



# Organizzatrice di successi

di Alessandra Feltri • foto Nikka Dimroci



L'incontro con Paola Rovelli, organizzatrice d'eventi, avviene nella splendida cornice del Relais & Chateaux Da Vittorio, in un pomeriggio di una bellissima giornata di sole.

Da quando si diplomò lavora a ritmi serratissimi spostandosi in continuazione, perciò si trova costretta ad infilare l'intervista tra un impegno e l'altro.

Paola è sposata e madre di due bimbi Marcello ed Alice, rispettivamente di 6 e 5 anni.

Mentre ci accomodiamo sull'ampio divano nella hall, tutte le persone che passano le lanciano un saluto o una battuta ed ella risponde sorridendo. È una donna solare, alta e bella, entusiasta del proprio lavoro, un fiume in piena..

## Come sei arrivata a questo lavoro?

Ho iniziato a lavorare giovanissima nel 1988 come segretaria di direzione organizzativa a Villa Castelbarco (fin dalla seconda mostra dell'antiquariato) dove si organizzano fiere, mostre e convenzioni; quando nel 1990 furono ultimate le opere di restauro di Villa Borromeo a Cassano, una delle più belle dimore d'Italia, venni chiamata come consulente per studiare un po' il mercato e lanciarla come location d'eventi, ma poi vi rimasi a lavorare.

Sono stata una tra le prime figure professionali in questo ambito. Realizzare un evento in un contenitore vuoto significa non replicare mai perché ogni evento deve essere realizzato come un abito sartoriale, conforme ad ogni esigenza del committente. I ricevimenti che ricordo con più piacere sono stati il matrimonio di Maldini e Zenga.

Ho gestito Villa Borromeo fino al 1995, anno in cui Vittorio mi propose di affiancarlo unendo la Sua ristorazione di altissimo livello alla mia proposta organizzativa fuori Bergamo, in tutte le dimore storiche nelle case private in Italia e all'estero. Ho lavorato freneticamente, non esistevano giorni di riposo e le ferie.... forse! Ma la passione non mi ha mai stancata.

Il mio primo figlio nacque il giorno dopo aver realizzato uno dei ricevimenti più prestigiosi del jet set Milanese. Fu necessario sottopormi al taglio cesareo ma dopo meno di una settimana ero già al lavoro.

Nel 2004 sono anche entrata a far parte del Comitato Organizzativo dei Mondiali di Sci di Bormio 2005 in qualità di responsabile eventi.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

The meeting with Paola Rovelli, events' planner, took place at the beautiful Relais & Chateaux Da Vittorio in an afternoon of a marvelous sunny day. Since her graduate, she is working at a cracking pace, continuously moving therefore she had to put her interview between an appointment and another one.

Paola is married and mother of two children Marcello and Alice, severally of 6 and 5 years old.

While we are sitting on the big sofa in the hall, all the persons greet her and she answers smiling. She is a sunny woman, tall and beautiful, enthusiastic of her own job, in flood.

How did you arrive at this kind of job?

I have started working very young in 1988 as organizing managing secretary at Villa Castelbarco (since the second antique exhibition) where are organized exhibitions and conventions; in 1990 when there were the last restore works of Villa Borromeo in Cassano, one of the most beautiful residence in Italy, I was called as consultant to study a little the market and to launch the residence as location for events but at least I stayed there to work.

I was one of the first professional figure in this field. Planning an event in an empty box means never repeat because every event has to be planned as a tailor dress, adequate at every single need of the buyer. The parties that I remember with more pleasure were the wedding of Maldini and Zenga. I have managed Villa Borromeo till 1995 when Vittorio proposed me to put her side by side joined his historic residence of very high level to my planning experience out of Bergamo, in all the historic residence in private house in Italy and abroad. I have fast worked, it didn't exist day off or holidays... maybe! But the passion has never tided me.

My first son was born the day after having organized one of the most prestigious events for the jet set of Milan. I had to do the caesarean section but after less than one week I was still at work.

In 2004 I make part of the Organized Committee for the World Ski of Bormio 2005 as event's manager.

## DONNE DI SUCCESSO

Durante i mondiali, quando tutto il progetto sviluppato da piu' di un anno stava prendendo forma, avevo il mio primo figlio e aspettavo Alice da sette mesi ! Ho ancora nell'armadio il completo da sci rosso, divisa che identificava i responsabili del Comitato Organizzativo e che non ho piu' potuto mettere perché doveti indossare una XL a causa della mia pancia enorme!

