

Juan Ferri y José Baldó: Así será la Hostelería del Futuro

Actualmente en la hotelería, el público está cambiando hacia un estilo de viaje mucho más saludable, por lo que Juan Vicente Ferri y su socio José Baldó se han preocupado por desarrollar complejos que respondan a las necesidades de un público que desea cuidarse, al mismo tiempo que disfruta de unas relajantes vacaciones

Actualmente en el hotelería, el público está cambiando hacia un estilo de viaje mucho más saludable, por lo que Juan Vicente Ferri y su socio José Baldó se han preocupado por desarrollar complejos que respondan a las necesidades de un público que desea cuidarse, al mismo tiempo que disfruta de unas relajantes vacaciones.

Estos resorts brindan la oportunidad de que sus huéspedes experimenten su estancia de una forma diferente en todos los aspectos. Desde una gastronomía renovada que pone en prioridad las necesidades del cuerpo humano hasta ambientes diseñados para conectar consigo mismo a nivel mental y espiritual, sin olvidar todos esos servicios que ya son básicos para la relajación de los huéspedes como el spa o los gimnasios bien equipados.

La arquitectura es fundamental en la nueva hostelería

Arquitectónicamente, los empresarios Ferri y Baldó han invertido millones de euros en la creación de complejos que revolucionan el mundo del hotelería con servicios que hasta el momento son poco comunes en la industria hotelera masiva y han apostado a crear una tendencia en la que se espera que las grandes cadenas hoteleras integren ciertas prácticas que beneficien e impulsen el bienestar real de sus clientes.

En estos resorts, visión del empresario Juan Ferri, se pueden encontrar áreas y servicios dedicados en su totalidad a la relajación y bienestar con actividades como la práctica de yoga a nivel profesional, deportes como el tai chi y diferentes clases de meditación en medio de entornos naturales.

La gastronomía como medio para conectarse

Dentro de la gastronomía, la cocina de estos complejos utiliza principalmente productos orgánicos adquiridos con productores primarios locales, lo que beneficia no solo a la comunidad sino también a la calidad de los platos que se sirven.

Otra fuente de productos primarios son huertos y granjas propias con las que se puede supervisar y garantizar la frescura y calidad natural de los animales y plantas que crecen en un ambiente libre de químicos.

Más que solo dormir

Los propietarios del grupo saben que el entretenimiento también es una parte importante del bienestar

y han creado una serie de programas tanto para niños como para adultos que retan a la imaginación y a la inteligencia de cada individuo. Además, estos hoteles integran el arte como una pieza fundamental y constante en todas las actividades, ambientes y detalles, y usan como vehículo las artes plásticas, la música, la expresión corporal, la danza y hasta la misma naturaleza.

Por su parte, las habitaciones no solo son el lugar para llegar a dormir, ya que están diseñadas para nutrir el espíritu y la mente desde el primero hasta el último rayo del sol.

Este nuevo concepto de hotelería apuesta por una evolución en el concepto de turismo, donde lo primordial no es solo el descanso y la diversión, sino también la responsabilidad de los seres humanos por cuidar del mundo que habitan, así como la responsabilidad por cuidar el cuerpo y la mente.

Datos de contacto:

Guillermo Juan K
9846883580

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Entretenimiento](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>