



Corte Bracco dei Germani Corato (Ba)

Numero totale camere: 5 | Ristoranti: 2 | Posti: fino a 1.000 | Sale meeting: 6 | Capienza sala maggiore: 560 posti | Capienza sala minore: 20 posti | Saletta segreteria | mq di aree espositive: 3.000 | Possibilità organizzazione post congress

Il plus vincente di un luogo che ospita eventi è la qualità del servizio logistico: Corte Bracco dei Germani si distingue nel panorama congressuale per la preparazione e l'efficienza del personale, per la cucina eccellente e per la tecnologia di prim'ordine dei suoi spazi meeting

La location che fa la differenza

 SIMONA ZIN



Una delle location più raffinate e funzionali della Puglia è senz'altro Corte Bracco dei Germani, non lontano da Bari: Elisabetta Sbisà, congress manager della struttura sorta dal recupero di un antico monastero, ci parla nelle righe seguenti delle peculiarità di questa location e dei plus che l'hanno resa leader tra le strutture per eventi della regione.

PROBLEM SOLVING E FLESSIBILITÀ

«La concorrenzialità del prezzo non è l'unico parametro di confronto che dovrebbe determinare la scelta di una location; sono altre le metriche di valutazione che dovrebbero orientare i meeting planner, in primis la capacità – intesa sia come abilità dello staff sia come skill della struttura – di risolvere i problemi più diversi» ha dichiarato Elisabetta Sbisà. Chi è stato ospite della location pugliese può testimoniare che Corte Bracco è una struttura elegante e di fascino, e al contempo è anche moderna e fornita di tutti i supporti tecnici e logistici necessari per far fronte alle più diverse esigenze; in più, dispone di uno staff competente – sia il team dedicato al congressuale sia quello che si occupa del banqueting – capace di prevedere l'imprevisto, e di porvi rimedio con rapidissima efficacia. Prova ne sono le numerose manifestazioni, non strettamente con-

gressuali, cui Corte Bracco dei Germani ha fatto da cornice fronteggiando situazioni per nulla comuni ai canonici meeting: eventi da oltre settecento persone, concerti di star della musica, mostre di opere d'arte di inestimabile valore, manifestazioni sportive di altissimo livello.

LA QUALITÀ DELLA LOGISTICA

Ogni evento ha in sé una serie di variabili che una location deve saper gestire per emergere nel panorama dell'offerta congressuale: «Talvolta il cliente dà per scontate situazioni che invece andrebbero dichiarate e discusse fin dall'inizio. E in altri casi, invece, è il primo a ignorare l'esistenza di dettagli tutt'altro che trascurabili. Il risultato è che spesso si deve porre rimedio a imprevisti che si potevano tranquillamente prevedere. In ogni caso, la nostra mission non cambia: dobbiamo far sì che tutto fili liscio», precisa Elisabetta Sbisà. «Naturalmente è anche una questione di disponibilità e di investimenti. L'eccellenza e quindi la differenza fra una location e l'altra la fa la qualità del servizio logistico. Che per il banqueting non è data solo dal numero dei camerieri, ma dalla bravura degli chef e dello staff di cucina, dalla assoluta genuinità delle materie prime, dalle tecnologie adatte a servire in tempi brevi grandi numeri di ospiti, dalla location di



charme dedicata in esclusiva, dalla possibilità di decidere se servire in giardino o in sala, perché da noi il business è anche leisure. Cerchiamo di essere sempre adeguati alla situazione e al contesto, aggiornati sulle novità e sui trend di mercato, in grado di recepire richieste e sviluppare proposte menu e allestimenti adeguati, attenti a creare atmosfere particolari e suggestive e a rispettare il budget stabilito con originalità e buon gusto. Quando accettiamo un incarico significa che siamo assolutamente preparati a svolgerlo alla perfezione» ha aggiunto Elisabetta Sbisà. «È una questione di brand reputation: Corte Bracco dei Germani punta su un livello di qualità al di sotto del quale non vuole assolutamente scendere».