Ad ottobre del 2005, scelsi di decelerare la mia attività interrompendo l'organizzazione di eventi - che non mi consentiva di avere tempi e soprattutto sedi lavorative fisse - accettando l'invito del Gruppo Radici di ricoprire il ruolo di sales end marketing executive dell'hotel Excelsior San Marco di occuparmi dell'apertura del ristorante Roof Garden sito all'ottavo piano dell'hotel. Sempre un lavoro molto impegnativo che mi occupava dalla mattina alla sera ma la sede fissa mi permetteva di seguire meglio i miei piccolini e di essere presente all'occorrenza.

Dopo cinque anni di ufficio, riuscendo a gestire meglio i figli che con la scuola hanno orari piu' regolari sono tornata a fare il lavoro che mi ha sempre entusiasmata: "confezionare" eventi di alto livello superando ogni aspettativa. Nel contempo La famiglia Cerea ha meritatamente acquisito la terza stella Michelin e tornare a proporre la loro ristorazione mi riempie d'orgoglio.

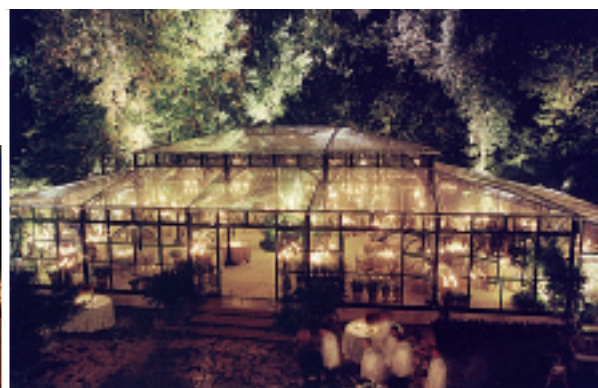
## Esattamente come procedi?

Premetto che ogni volta che organizzo un evento, parto dal principio nella ricerca di qualche cosa di nuovo e personalizzato ( non amo né ripetere né copiare, neppure se me lo chiedesse il cliente stesso); dal primo colloquio con il cliente cerco di capire come egli sia, quali siano i suoi gusti e quale atmosfera voglia creare e devo dire senza falsa modestia che, dopo 20 anni d'esperienza empatica, riesco a creare fin dal primo appuntamento un rapporto di fiducia col cliente che spesso si lascia guidare e consigliare.

Il primo passo consiste nell'individuare la location giusta, dopo di che identifico quello che sarà l'elemento scenografico e coreografico della festa: i fiori, le luci, l'intrattenimento, la musica, eccetera. In seguito l'elemento protagonista: il menu! Studio sempre il Menu con Chicco Cerea perché per un'ottima simbiosi e impeccabilità culinaria lo chef executive, prima di delineare un menu, deve sapere esattamente le condizioni in cui effettuerà il servizio (essendo una cucina espressa) gli spazi che può disporre per il posizionamento delle cucine, i tempi e la tipologia della ristorazione richiesta dal cliente (buffet, servita al tavolo, ecc, ecc).

Tutto il budget messo a disposizione per un evento si consuma in una giornata. Noi non vendiamo un prodotto ma un servizio che viene consumato nel momento in cui lo si realizza. Per questo motivo tutto deve essere disposto e studiato alla perfezione senza farci trovare impreparati nemmeno innanzi alle condizioni meteo piu' avverse. Ogni cliente si aspetta cio' che ha valutato e commissionato e noi dobbiamo dargli sempre un quid in piu', una sorpresa che riesca a meravigliarlo, la qualità che fa la differenza.

Pensavo che fosse un lavoro divertente, ma, detto così non sembra affatto facile...come fai a prenderti anche cura della tua famiglia?



During the World Cup, when all the planned project has become reality, I had my first son and I was waiting for Alice since seven month! I still have in my armchair the red ski's suit which identified the managers of the Organized Committee and I couldn't ever wear because I had to wear a XL because of my big belly

In October 2005 I chose to decelerate my business stopping with the organizations of events - that didn't give me the opportunity to have time and above all fixed offices - and I accepted the invitation of Group Radici in order to hold a role of sales and marketing executive for the Hotel Excelsior San Marco in order to occupy myself with the opening of the restaurant Roof Garden placed at the eighth floor of the hotel. It was always a demanding job and I was busy from the morning to the night but a fixed office gave me the opportunity to take care best of my children and to be present if need be.

