



eBook

HOSPES

Rassegna degli allievi di oggi e di ieri della "Scuola di Stresa"



RASSEGNA HOSPES:
Albano Mainardi

NEWS dalla
Scuola di Stresa

Numero 2-Maggio 2015

Tema del numero: ACCOGLIENZA E OSPITALITÀ



Comune di Stresa



HOSPES

CENTRO PER GLI STUDI TURISTICO - ALBERGHIERI E PER LO SVOLUPPO
DELL'ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO "E.MAGGIA" DI STRESA



CODICE D'ONORE

- 1 - Eleggere l'onestà a legge fondamentale del comportamento, come uomo, come cittadino, come lavoratore, osservando interamente i propri doveri verso se stessi, verso il prossimo verso la comunità in cui si vive.
 - 2 - Anelare al bene ed al miglioramento proprio ed altrui.
Recare nei rapporti col prossimo l'entusiasmo per il lavoro.
Lealtà, correttezza e generosità siano i caratteri distintivi della nostra azione.
 - 3 - Cercare il successo, senza venir meno alla dignità personale e senza danneggiare gli altri.
 - 4 - Interessarsi alle finalità dell'azienda in cui si opera, favorendo in tal modo la propria affermazione, mediante un comportamento attivo e sincero, ispirato a vivo senso di responsabilità, nel rispetto e nel desiderio di collaborare coi Superiori.
Lavorare senza deflettere dal proprio impegno anche nelle situazioni provvisorie, non infrequenti nelle professioni turistiche.
 - 5 - saper operare nel turismo con spirito "giovane", evolvendo continuamente mentalità e metodi secondo quanto di meglio e di più progredito possano offrire i tempi.
 - 6 - Considerare l'integrità morale della persona - particolarmente nelle professioni in cui il contatto col pubblico la espone ad un continuo giudizio - come fattore di benessere materiale e spirituale.
 - 7 - Non imitare il cliente o i colleghi che si comportano male, ma agire con spirito di indipendenza ed insieme con rispetto delle opinioni altrui.
 - 8 - Non ritenere soltanto accessoria la pratica dell'ordine, della cortesia, della precisione.
 - 9 - Evitare le discussioni con i clienti e con i colleghi di lavoro, e rispondere sempre con urbanità, e con senso di rispetto per il Superiore.
 - 10 - Non invidiare chi è più in alto di te, né disprezzare chi segue.
Aiutare i compagni a salire, correggendo con dovuto tatto.
Procurare sempre l'attuazione dei principi educativi della nostra Scuola di Stresa.
-

Sommario

Direttore responsabile
Renato Andreoletti.

Iscritto al n. 122 del Reg. - Stampa del
Trib. di Novara con Decreto Presid. del
27-01-1959.

Progetto grafico: Gabriella Cardillo.

A questo numero hanno collaborato:
Albertalli Valeria, Morleo Francesca,
Spinozzi Lara, Ronny Balbi,
Burlone Marta, Grandi Valentina,
Lampugnani Marta, Mirani Chiara,
Peraldini Jessica, Pingitore Alessia,
Vescio Caterina, Zerletti Anna.

In copertina:
il Prof. Albano Mainardi, e Alfonso
Fasola, tra i primi studenti della
"Scuola di Stresa" (anni di frequenza
1953-1955).

Editoriale

6

TEMA DEL NUMERO: ACCOGLIENZA E OSPITALITÀ

Non basta sorridere, deve funzionare anche l'acqua calda

8

Turismo batte la crisi: bilanci positivi

17

Ospitalità senza tempo

19

L'importanza del Barman

21

La classe non è acqua, ma sicuramente è Barman

25

Saper accogliere è una missione

28



RASSEGNA HOSPES

Albano Mainardi, una vita da insegnante	32
Stresa, una scuola di vita	43
I Giacomelli di Livigno. Una grande famiglia italiana	46
In viaggio verso il sogno	55
Roberto E. Wirth riceve il premio "Leading Legends Award"	60
Ti lascio il banco. Assemblea dei soci Hospes 2014	68

Centro per gli studi turistico-alberghieri
e per lo sviluppo dell'Istituto
Alberghiero Statale "E. Maggia".
Viale Professor Albano Mainardi, 3
28838 Stresa (VB)
tel. 366 7219457
e-mail: info@associazionehospes.it
www.associazionehospes.it
codice fiscale 00461920035.

Presidente
Alberto Gozzi.
Vice Presidente Vicario
Riccardo Fava Camillo.
Consiglieri: Roberto Abbondio,
Valerio Beltrami, Alfonso Fasola,
Silvano Fortina, Erminio Maggia,
Franco Mariani, Haralabos Melenos,
Gianni Mezzetti, Giovanni Pessano,
Daniele Preda, Giovanni Rottoli.