MISSION IMPOSSIBLE

Una struttura all'avanguardia, quando si tratta di un evento, deve saper gestire anche le situazioni più difficili, come ci racconta Elisabetta Sbisà: «Cambiare la destinazione degli spazi previsti e concordati con il Pco/meeting planner durante il sopralluogo perché il cliente o l'Ad, che arriva poco prima dell'inizio dell'evento, preferisce una diversa disposizione è una eventualità che capita di frequente. Cerchiamo di spiegare che la soluzione proposta è la più funzionale per il numero dei partecipanti e il programma da svolgere, ma la "fibrillazione della fase pre-evento" del Cliente/Ad a volte lascia poco spazio. Si cerca di accontentare l'ospite, facendo comunque salva la logistica dei servizi congressuale e banqueting e il nostro personale, sempre a disposizione, provvede a cambiare all'istante gli allestimenti anche se questo comporta non poco lavoro». Un esempio di "mission impossible" è l'aneddoto che segue, raccontato da Elisabetta Sbisà: «Serata di gala di un prestigioso gruppo leader mondiale nella produzione e commercializzazione di soluzioni innovative per l'edilizia, sponsor di un importante evento sportivo a carattere nazionale: una delle tappe, Corte Bracco dei Germani. Per la serata sono state dedicate entrambe le strutture di cui si compone Corte Bracco: la dimora storica Monastero e la struttura moderna Resort, rese comunicanti per l'occorrenza. Programma dell'evento: posizionamento del truck di tappa attrezzato da grande centro espositivo mobile, aperitivo in sala perché attigua per consentirne agli ospiti la visita, red carpet con filmati e interviste, cena placée per 450 invitati da servire in un'ora. Tutto era pronto e si definivano gli ultimi dettagli con il Pco... ma all'arrivo, nel tardo pomeriggio, la responsabile del gruppo ha manifestato rammarico per non poter servire l'aperitivo nel bellissimo giardino del Monastero. Problema: come avvicinare il truck espositivo? Soluzione: il truck, lungo 13 metri, è stato por-



tato dalla strada vicinale confinante al Monastero, all'interno del parcheggio. Per consentire la non facile manovra di ingresso a retromarcia è stato spostato un grande vaso di ghisa che troneggiava di fronte al cancello, con un trattore della nostra azienda agricola. Il welcome in giardino e la visita ai prodotti esposti nel truck erano "sistemati".

UN LAVORO DI SQUADRA

La parte più difficile era stata risolta, ma non è finita qui: «In contemporanea c'era chi si occupava della riunione degli Ad per la quale installavamo attrezzature non previste in offerta - continua Elisabetta Sbisà - chi organizzava il diverso percorso di ingresso degli ospiti, chi riallestiva l'aperitivo spostato sotto i gazebo, chi seguiva il posizionamento dell'imponente coreografia del service per le proiezioni e l'intrattenimento musicale durante la cena, chi si occupava del banqueting e si opponeva garbatamente alla richiesta del Pco di servire i due primi nello stesso piatto perché timoroso dei tempi di servizio. All'arrivo dei primi ospiti tutto era perfetto e al proprio posto, l'atmosfera delle luci e dei giochi d'acqua, magica. A fine cena, gli Ad di tutti i marchi del gruppo hanno tagliato insieme una gigantesca torta con logo personalizzata dai maestri pasticceri di Corte Bracco e hanno brindato per celebrare il pieno successo di un evento di tale importanza. Grandi apprezzamenti sono giunti da parte di tutti gli ospiti per la bellezza della location, l'eccellente livello della cucina, la perfetta organizzazione e il rispetto dei tempi previsti. Ci hanno definiti "svizzeri" per la nostra precisione, ci piacerebbe essere definiti "italiani" o meglio "pugliesi". Risultato: quando il cliente ritorna per un evento successivo, è sempre molto rilassato perché ha apprezzato l'efficienza, la professionalità, la problem solving attitude di Corte Bracco dei Germani, in una parola un servizio di eccellenza realmente fuori standard».



indirizzi a fine rivista



Non esistono missioni impossibili per Corte Bracco dei Germani e le sue due anime, lo storico Monastero e il moderno Resort