After five years, taking care best of my children, who now have time more regular with the school, I'm coming back to my favorite job that really likes me: "package" events of high level exceeding every expectation. In the meantime the family Cerea has deservedly obtain the third stars Michelin and returning to propose its catering covers me with proud.

## How do you work exactly?

I want to make it clear first that every time I organized an event, I start from the beginning to research some thing new and personalized (I don't like to repeat myself or to copy, even if my client asks me); from the first conversation with the client I try to understand how he is like, what his flavors are and which feeling he wants to create and I have to admit without false modesty that, after 20 years of emphatic experience, I can create from the first meeting a relation of confidence with the client who often leads and listens my advises.

The first step is to identify the right location and after I detect the scenography and choreography element of the party: flowers, lights, entertainment, music etc. Then the main element: the menu! I always study the Menu with Chicco Cerea because for a right symbiosis and culinary impeccable the executive chef, before tracing a menu, have to know exactly the conditions where he works (being an express kitchen), the place he can use for the placement of the kitchens, the times and the kind of catering required by the client (buffet, dinnerware etc).

All the budget established for an event is used in a day. We don't sell a product but a service that is wasting during the time it is realized. For this reason everything has to be perfectly arranged and studied without being unprepared not even in front of the meteorology condition more opposed.

Every single client expects everything he has estimated and paid and we always have to give him a quid, a surprise to amaze him, the quality makes the difference.

I thought it was a funny job but as you have told me it doesn't seem so easy...but how can you take care of your family?



Non ho detto che sia facile, come nulla lo è se si lavora a certi livelli : è un lavoro che richiede grande passione, attitudini empatiche con gli altri, esperienza nella selezione dei collaboratori, studio, voglia di rimettersi costantemente in gioco ed abilità organizzativa, che da quando sono madre ho, se vuoi, accresciuto.

Una madre che lavora con forti ritmi per riuscire a fare quadrare tutto deve avere una capacità manageriale inappuntabile. Certo, così come vale il detto che dietro ad ogni grande uomo vi sia una gran donna, è altrettanto vero che dietro una gran donna, se c'è, dev'esserci un uomo d'intelligenza superiore, come mio marito: egli infatti ha voluto e saputo al momento opportuno fare un passo indietro, lasciando il suo lavoro e reinventandosi una nuova attività, che lasciasse così a me l'opportunità di seguire il mio progetto e a lui la possibilità di stare vicino ai nostri figli. Riconosco che non tutti gli uomini l'avrebbero fatto!

## Ti diverti ancora dopo 20 anni?

Ma certo! E' proprio l'entusiasmo che mi permette di mantenere questi ritmi.

A parte il fatto che ho sempre amato ed amo le feste perché lasciano un segno nella nostra vita e si stampano ideabilmente nella nostra memoria.

Io guardo sempre avanti. Ci sono disegni ambiziosi che si stanno delineando su tela.... Li rivelerò alla prossima intervista!

Adesso scappo perché devo progettare la festa di compleanno del Direttore Alfonso Signorini!



I didn't tell you that it's simple, nothing is simple if you work at certain levels: it's a job that requests a big passion, emphatic attitudes with the others, experience in selecting the collaborators, study, constantly feel like trying out and planning skills that since I am mother I have increased. A mother who works at a cracking pace in order to try to balance a perfect manager skill. As the proverb says that closed to a great man there's always a great woman it's also true that close to a great woman there's a man with a superior intelligence like my husband: he wanted and knew at the right time to take a step backwards, leaving his old job and creating a new business in order to give me the opportunity to follow my project and to him to be closer to our children. I must confess that not all the men should have done it!

## Do you still like after 20 years?

Of cause! And it's the excitement that gives me the opportunity to have this pace. Apart from the fact that I have always loved and love parties because they leaves a sign in our life and press indelibly in our memory. I always look forward. There are ambitious projects that are going to create...I tell you in the next interview! Now I have to run away because I have to plan the birthday party for director Alfonso Signorini!