NEWS DALLA SCUOLA

École Hôtelière Lausanne e "Scuola di Stresa" un binomio vincente	76
Anche il "Maggia" è tra i Jeunes Restaurateurs d'Europe	78
Tornano le "Stelle sul lago d'Orta"	80
La "Scuola di Stresa" tra i grandi del Salone del Gusto	84
Sicurezza stradale. Mettiamoci sulla buona strada	88

Quota associativa annua: € 25,00
Modalità di versamento:
bonifico bancario: Hospes - Stresa
c/o Banco Popolare sede di Novara,
codice IBAN IT 98 T 05034 10100
000000022703;
in alternativa sul c/c postale n.
13428289 HOSPES Stresa.

Editoriale



Accoglienza e ospitalità, saranno questi i temi che verranno affrontati nel nuovo e sempre più appassionante numero dell'eBook HOSPES. Dopo il successo della prima uscita, ecco una Rassegna che trasmetterà a Voi lettori tanto interesse e amore per il nostro originale ed entusiasmante lavoro. Si parlerà della storia dell'accoglienza e dell'ospitalità, sottolineando la distinzione delle sfumature tra i due termini, e si tratterà un quadro generale sul turismo nella nostra Italia e nel mondo perché turismo è sinonimo di economia e sviluppo di un Paese.

Ma, non finisce qui. Come si può vendere un prodotto che non si conosce e nello stesso momento offrire un'ottima ospitalità? È per questo che vi proporremo un articolo che illustrerà il nostro territorio in tutto il suo splendore con la storia, le curiosità e la sua unicità. Come d'abitudine, non mancheranno interviste e contributi ad alcuni grandi esperti del settore tra i quali Luciano Manunta, Presidente di AIRA, Associazione Italiana Impiegati d'Albergo, Fabio Giacomelli, ex studente della Scuola di Stresa che ci illustrerà gli innovativi progetti della società della sua famiglia e Umberto Caselli, oggi a capo della nuova associazione italiana dei barmen, ABI Professional, che ci mostrerà il ruolo del barman

sotto una luce diversa, non più come semplice dipendente, ma come confidente del cliente.



La rassegna Hospes si apre con l'intervista al Professor Albano Mainardi pubblicata su Hotel Domani di aprile 2001, l'anno precedente la sua scomparsa. Quell'intervista per molti versi funge da testamento spirituale e professionale di Albano Mainardi: una lezione di vita per tutti noi.

Come nel numero precedente, una sezione della rivista sarà dedicata alle news dell'Istituto, in cui verranno riportati i progetti e gli eventi a cui la scuola ha avuto il piacere e la fortuna di partecipare e a quelli a cui parteciperà nei prossimi mesi. Fresca di innovazione e tutta al femminile è, invece, la Redazione, composta da otto studentesse del terzo, quarto e quinto anno intenzionate a comunicare a Voi, cari lettori, conoscenze, curiosità, ma soprattutto esperienze di vita che possano ispirare ed essere prese come modello da tutti.



I ringraziamenti per l'uscita di questa rassegna sono rivolti con affetto al Presidente Hospes, Comm. Gozzi; al Vicepresidente, Prof. Fava e al Socio Onorario dell'Associazione direttore di "Hotel Domani", Renato Andreoletti senza i quali la rivista non avrebbe visto la luce.

Accoglienza e ospitalità

Non basta sorridere, Deve funzionare anche l'acqua calda.

L'Italia che si presenta al mondo con EXPO 2015 deve rivedere in profondità il proprio modello di sviluppo. Il sistema turistico come nuovo modello di sviluppo per ridisegnare il Paese, il territorio, le infrastrutture, il suo modello di accoglienza e ospitalità.

DI RENATO ANDREOLETTI, *SOCIO HOSPES*

In Italia negli ultimi trent'anni siamo riusciti a dimezzare il numero dei morti sulle strade, passati su base annua da 6000 a 3000, nonostante l'aumento costante del traffico motorizzato dovuto sia ai residenti (alcune decine di milioni) che agli stranieri (parliamo di qualche milione) che vengono in Italia per turismo o per lavoro (soprattutto i camionisti). Il costante miglioramento dell'hardware stradale è stato uno degli elementi fondamentali per ottenere questo risultato: l'asfalto drenante che evita l'accecamento di chi guida durante la fase del sorpasso in autostrada, che evita la perdita di aderenza delle gomme, che migliora i tempi di frenata. Gli spartitraffico centrali in cemento armato che impediscono lo scontro frontale, causa prima degli incidenti con conseguenze mortali. I tutor e gli autovelox che sanzionano i comportamenti scorretti degli automobilisti obbligandoli a rispettare i limiti di velocità. Le rotonde autostradali sulle strade statali e

provinciali che obbligano a ridurre la velocità agli incroci e impediscono gli scontri frontali. L'aumento dell'offerta di superstrade e autostrade più sicure e con più corsie per senso di marcia rispetto alle strade statali e provinciali. I miglioramenti tecnologici attuati sulle automobili che rendono più sicura la guida, con gli airbag frontali e laterali che riducono in maniera significativa i traumi provocati dagli incidenti stradali, i regolatori di velocità che delegano al computer di bordo la programmazione e la gestione della velocità dell'autoveicolo riducendo in maniera significativa la fatica e lo stress della guida dovuti alla costante pressione del piede sull'acceleratore per ore e ore. Un costante miglioramento dell'hardware e del software, sempre più efficienti ed efficaci, ha ridotto la mortalità sulle strade e le pesanti conseguenze umane e sociali che gli incidenti stradali portano con sé. Se si fosse operato solo sul fronte dell'hardware o solo su quello del software, i risultati sarebbero stati assai meno brillanti. L'importanza dello sviluppo dell'hardware infrastrutturale nello sviluppo economico e sociale di un Paese è sempre stato presente a chi governa. La prima autostrada a pagamento del mondo è stata italiana: la Milano-Varese nel 1924. La Gardesana Orientale,



