

FH55 GRAND HOTEL PALATINO: SECONDA FASE LAVORI E CRESCITA DELL'ASSET VALUE

Pubblicato il 10 Giugno 2026 di Alessandra Giardino



Categoria: [NOTIZIE IN RISALTO](#)



Nuova hall, lounge bar e fine dining al centro della strategia di crescita del gruppo FH55 Hotels

Prosegue il percorso di trasformazione dell'**FH55 Grand Hotel Palatino**, storico e iconico indirizzo dell'ospitalità romana firmato **FH55 Hotels**, recentemente inserito tra gli Alberghi Storici di Federalberghi Roma. L'hotel entra oggi nella seconda fase dell'ambizioso progetto di riqualificazione che sta ridefinendo il concetto di ospitalità di alta gamma nel cuore della Capitale, con nuovi spazi pensati per coniugare eleganza contemporanea, accoglienza internazionale ed esperienze lifestyle dedicate tanto agli ospiti quanto alla città.

Dopo un investimento che ha già superato i **27 milioni di euro** e il completamento del restyling delle camere e delle suite (tra cui la nuova Presidential Suite che ha già contribuito a un incremento del **48% dell'ADR** e del **40% del RevPAR**) il focus si sposta ora sulle nuove aree comuni: **hall, lounge bar e ristorante fine dining**, elementi centrali della strategia di **riposizionamento a cinque stelle lusso**.

"Il vero lusso oggi è il tempo e l'esperienza, non la camera; un'esperienza concreta con la possibilità di avere scelte", dichiara **Claudio Catani**, Vice President Operations del gruppo FH55 Hotels. *"Credo da sempre nel valore strategico della ristorazione d'hotel e ho avuto modo di verificare più volte l'efficacia dei progetti legati al fine dining"*.

La nuova fase di sviluppo punta infatti a **rafforzare il peso delle attività Food & Beverage nel mix complessivo dei ricavi**, seguendo una strategia ormai centrale nel segmento luxury internazionale. *"Il nostro comparto Food & Beverage subirà un'importante evoluzione nei prossimi due anni, introducendo novità di alto profilo focalizzate sulla qualità e sull'eccellenza gastronomica"*, prosegue il Vice President. *"Prevediamo che l'impatto di queste nuove aree sui ricavi complessivi si attesti tra il 20% e il 22%. Inoltre, apriremo le porte della nostra struttura anche alla città, proponendo un'offerta innovativa e attrattiva per la clientela locale"*.

L'investimento sulle nuove aree comuni rappresenta una leva fondamentale anche sotto il profilo della redditività. Il gruppo FH55 Hotels ha infatti introdotto nuovi strumenti di controllo gestionale e **KPI internazionali** per monitorare l'evoluzione dell'asset, tra cui il **RevPASH** (Revenue per Available Seat Hour) e il **TRevPAR** (Total Revenue per Available Room), con l'obiettivo di ottimizzare le performance integrate di ospitalità e ristorazione.

"È evidente che nel periodo post-Covid le tariffe alberghiere abbiano subito rialzi significativi, ma questo trend non potrà proseguire all'infinito", sottolinea il manager *"Per questo motivo, al fine di*

garantire una crescita costante e sostenibile, stiamo potenziando i ricavi da servizi accessori (ancillary revenues), con l'obiettivo di conferire loro un peso sempre maggiore sul fatturato complessivo".

Il nuovo comparto F&B sarà strutturato come **un vero hub gastronomico multifunzionale nel centro di Roma**. **"Ad oggi, circa il 20% dell'investimento totale è stato destinato alle aree ristorative"**, spiega Catani. **"L'intervento ha previsto l'allestimento di tre cucine distinte, ognuna delle quali dedicata a servizi specifici, così da garantire la gestione contemporanea di più eventi e la massima soddisfazione degli ospiti"**.

A pieno regime, la struttura potrà gestire simultaneamente **un lounge American bar, eventi e banchettistica fino a 200 commensali, il ristorante fine dining, il room service e una terrazza panoramica sul Rione Monti con 80 coperti**.

La riqualificazione ha inoltre comportato una revisione strategica della capacità ricettiva: le camere sono state ridotte **da 198 a 157 unità per privilegiare ambienti più ampi**, standard qualitativi più elevati e una permanenza media più lunga, in linea con l'evoluzione della domanda luxury internazionale.

"Entrambi gli obiettivi sono centrali – afferma Catani riferendosi all'aumento della permanenza media e all'apertura alla clientela esterna –. **Abbiamo privilegiato spazi ampi e confortevoli per assecondare un soggiorno medio in crescita. Parallelamente, la creazione di due ingressi dedicati su Via Cavour ci consentirà di essere facilmente accessibili e fruibili anche da parte della clientela esterna e locale"**.

A supporto del piano di crescita, FH55 Hotels ha inoltre implementato nel 2023 **il sistema internazionale USALI** (Uniform System of Accounts for the Lodging Industry), rafforzando il controllo economico analitico della struttura.

"Sarebbe stato impensabile pianificare una crescita del fatturato di circa il 45% in tre anni senza una solida base di controllo economico analitico", evidenzia Catani. **"La nostra filosofia aziendale si riassume nel soddisfare i bisogni dell'ospite garantendo il giusto profitto all'azienda"**.

Secondo le previsioni del gruppo, il completamento del progetto contribuirà a **una significativa rivalutazione dell'asset immobiliare e della capacità reddituale della struttura**. **"Una volta completata la ristrutturazione e consolidata la fase di riposizionamento, il valore immobiliare**

dell'asset rifletterà la nuova redditività generata dalla struttura, sostenuta da un incremento del fatturato previsto pari a circa il 48%", conclude Claudio Catani.

Con questa nuova fase di sviluppo, **l'FH55 Grand Hotel Palatino consolida così il proprio percorso di evoluzione verso un modello di hospitality contemporanea** in cui ospitalità, gastronomia, lifestyle e sostenibilità economica convergono in un'unica esperienza ad alto valore aggiunto.

