

Virtuoso Global Awards: Claudio Meli, general manager di THE PLACE Firenze, è Hotelier of the Year 2025

LINK: <https://www.identitagolose.it/sito/it/205/39956/hotellerie/virtuoso-global-awards-claudio-meli-general-manager-di-the-place-firenze-e-hoteli...>



01-09-2025 Virtuoso Global Awards: Claudio Meli, general manager di THE PLACE Firenze, è Hotelier of the Year 2025 Il gm dell'hotel della collezione The Hospitality Experience, di proprietà della famiglia Babini, premiato agli Oscar dell'hôtellerie dal più autorevole network globale dei professionisti del turismo di lusso ed esperienziale Claudio Meli, general manager di THE PLACE Firenze, Hotelier of the Year 2025 ai Virtuoso Travel Awards, insieme al suo team Un fiorentino sul tetto del mondo, l'ospitalità italiana si riconferma per la seconda volta consecutiva al vertice dell'hôtellerie di lusso internazionale. A conquistare il titolo di Hotelier of the Year 2025, il premio più ambito ai Virtuoso Global Awards 2025 è Claudio Meli, general manager di THE PLACE Firenze, parte di The Hospitality Experience, collezione di hotel e resort di proprietà e gestione diretta della famiglia Babini,

che comprende il Relais & Châteaux Londra Palace Venezia e il Relais & Châteaux Borgo dei Conti Resort a Monte Petriolo, nel cuore dell'Umbria. Ad assegnare il prestigioso riconoscimento è stato il più autorevole network globale dei professionisti del turismo di lusso ed esperienziale, in occasione della VIRTUOSO Travel Week, che ha riunito in agosto a Las Vegas 4.700 professionisti del settore provenienti da 105 Paesi. Sulla terrazza The Kitchen & The Bar è il Luogo di incontro e convivialità nel cuore di Firenze, aperto tutto il giorno e tutti i giorni, offre piatti di cucina sinceri e genuini con i migliori ingredienti di produttori rigorosamente toscani e artigianali La platea internazionale di advisor, agenzie e operatori del lusso hanno reso omaggio e al modello pionieristico di ospitalità rappresentato da THE PLACE Firenze e al contributo innovativo di

Meli, fautore di un modello di accoglienza personalizzata e autentica. "Una sartoria dell'ospitalità", come la ama definire Meli, dove l'ospite è davvero al centro di una costante attenzione dell'appassionato team che costruisce ogni volta in modo unico, un abito su misura, lontano da standard preconfezionati, in un'interazione umana e genuina. Ambasciatore di Firenze e del Made in Italy, Meli è anche ispiratore e promotore di **The Place of Wonders**, la Fondazione della famiglia Babini che sostiene progetti culturali e creativi che valorizzano i saperi, le tradizioni e le nuove generazioni di talenti, un progetto fortemente voluto dopo anni di dedizione alla ricerca e alla promozione di quel "saper fare" che ha reso Firenze da secoli la culla dell'artigianalità di alta qualità. Lo stile e gli arredi dell'hotel riflettono la cura per l'arte e l'artigianato, la stessa che hanno ispirato

Meli e la famiglia Babini a creare **The Place of Wonders**, la Fondazione che sostiene progetti culturali e creativi che valorizzano i saperi, le tradizioni e le nuove generazioni di talenti. È l'unico general manager fiorentino in città, 'custode' di una struttura che ha appena 20 camere in pieno centro. Cosa ha significato per lei ricevere il premio Virtuoso come Hotelier of the Year? E che valore attribuisce a un riconoscimento dato dai suoi stessi colleghi e dal network internazionale di Virtuoso? «In effetti a THE PLACE tutto è fatto da artigiani fiorentini, me compreso mia mamma è super fiorentina! Hotelier of the Year award è sicuramente il premio più ambito nell'hôtellerie di lusso a livello globale e riceverlo dopo anni di grande lavoro e passione nel promuovere un'ospitalità così sartoriale ed alla guida di una Casa di sole 20 camere di proprietà di una famiglia italiana, direi che mi riempie di orgoglio e grande gioia. Soprattutto nel vedere che anche l'istituzione più importante al mondo di addetti ai lavori, di professionisti dediti all'arte del viaggiare a livelli altissimi, premi appunto una "bottega artigiana dell'ospitalità"». Executive chef del The Kitchen & The

Bar è Asso Migliore, la sua una cucina semplice e genuina, legata al territorio. Sulla sua professione di hotelier, quali sono, secondo lei, le qualità imprescindibili di un grande hotelier oggi? E come è cambiata la figura dell'albergatore di lusso negli ultimi dieci anni? «Credo fermamente che i valori di quell'ospitalità italiana che hanno reso grande il nostro Paese a livello internazionale nei decenni siano sempre più validi. Purtroppo, stiamo assistendo ad un impoverimento della parte creativa di questo lavoro, tolto rari casi, dove il padrone di 'casa' dovrebbe riuscire sempre a stupire i propri ospiti con proposte che rendano l'albergo connesso alla destinazione permettendo ai visitatori di scoprire quelle meraviglie che non si riescono a trovare facilmente sul web o sui social. Con l'avvento di grandi gruppi purtroppo il dirigente è più preso a far rispettare gli standard voluti dal brand che a 'mettere del suo' nella personalizzazione dell'accoglienza». La Santa Maria Novella Master Room, una delle 20 camere dell'hotel, affaccia sulla chiesa a cui è intitolata, nell'omonima Piazza nel centro di Firenze. Qual è il suo stile di leadership? Come riesce a motivare e far crescere il suo team?