Sopra: una studentessa della "Scuola di Stresa".

ACCOGLIERE È L'AZIONE
È IL MODO DELL'ACCOGLIERE,
DEL RICEVERE QUALCUNO

realizzata negli anni Venti del 1900, è stata un'opera di ingegneria civile davvero straordinaria dati i tempi e le difficoltà del percorso, con un'infinità di gallerie nella montagna che costeggia il Lago di Garda. La bonifica delle Paludi Pontine tra il 1928 e il 1938 è stata un'opera di un'eccellenza assoluta che ha permesso di bonificare un territorio malarico e paludoso da decine di migliaia di anni e ha consentito di creare cinque nuove città. La costruzione dell'acquedotto pugliese, sempre in quei decenni, ha trasformato una plaga sostanzialmente brulla, il Tavoliere, in uno dei più bei giardini d'Italia dove crescono più di 50 milioni di alberi d'ulivo. La costruzione negli anni Cinquanta e Sessanta di un'infinità di dighe sull'arco alpino ha contribuito ad alleviare la fame di energia di un Paese privo di petrolio e gas naturale. L'eccellenza italiana nell'ingegneria civile è sempre stata riconosciuta ma paradossalmente, soprattutto dopo la seconda guerra mondiale, non è mai stata progettata per il sistema turistico italiano. Il turismo ne ha tratto beneficio solo come effetto secondario e complementare. Nel turismo in Italia si è operato di più sul terreno del software che su quello dell'hardware.



ACCOGLIERE E OSPITARE

Stando ai dizionari, Accogliere è l'azione e il modo dell'accogliere, del ricevere qualcuno. Ospitalità invece è l'azione dell'accogliere presso di sé un ospite. Sembrano sfumature ma rivelano differenze sostanziali. Accogliere indica il software culturale e professionale utilizzato per preparare coloro che devono accogliere, Ospitare indica l'hardware progettato e realizzato per consentire che l'accoglienza da parte delle persone sia coerente con l'habitat nel quale l'ospite vivrà la sua esperienza. In altre parole, non basta sorridere all'ospite se poi l'acqua in bagno non è calda. In Italia, con tutte le eccezioni del caso, siamo molto bravi ad accogliere, siamo molto carenti invece, anche qui con tutte le eccezioni del caso, nell'ospitare. È dal 1939, con l'apertura della scuola alberghiera di Stresa seguita da presso da quella di Abano Terme e poi via via di numerosi altri istituti scolastici sparsi per il Paese, che ci siamo dotati di scuole alberghiere per educare e formare a una cultura dell'accoglienza che il mondo ci riconosce. Il personale italiano è assai apprezzato anche all'estero. Il successo delle scuole alberghiere è stato tale che oggi i loro allievi sono un

esercito e le scuole soffrono di un eccesso di iscritti: parliamo di diverse decine di migliaia di giovani che si sono rivolti al mondo dell'accoglienza nella speranza di imparare un lavoro e iniziare a guadagnare fin dall'adolescenza durante il periodo estivo. La scuola alberghiera è forse l'unica che garantisce ai propri allievi la possibilità di iniziare concretamente a lavorare subito dopo il diploma scolastico all'opposto della gran parte degli altri ordini di studio che impongono ormai un iter scolastico sempre più prolungato nel tempo (almeno fino al conseguimento della laurea triennale) prima di poter entrare nel mondo del lavoro, magari con un contratto da precari... a tempo indeterminato. In anni di crisi assai pesante del mercato del lavoro in Italia, con la perdita di oltre un milione di posti di lavoro solo nel settore industriale manifatturiero, il mondo dell'accoglienza e dell'ospitalità ha continuato ad assumere. Mentre decine di migliaia di aziende manifatturiere hanno chiuso l'attività o l'hanno spostata all'estero, e le banche hanno continuato ad accorparsi per eliminare sportelli e impiegati, gli alberghi e i ristoranti italiani hanno continuato a lavorare, a ristrutturare, ne sono stati aperti un numero superiore rispetto a quanti hanno cessato l'attività, hanno continuato ad assumere

