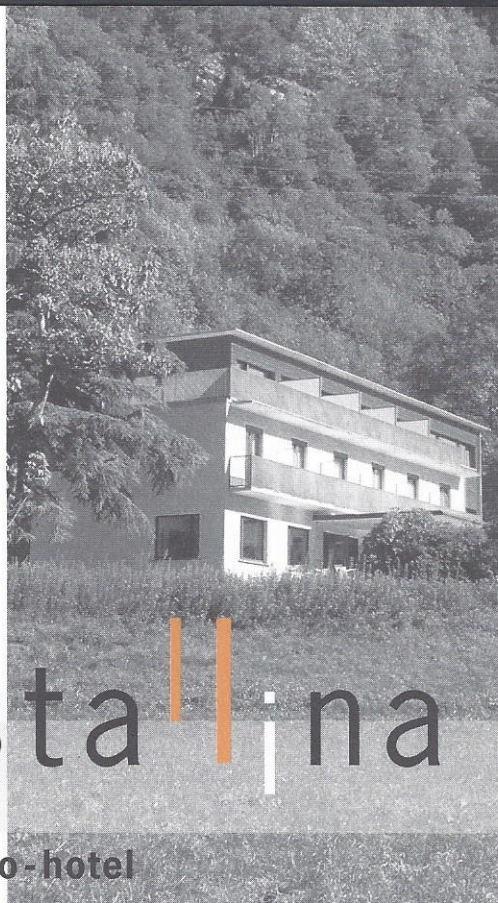


Intervista a Marco Kälin

cris||tallina

ristorante eco-hotel



Hotel Cristallina: turismo innovativo

L'eco-hotel Cristallina, gestito da Marco e Tamara Kälin-Medici, promuove un turismo sostenibile ed è gestito secondo principi ecologici.

L'albergo è stato costruito negli anni 1955-56 e nel 2002-03 è stato ristrutturato e ampliato, prestando particolare attenzione agli aspetti ambientali. L'ampliamento è stato realizzato con elementi prefabbricati in legno.

La struttura a carattere familiare offre ambienti salubri, gestiti con impegno energetico minimo, con materiali accuratamente selezionati e spazi correttamente progettati; un albergo in grado di garantire la qualità dell'ambiente e il rispetto delle risorse naturali.

L'albergo Cristallina dispone di 11 camere doppie, 2 camere triple o per famiglie ed un salone per corsi e seminari.

Al pianterreno si trova il ristorante-pizzeria che propone piatti imperniati sulla cucina naturale con prodotti possibilmente della regione e provenienti da colture biologiche. Particolare attenzione viene inoltre assegnata alla cucina vegetariana.



1. Perché ha deciso di adottare il marchio?

Gli obiettivi e la filosofia dell'Eco-hotel Cristallina vanno nella medesima direzione del progetto *Vallemaggia pietra viva*.

Anche noi, come Pietraviva, siamo «nati» pochi anni fa e anche noi condividiamo gli stessi valori quali autenticità e genuinità, robustezza e affidabilità nel tempo, varietà e originalità.

L'albergo è stato ristrutturato e ampliato nel 2003 facendo capo alla bioedilizia; si è cercato di creare degli ambienti salubri gestibili col minimo impegno energetico, selezionando accuratamente gli spazi e i materiali utilizzati, prestando attenzione alla comunità locale in cui l'edificio si inserisce. Il pavimento in sasso posato nel ristorante e nei corridoi proviene dalla Vallemaggia, come pure i trucioli che bruciamo nel riscaldamento centrale. Diamo molta importanza alla sostenibilità del nostro commercio e perciò anche la cucina fa riferimento a prodotti di stagione della regione e a prodotti provenienti da coltivazioni biologiche.

Inoltre l'albergo viene gestito secondo principi ecologici ed è in grado di garantire la qualità dell'ambiente e il rispetto delle risorse naturali.

Al turista consigliamo attività legate al territorio e in questo caso gli itinerari «Sentieri di pietra» si addicono in particolar modo a promuovere un turismo «dolce».

2. Dove viene applicato?

Il marchio viene applicato sul prospetto dell'albergo, sulla corrispondenza con i clienti e sui manifesti di attività di svago e culturali.

3. Cosa si aspetta a medio termine dall'utilizzazione del marchio?

Mi auguro che il marchio verrà utilizzato in futuro sempre da più ditte e associazioni della valle, in modo da far conoscere e parlare della Vallemaggia e richiamare quindi un interesse turistico e commerciale migliorando le opportunità economiche per lo sviluppo della valle.

4. Gli itinerari dei «Sentieri di pietra» sono utilizzati e apprezzati dai suoi clienti?

Gli itinerari dei «Sentieri di pietra» sono apprezzatissimi! Oltre ad essere ben redatti e graficamente accattivanti, portano a conoscenza del turista quei valori e quelle caratteristiche legate al mondo della pietra, dove autenticità, tradizione e natura si accostano a creatività, architettura e arte.

Complimenti e avanti così quindi!

Recapiti

ristorante eco-hotel
Fam. Kälin-Medici
CH-6678 Coglio
Tel. +41(0)91 753 11 41
Fax +41(0)91 753 33 50
info@hotel-cristallina.ch
www.hotel-cristallina.ch