Chi sono stati i suoi modelli o maestri nel mestiere? Ci racconta un episodio della sua carriera che considera un vero spartiacque? «La leadership si acquisisce con il duro impegno quotidiano, nel nostro lavoro di host, stando accanto al nostro team giornalmente, parlandoci, ascoltando, creando appunto una 'bottega di artigianato' dove si impara un mestiere ma anche una scuola di pensiero, una filosofia di vita. Saper accogliere è qualcosa che viene dall'educazione, dall'amore per il bello, per l'arte, la musica, il piacere di far trascorrere ai propri Ospiti momenti che resteranno indelebili nelle loro menti. Quindi i miei modelli vengono proprio dalle botteghe rinascimentali fiorentine, dove persone talentuose imparavano a gestire e accrescere le proprie virtù. Sicuramente il mio inizio carriera come concierge, con l'incontro trenta anni fa con alcuni mitici portieri d'hotel delle Chiavi D'Oro, è stato folgorante, mi ha fatto letteralmente innamorare della magia di questo mestiere». Qual è il suo sogno ancora da realizzare come hotelier? «Mi piacerebbe molto creare altri THE PLACE in giro per l'Italia, dove poter dare appunto grande risalto alla destinazione come ho fatto

qui a Firenze, in un momento dove si parla tanto di overtourism, la vera ricetta è appunto la proposta di un'ospitalità fatta di ricerca, di passione e di esaltazione non dei soliti cliché dei quali purtroppo molto spesso noi italiani restiamo vittime. Sto iniziando a scrivere un nuovo libro, dopo le tante guide scritte su Firenze, che parli sì della mia beloved Florence ma anche della mia visione di ospitalità». Il piano dedicato al bathroom della The Duomo Penthouse, la camera su due piani, dove la vista spazia sui tetti fiorentini. Qual è invece più in generale la sua visione e filosofia di ospitalità? Quali sono le sfide più importanti che l'hôtellerie di lusso deve affrontare oggi? «Quando aprimmo questa piccola 'casa', l'idea fu proprio quella di riuscire a evitare tutti quegli aspetti che molto spesso non mi piacciono negli hotel e poter quindi creare un connubio tra l'ospitalità da Grand Hotel ma declinata come l'accoglienza che potremmo avere per dei nostri amici quando vengono a trovarci. Questa è l'essenza del mio 'credo' nell'ospitalità. Chiaramente molto dipende dalla dimensione della struttura, per questo amo piccole gemme, nel piccolo molto spesso sta il vero lusso. L'hôtellerie oggi sta

passando ciò che è successo molti anni fa alla moda. Evviva quindi le case indipendenti, che esaltano veramente la destinazione in modo proattivo e sincero». THE PLACE Firenze è 'casa' di sole 20 camere di proprietà della famiglia Babini e parte della collezione The Hospitality Experience, che comprende anche il Relais & Châteaux Londra Palace Venezia e il Relais & Châteaux Borgo dei Conti Resort a Monte Petriolo, nel cuore dell'Umbria. Questo premio valorizza anche l'evoluzione dell'alta ospitalità Made in Italy per mano di singoli imprenditori, come la Famiglia Babini e iniziative virtuose come la Fondazione **The Place of Wonders**, che è partita proprio da Firenze. Ci racconta come tutto è cominciato? «Dal 2003 anno di apertura di THE PLACE, ho sempre promosso col mio team quei luoghi e quelle persone che da secoli hanno fatto grande Firenze e l'Italia, artisti e artigiani (molto spesso la stessa persona incarna entrambe le figure). Tre anni fa ho proposto di istituzionalizzare diversamente questa idea di promozione e la famiglia Babini ha sposato il concetto, con grande serietà e dedizione, tanto che adesso la Fondazione è attiva a Firenze, a Venezia

(sede del Londra Palace) e in Umbria (sede di Borgo dei Conti Resort), le tre location dei nostri hotel, appartenenti alla collezione The Hospitality Experience. Vedere che in questi anni abbiamo contribuito con quasi trenta borse di studio per il sostenimento e la divulgazione del saper fare italiano, ci riempie di gioia». Dove immagina sarà l'ospitalità di eccellenza tra dieci anni? «Mi auguro che ci sia una maggiore attenzione non solo all'apertura di opere mastodontiche ed opulente ma che si metta maggiormente il focus sulla formazione e generazione di giovani che poi sappiano davvero guidare con personalità, cultura e conoscenza queste grandi case. Il valore umano è ciò che farà sempre più grande l'eccellenza dell'ospitalità».