OSPITALITÀ È L'AZIONE DELL'ACCOGLIERE PRESSO DI SÉ UN OSPITE

e a dare lavoro. Le nuove aperture alberghiere hanno riguardato soprattutto le fasce medie e alte del settore, sono nati centinaia di agriturismi, i B&B sorti nelle principali destinazioni turistiche, ma anche in quelle meno note, si contano a migliaia. L'incoming turistico nel 2013 è arrivato a quota 33 miliardi di euro, 5 miliardi di euro di più rispetto all'inizio della crisi prima finanziaria e poi economica mondiale che si può datare all'ottobre del 2008, crisi dalla quale l'economia globale è ripartita più dinamica che mai all'opposto di quanto è accaduto e continua ad accadere in Europa e in Italia in particolare. Il mercato turistico internazionale nello stesso tempo registra un rallentamento nei confronti dell'Italia dovuto sia a una concorrenza internazionale sempre più dinamica che all'invecchiamento quando non alle carenze vere e proprie delle infrastrutture italiane che stanno penalizzando il turismo italiano in maniera sempre più pesante e nello stesso tempo continuano a tarpare le ali al turismo nel Sud Italia, autentico paradosso di un Paese che inneggia al sole e ai Beni Culturali, di cui il Sud è uno scrigno senza pari, e poi rende pressoché impossibile usufruirne. Lo dicono le cifre pubblicate dalla Banca d'Italia: solo il 15 per cento dell' incoming italiano è coperto dal Meridione d'Italia, vale a dire da un territorio che assomma il potenziale turistico di Abruzzo, Molise, Campania, Basilicata, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna.

UN MODELLO DI SVILUPPO DA RIVEDERE

Il modello industriale che si è affermato in Italia a partire dagli anni Cinquanta del 1900, quando il Paese aderì al Piano Marshall americano, si è basato su un'industrializzazione rapida del Paese che necessitava di infrastrutture diffuse (strade, porti, aeroporti, ferrovie) per poterla supportare. Il capitalismo europeo, soprattutto in Paesi come Francia, Germania e Italia che sono stati cofondatori della Comunità economica europea, oggi Unione Europea (estesa a 28 Stati del continente), ha richiesto una presenza fondamentale dello Stato e dell'industria pubblica (all'opposto di quanto è avvenuto storicamente nel modello americano e prima ancora in quello britannico). Lo Stato, come espressione della volontà collettiva (con le necessarie mediazioni politiche tra le componenti sociali del Paese), ha modellato il territorio



a immagine e somiglianza del nuovo modello di sviluppo industriale penalizzando progressivamente l'agricoltura che ha perso territorio e forza lavoro con un profondo stravolgimento delle società rurali che caratterizzavano l'Europa e l'Italia fino al 1940. Per l'Italia ciò ha significato l'esplosione demografica delle città industriali, soprattutto del Centro e Nord del Paese, e l'ulteriore depauperamento demografico del Meridione, che aveva perso milioni di residenti nella grande emigrazione del periodo 1880-1915. Entro il 1971, cinque milioni di meridionali si sono trasferiti a Nord della linea del Garigliano parte puntando su Roma parte arrivando fino al triangolo industriale Milano-Torino-Genova. Roma aveva 212.000 abitanti quando divenne la capitale d'Italia nel 1871. È passata da 1,15 milioni di abitanti del 1936 a 2,84 milioni di abitanti nel 1981 per poi stabilizzarsi a quota 2,6 milioni nel 2011. Milano nel 1936 aveva 1,11 milioni di abitanti, è arrivata a quota 1,73 milioni nel 1971 per poi calare a 1,2 milioni nel 2011. Milano va valutata innanzitutto per il suo hinterland, che raggiunge i 3 milioni di abitanti, e poi per la regione di cui è capoluogo, la Lombardia, che nel 1936 aveva 5,8 milioni di abitanti, che è arrivata a 9 milioni di abitanti nel 2011. Torino dai 629.000 abitanti del 1936 è arrivata a quota 1,16 milioni nel 1971 per poi calare a 872.000 nel 2011. Lo sviluppo di un'industria turistica volta all'export (al servizio dei flussi turistici internazionali verso l'Italia), con una forte caratterizzazione anarchica e artigianale, ha in parte attenuato le conseguenze dell'emigrazione interna e ha soprattutto aiutato i conti pubblici e la bilancia commerciale, perennemente in rosso in un Paese manifatturiero costretto ad acquistare le materie prime all'estero prima di poterle trasformare in manufatti da esportare. Francia, Germania, Benelux, Scandinavia e Gran Bretagna all'opposto dell'Italia disponevano e ancora dispongono di materie prime strategiche (ferro, carbone, legname, petrolio). Il turismo è stata la vera miniera a cielo aperto dell'Italia dalla fine degli anni Cinquanta fino a oggi: con 2 milioni di camere offerte nel sistema ricettivo, che diventano 4 milioni con l'extralberghiero, l'Italia è diventata un gigante planetario nel settore, la prima in Europa per offerta ricettiva, superata solo da Stati Uniti, Cina e Giappone a livello mondiale. Il costante surplus della nostra bilancia turistica (la differenza tra ciò che spendiamo per andare all'estero e ciò che spendono gli stranieri in Italia) ha contribuito e continua a contribuire al riequilibrio della bilancia commerciale italiana. Solo nell'ultimo quinquennio, il saldo attivo del turismo supera i 50 milioni

CON 2 MILIONI
DI CAMERE OFFERTE
NEL SISTEMA RICETTIVO,
CHE DIVENTANO
4 MILIONI CON
L'EXTRALBERGHIERO,
L'ITALIA È DIVENTATA
UN GIGANTE PLANETARIO
NEL SETTORE

di euro. Nel settore in Italia lavorano circa due milioni di persone.

