ma dietro le quinte è puro lavoro di squadra e tanta fatica. Tutti danno il massimo per la buona riuscita dell'evento e per la soddisfazione di finire un turno avendo offerto un servizio di altissimo livello a persone che non ti saresti mai immaginato di incontrare, tantomeno di servire! È proprio per questo che la sintonia che si crea nel team durante la Mostra è fortissima; ed è anche grazie a questo legame che siamo riusciti a ricevere riconoscimenti straordinari, come il premio di N°1 Hotel Bar al Roma Bar Show.

Il Valore della Formazione nel Lusso di Domani

Ascoltare le parole di Vanesa, Jacopo e Klodian lascia una certezza chiara: poter vivere un'esperienza sul campo di questo livello, durante uno stage universitario è una fortuna straordinaria. Calcare le quinte di pietre miliari dell'hotellerie come l'Hilton Molino Stucky, l'Aman Venice e l'Hotel Cipriani permette a questi giovani di trasformare istantaneamente la teoria accademica in riflesso professionale.

Il percorso di Laurea in Hospitality Innovation and e-Tourism, erogato dall'Università Ca' Foscari Venezia in partnership con la Scuola Italiana di Ospitalità, dimostra come la formazione di alto livello sia la vera e sola chiave per il successo nel settore del lusso. Non basta più la semplice inclinazione

all'accoglienza: oggi servono visione strategica, padronanza degli strumenti digitali, analisi dei dati e capacità di problem solving in contesti complessi. Quando la preparazione universitaria incontra la realtà operativa delle eccellenze internazionali, si creano i leader di domani — professionisti capaci di governare il cambiamento senza mai perdere l'essenza dell'ospitalità umana. Un grande in bocca al lupo a Vanesa, Jacopo e Klodian!