

Hotel “A de Lolo”

FLAG: Costa da Morte
Muxía, Galizia

Sintesi del progetto

Per diversificare l'attività economica della sua famiglia, Maria Luz, moglie di un pescatore in pensione, ha aperto un hotel con ristorante assai particolare a tema marittimo locale nel paese di Muxia, luogo di grande attrazione turistica in cui la domanda di alloggi superava l'offerta. L'iniziativa ha creato cinque posti di lavoro a tempo pieno e quattro a tempo parziale.



Il paesino di pescatori di Muxia ospita il celebre santuario della Virxe da Barca (Vergine della Barca), una delle destinazioni simbolo del Cammino di Santiago di Compostela. La leggenda della Vergine approdata in questo luogo su una barca di pietra per incoraggiare San Giacomo (Santiago) nelle sue predicazioni è il motivo della grande popolarità del posto e dell'afflusso di turisti tutto l'anno. Tuttavia le strutture alberghiere per accogliere tutti questi visitatori erano insufficienti, e quando Maria Luz, moglie di un pescatore in pensione, ha ereditato una vecchia casa in pietra, l'idea di trasformarla in hotel è apparsa la scelta più logica.

Il progetto ha comportato la ricostruzione e la ristrutturazione di una vecchia casa tradizionale in pietra e lo la creazione di un “boutique hotel” con 8 stanze e di un ristorante da 55 coperti. Avendo come target un pubblico istruito e colto, tra cui artisti e scrittori, la famiglia ha prestato particolare attenzione alla qualità e al design. L'arredamento, ad esempio, richiama la ricca storia marinara del luogo proponendo in tutte le camere lampade a forma di ami, comodini a forma di granchio e mappe delle zone umide circostanti fatte a mano con ciottoli.



Il ristorante e la cucina sono sotto la guida di Maria Luz, mentre il marito è incaricato di acquistare il pesce e di filettarlo per lo chef. Il 100% del pesce servito è fresco e di origine locale, mentre i menù offrono ai visitatori un'ampia scelta di ricette tradizionali, ad esempio il menù del Pellegrino (stampato, oltre che in galiziano e spagnolo, anche in inglese, francese e italiano), disponibile in varie combinazioni da 9,50 a 15 euro.

Il ristorante vanta un proprio laboratorio di cucina, dove Maria Luz invita professionisti del catering per mettere a punto nuove ricette a base di pesce. Su richiesta, si

offrono anche workshop gastronomici, e il laboratorio è aperto a tutti gli ospiti e clienti disposti a cimentarsi in cucina o a scoprire nuovi modi per preparare i prodotti ittici galiziani. Il ristorante ospita regolarmente degustazioni di vini, mostre della cultura marinara e presentazioni di libri.

Lezioni apprese

- › **Pertinenza rispetto alle tematiche FARNET:** diversificazione, turismo
- › **Risultati:** l'hotel e il ristorante, aperti dal dicembre 2011, offrono ai clienti un'esperienza di grande qualità e intensità che permette loro di gustare la tradizione culturale e i prodotti locali. Le stanze hanno un costo di 70 euro/notte da marzo e novembre e 55 euro/notte in bassa stagione (colazione compresa).

Al 2014, con 3 400 visitatori all'anno, il tasso di occupazione è già all'80% tutto l'anno, con un tasso di conversione dal sito web del 12% (ovvero 12 prenotazioni per ogni 100 visite online). Il ristorante serve più 12 000 clienti ogni anno. Questi risultati hanno anche consentito la creazione di 9 posti di lavoro permanenti (5 a tempo pieno e 4 a tempo parziale) per gli abitanti del luogo tra cuochi, camerieri, ricezionisti e addetti alle pulizie. A questi si aggiungono altri quattro posti stagionali durante l'estate, dato il maggiore afflusso di turisti. L'azienda familiare ha un fatturato di 300 000 euro all'anno con un utile di 90 000 euro.



- › **Trasferibilità:** questo progetto è interessante per i FLAG che si trovano in zone dove l'offerta di alloggi turistici non copre la domanda, e purché tali FLAG dispongano di un budget sufficiente a coprire progetti infrastrutturali. In questo caso l'investimento era significativo, ma l'esempio può essere di ispirazione anche per chi dispone di qualche stanza da convertire in alloggio turistico su scala più ridotta.
- › **Osservazioni finali:** i risultati ottenuti finora hanno indotto la famiglia a valutare nuove idee, come ad esempio lo sviluppo di un canale TV interno per le camere, che trasmetterebbe i laboratori di cucina di A de Lolo, e la creazione di una linea personale di souvenir.

Costo totale e contributo del FEP

- › Costo totale del progetto: 1 087 587,08 EUR
- › Contributo del FLAG: 187 587,08 EUR (75% Asse 4; 25% co-finanziamento nazionale/regionale)
- › Altri: 400 000 EUR di fondi propri e 500 000 EUR prestito bancario

Informazioni

Titolo: Hotel "A de Lolo"

Durata: Luglio 2010 – ottobre 2011 | **Data del caso di studio:** Febbraio 2014

Promotore del progetto

María Luz González Romero | info@hoteladelolo.com

+34 981 74 24 22 | www.hoteladelolo.com/

Dati del FLAG

Costa da Morte, Spagna | gac3@accioncosteira.es | +34 626 104 619

www.accioncosteira.es | [Scheda del FLAG](#)

Editore responsabile: Commissione europea, direzione generale degli Affari marittimi e della pesca, il direttore generale.

Clausola di esclusione della responsabilità: la Direzione Generale degli Affari Marittimi e della Pesca è responsabile della realizzazione del presente documento nel suo complesso, ma non ha alcuna responsabilità in merito al suo contenuto e non garantisce l'esattezza dei dati.