CHE COSA SIGNIFICA OSPITARE

Gli italiani sono diventati turisti internazionali nel decennio 1980-1990 e tali si sono confermati nei decenni successivi. Oggi l'Italia, nonostante la crisi economica, spende oltre 20 miliardi di euro l'anno per l'outgoing: lo sanno molto bene all'estero dove l'ospite italiano è considerato tra i migliori. L'abitudine a viaggiare e a fare comparazioni ha portato il sistema ricettivo italiano a doversi confrontare con gli standard internazionali, dal buffet breakfast del mattino, che per gli italiani era un illustre sconosciuto fino agli anni Ottanta, all'aria condizionata, che in molte località balneari era considerata superflua, alle nuove tecnologie legate a Internet e alla telefonia mobile che hanno letteralmente stravolto la gestione oltre che la progettazione degli alberghi contemporanei, a nuovi servizi un tempo ritenuti superflui come i Centri benessere (le spa) nelle località di montagna e di mare oltre che nelle città d'affari. L'albergo che non offra l'accesso a Internet (in modalità gratuita) e che non disponga di un Centro benessere rischia l'espulsione dal mercato del turismo. Nascono sempre più alberghi di ultima generazione, perfettamente insonorizzati, che contribuiscono all'abbattimento dei consumi energetici grazie alle ultime innovazioni nel settore dell'edilizia, dotati di elevata tecnologia, luminosi, con grandi bagni e un raffinato design contemporaneo. Gli alberghi esistenti stanno subendo anch'essi un profondo processo di ristrutturazione imposto da una clientela sempre più cosmopolita. Sono il territorio e le infrastrutture a essere diventati l'anello debole del Sistema Turistico italiano. È la mancanza di una certificazione omogenea delle categorie alberghiere come della certificazione delle professionalità che operano negli alberghi come nei ristoranti a penalizzare pesantemente la Reputazione del sistema turistico italiano. In un mondo turistico internazionale dominato da Google, Facebook, Booking.com, TripAdvisor, dai Social network, l'incapacità di governare questi fenomeni, attraverso certificazioni certe e indipendenti, penalizza l'immagine complessiva del sistema turistico italiano a tutto vantaggio dei nostri competitors internazionali.



— In alto: studentesse della “Scuola di Stresa”.

IL TERRITORIO

L'Italia vanta 20.000 borghi turistici e città di bellezza assoluta come Roma, Napoli, Venezia, Firenze. Venezia è l'unica di queste città ad avere un centro storico pedonalizzato non per suo merito ma a causa delle condizioni uniche quanto originali della città. Venezia è unica per fascino ma anche per decadenza a giudicare dallo stato precario della manutenzione dei suoi edifici oltre che dalla sporcizia di rii e campielli. Le altre città hanno centri storici pedonalizzati nei quali circola di tutto e di più, dai motorini ai taxi. Soprattutto, manca una politica dei parcheggi che elimini le automobili dalla superficie, costringendole a parcheggiare solo ed esclusivamente in parcheggi interrati o in silos, favorendo semmai l'impiego di veicoli rigorosamente a trazione elettrica da utilizzare secondo le modalità del car sharing o come taxi urbani. Soprattutto, i centri storici non devono essere assediati dal traffico motorizzato che con la sua presenza, il rumore e l'inquinamento annulla l'effetto “parco pubblico” che dovrebbe essere connesso con la scelta della sua pedonalizzazione. Molti borghi storici poi non hanno neppure pedonalizzato i centri storici e non hanno alcuna politica di parcheggi pubblici per favorire il soggiorno degli

SONO IL TERRITORIO E LE INFRASTRUTTURE A ESSERE DIVENTATI L'ANELLO DEBOLE DEL SISTEMA TURISTICO ITALIANO

ospiti motorizzati. La costiera amalfitana è un esempio drammatico di come in stagione il caos automobilistico arrivi al parossismo con immensi pullman che transitano freneticamente sulla sua cornice facendosi strada tra file chilometriche di automobili posteggiate alla bell'e meglio lungo la strada statale. La montagna offrirebbe la risposta più logica attraverso la costruzione di parcheggi pubblici nei quali ricoverare le automobili. In passato si è scelto invece la politica di premiare la costruzione di garage privati che non hanno inciso minimamente sul problema. I pullman inoltre dovrebbero essere vietati e sostituiti da veicoli a trazione elettrica che consentirebbero di godere dell'incredibile panorama della costiera senza inquinare e senza provocare rumore. Lo stesso avviene tra Rapallo e Portofino in Liguria con la stretta, tortuosa strada statale che attraversa Rapallo e Santa Margherita Ligure per finire nella strettoia di Portofino. Quanto detto per la costiera amalfitana vale parola per parola per la Liguria. C'è il capitolo delle tangenziali, che dovrebbero eliminare il traffico di passaggio dai centri urbani: sono usuali nel Trentino-Alto Adige, sono pressoché sconosciute nel Sud d'Italia. Ci sono positivi esempi alternativi come l'isola di Capri e il Sud Tirolo ma per ora restano solo delle splendide eccezioni. Le destinazioni turistiche italiane sono inoltre ostaggio di uno strano concetto di ordine pubblico: l'Italia è probabilmente l'unico Paese europeo dove gli ambulanti illegali possono spadroneggiare come vogliono occupando il suolo pubblico con le loro mercanzie contraffatte senza che i prefetti prendano gli stessi provvedimenti che funzionano a Parigi come a Lubiana, a Londra come a Barcellona, a Praga come a Vienna, a Budapest come a Lisbona. Ciò dà una penosa sensazione di illegalità diffusa. Sono messaggi subliminali analoghi a quelli relativi alla pulizia di piazze e strade. Lubiana, per citare una piccola capitale di un piccolo Stato limitrofo al nostro, è linda, pulita, senza ambulanti, con numerosi contenitori della raccolta differenziata posizionati ovunque. In un'epoca dove la Reputazione è diventata un elemento fondamentale nella scelta delle destinazioni turistiche, l'Italia gioca contro se stessa.

LE INFRASTRUTTURE

L'Italia è forse l'unico Paese al mondo dove il treno è visto come un problema e non come un'opportunità. Il movimento politico contro l'Alta Velocità non ha alcun riscontro in Paesi dove l'Alta Velocità esiste da decenni

come la Spagna, la Francia, la Germania, il Giappone. Solo in Italia si consente ad agitatori stranieri di venire impunemente per manifestare contro la TAV Milano-Parigi. Perché di questo si tratta, nell'opera tesa a velocizzare i collegamenti ferroviari tra Torino e Lione: consentire ai residenti della Pianura Padana, la parte economicamente più ricca d'Italia, di poter andare a Parigi in treno anziché in aereo, con incredibili risparmi sulla sicurezza e sull'inquinamento acustico e materiale prodotto dall'aviazione civile. Parigi è la prima destinazione straniera per gli italiani e soprattutto per gli italiani del Nord Italia. I francesi a loro volta sono degli ottimi clienti dell'Italia. Favorire i flussi tra i due Paesi abbattendo l'inquinamento prodotto dagli aerei dovrebbe essere considerato un investimento meritorio anche sotto il punto di vista ambientale. È paradossale che l'Alta Velocità ferroviaria si fermi a Salerno continuando a penalizzare la Calabria e la Sicilia. È indubbio che se l'Alta Velocità ferroviaria arrivasse a Reggio Calabria, diverrebbe ancora più insensato opporsi al progetto di ponte ferroviario e automobilistico tra Calabria e Sicilia, che comporterebbe anche il rilancio del trasporto ferroviario nell'isola, oggi nelle stesse condizioni di due secoli fa. Le infrastrutture italiane, pensate e realizzate nei sessant'anni precedenti per un Paese in via di industrializzazione, sbilanciato verso Nord, vanno ripensate per calibrarle su misura di un Sistema Turistico che deve riuscire non solo a tornare a essere attrattivo verso l'estero ma soprattutto che deve essere in grado di lanciare sui mercati mondiali l'intero Meridione d'Italia, i tanti Sud che costituiscono il potenziale maggiore per risolvere il problema storico del Meridione d'Italia e di uno sviluppo economico e sociale ineguale ma soprattutto per risanare l'intera economia italiana riequilibrandola.

E' PARADOSSALE CHE
L'ALTA VELOCITÀ FERROVIARIA
SI FERMI A SALERNO
CONTINUANDO A PENALIZZARE
LA CALABRIA E LA SICILIA

Turismo batte la crisi: BILANCI POSITIVI

DI MARTA LAMPUGNANI, *SOCIO HOSPES*

Nel 2013 il turismo internazionale ha proseguito la sua crescita sia dal punto di vista degli arrivi dei turisti stranieri che, soprattutto, da quello del fatturato complessivo. Infatti, secondo i dati diffusi dall'Organizzazione Mondiale del Turismo (UNWTO Barometer, June 2014), la domanda turistica globale ha registrato nel 2013 un forte incremento, pari al 5%, raggiungendo una cifra record. Sono stati ben 1,087 miliardi le persone che hanno viaggiato per il solo piacere di visitare luoghi di interesse turistico in tutto il mondo. È stata proprio l'Europa a ricavare i più cospicui profitti da tale crescita. Rispetto al 2012, si sono registrati circa 20 milioni di turisti in più nel nostro continente. I migliori risultati sono stati consolidati nell'Europa Centroorientale (+7,4%) e Meridionale (+6,1%). In area Mediterranea, in particolare, si sono distinte Grecia (+12,9%) e Turchia (+11,3%), mentre continuano a crescere a ritmi sostenuti alcune

destinazioni che sono state sempre considerate di scarso interesse. Ultimamente risultano sempre più frequentati i luoghi turistici di Albania, Bosnia - Erzegovina, Serbia e Macedonia. Destinazioni come Spagna (4,3%) e Italia (+2,5%) confermano la solidità del loro inbound. Incrementi più modesti si sono verificati in Nord Europa e in Europa Occidentale. Solo la Francia consolida la sua posizione di tutto rilievo (+7,5%). La regione "Asia e Pacifico" è l'area che negli ultimi anni sta vivendo un periodo di forte slancio del turismo inbound, alimentato dalla domanda proveniente da Cina, Hong Kong, Taiwan e Russia. La crescita di questa macroarea è pari al 6,3%, La Malesia, destinazione più popolare dell'area e decima al mondo con 25 milioni di arrivi internazionali nel 2012, ha registrato un incremento record del 7,9% nei primi sei mesi di quest'anno. L'Asia Nordorientale, destinazione principale del continente, ha concretizzato un risultato più modesto (+2,9%), nonostante il +21,4% del Giappone e gli incrementi significativi di altri Paesi. Anche la Cina, che è stato uno dei paesi più importanti per quanto riguarda il turismo outbound, ha prodotto, insieme a Brasile e Russia, più di 40 miliardi di dollari per il turismo internazionale. Nelle Americhe, nel 2013, la crescita è stata inferiore

alla media (+3,2%), nonostante il buon risultato degli Stati Uniti (+6,5%). Il continente africano ha registrato un incremento (+5%), grazie alla ripresa del turismo in Nord Africa (+6,1%) sebbene l'Egitto abbia sofferto gravi perdite a causa dei recenti sviluppi politici. La crescita più consistente si è avuta in Medio Oriente (+6,8%), dove l'Arabia Saudita ha visto incrementare i propri arrivi internazionali del 20%.

Dal punto di vista dell'impatto economico i Paesi che hanno avuto le maggiori entrate sono Thailandia (+23%), Hong Kong (+18%), Regno Unito (+13%) e Stati Uniti (+11%).

Per quanto riguarda la situazione italiana nello specifico, il nostro Paese si colloca al quinto posto per gli arrivi internazionali. Secondo i dati Istat, i flussi turistici stranieri mostrano nel 2013 una crescita degli arrivi internazionali che hanno raggiunto quota 50,2 milioni con un incremento del 3,1% rispetto al 2012; positivo anche l'andamento dei pernottamenti pari a 184,8 milioni (+2,3%). Per la Banca d'Italia, i viaggiatori stranieri in Italia nel 2013 sono in aumento, tanto da garantire un fatturato complessivo pari a 33.064 milioni di euro, con un incremento del 3,1% rispetto al 2012 (pari a 1.008 milioni di euro in più). Considerando esclusivamente i viaggi per motivi turistici, l'aumento percentuale registrato si attesta a un + 6.9 %. Un risultato decisamente confortante e un ottimo auspicio per tutto il settore turistico-alberghiero italiano.

Ospitalità senza tempo

Se sei gentile e ben disposto verso chi ti fa visita, se il tuo benvenuto è un sorriso, significa che non è necessario dirti che “hospitalitatem” è la parola latina che significa “amicizia per gli ospiti”.

DI CATERINA VESCIO, *SOCIO HOSPES*

Fin dai tempi più remoti della storia dell'umanità, l'ospitalità è sempre stata una parte importante del vivere civile. Le prime forme erano infatti già presenti presso i popoli antichi, in particolare Greci e Romani i quali riservavano particolari attenzioni all'ospite perché dietro ogni forestiero si sospettava celarsi una divinità. Ed ecco che l'ospitalità diventava un dovere, per paura più che per il puro piacere di fare del bene ad uno sconosciuto. Per i greci l'ospite era sacro e a lui si riservavano mille attenzioni. Il termine greco Xenia riassume in sé il concetto che quel popolo aveva di ospitalità e il rapporto tra ospite e ospitante che può essere sintetizzato in tre semplici regole: rispetto del padrone di casa verso chi gli fa visita e di quest'ultimo verso il primo e la consegna di un regalo di addio all'ospite da parte del padrone di casa. Per i Greci offrire aiuto ad un forestiero era un obbligo poiché ogni ospite era posto sotto la protezione di Zeus

oppure era il dio stesso tramutatosi in forma umana per mettere alla prova l'ospitante. Ma si trattava anche di una forma di convivenza civile e di un gesto di solidarietà sentito.

Con la diffusione del Cristianesimo ospitare divenne sinonimo di sincera voglia di aiutare il prossimo, vale a dire un bisognoso dietro il cui volto i credenti intravedevano quello di Cristo. Ma proprio in questa epoca l'ospitalità non era più gratuita. Cosa era accaduto? I luoghi di pellegrinaggio risultavano essere talmente affollati che i pellegrini si vedevano costretti a dormire all'aria aperta o in alloggi di emergenza. Si iniziò a chiedere una somma di denaro in cambio dell'ospitalità e in breve questa pratica divenne una vera e propria attività commerciale.

Tra Seicento e Settecento il viaggiatore poteva decidere se affidarsi all'ospitalità privata oppure a quella a pagamento, pertanto in tutta Europa sempre più forestieri cercavano alberghi, osterie e locande. In quest'epoca le “pensioni” migliori si trovavano in Italia, Francia e Germania.

L'Inghilterra godeva di grande fama fra i viaggiatori mentre Germania, Russia, Polonia e Prussia si rivelarono le città peggiori dove fermarsi in alberghi o locande. A questo punto della storia i nuovi viaggiatori non si spostavano

più solo per commercio o in pellegrinaggio, ma anche per piacere e ciò favorì lo sviluppo e la diffusione delle strutture ricettive. Con la crescita della domanda anche l'offerta andava via via migliorando e le strutture iniziarono a differenziarsi in base al tipo di clientela: alcuni alberghi divennero alla portata solo dei più ricchi viaggiatori, mentre i forestieri meno abbienti soggiornavano in locande il più delle volte malfamate. Le strutture non si differenziavano soltanto per il tipo di clientela, ma anche in base ai paesi, se l'Inghilterra vantava la migliore ricettività del tempo, in Francia la situazione variava molto a seconda della regione, mentre in Spagna le possibilità di alloggio erano particolarmente scarse e le poche disponibili di scarsa qualità; in l'Italia d'altro canto la ricettività variava a seconda della località in cui ci si trovava e offriva una valida alternativa per ogni tipo di viaggiatore.

L'ospitalità oggi, come in passato, è fondamentale per lo sviluppo del turismo. Una località in cui le strutture ricettive sono efficienti e il personale è competente è un luogo in cui qualsiasi turista avrebbe piacere di ritornare. Nel modo di accogliere di oggi possiamo vedere l'impronta del passato, il modo di rivolgersi all'ospite che deve essere estremamente cordiale e rispettoso e le mille attenzioni che devono essergli riservate.

Le tecniche di accoglienza e di ospitalità odierne non sono altro che il frutto di un lungo percorso che parte da uno Xenia greco per giungere in un hotel a noi contemporaneo. Quel popolo antico ci ha insegnato ad accogliere sempre col sorriso e se per natura non si è in grado di farlo probabilmente quella dell'albergatore non è la professione cui poter aspirare.

GRECI E ROMANI
RISERVAVANO PARTICOLARI
ATTENZIONI ALL'OSPITE
PERCHÉ DIETRO
OGNI FORESTIERO
SI SOSPETTAVA CELARSI
UNA DIVINITÀ

L'importanza del Barman

Intervista a Umberto Caselli - Socio Onorario Hospes

Umberto Caselli, un vanto italiano nel mondo. Già presidente mondiale dell'IBA, l'Associazione Mondiale dei Barmen, oggi è il presidente dell' ABI professional, associazione Barmen Italiani, il cui scopo, come riportato nello Statuto, è quello di promuovere la figura del barman e divulgare, nell'ambito dell'ospitalità turistica, la sua professionalità, volta alla somministrazione consapevole del buon bere e all'educazione al suo consumo responsabile.

DI VALENTINA GRANDI, SOCIO HOSPES

— In basso: da destra, Umberto Caselli e Fabrizio Dallavalle.

Il barman non è soltanto un professionista specializzato nella miscelazione delle bevande e nella preparazione di cocktail, aperitivi e long drink; non deve solo essere un profondo conoscitore delle merci e dei prodotti che si troverà ad utilizzare, ma deve essere in grado





di instaurare un particolare rapporto con il cliente, una conoscenza personale anche profonda. Come dimenticare la celeberrima frase che il folle scrittore Mr Gray rivolge al “premuroso” barman nel film “Shining” di Stanley Kubrik: “Tu mi piaci Lloyd, l’ho sempre detto io, sei il miglior barman del mondo. Il migliore fra tutti i dannati barman che ho visto fra Timbuctù e Portland Maine, o Portland Oregon se preferisci”. Lloyd non ha bisogno di chiedere cosa berrà il suo cliente, lo sa già: bourbon con ghiaccio. Lloyd ascolta in silenzio quando Mr Gray gli confessa di “aver fatto male” al figlio che aveva buttato a terra i suoi fogli: “È stata una mancata coordinazione muscolare, nient’altro. Soltanto qualche kg di energia in più per secondo”. Lloyd non giudica. Lloyd rassicura con parole e con gesti.

Tornando dunque dalla finzione alla realtà, Caselli, con ABI, punta proprio a questo livello di professionalità anche attraverso lo scambio di esperienza con i grandi del settore come Zola, Cedrini e Rabitti.

Partire dall’educazione per arrivare ad una competenza. Lei da dove è partito per ottenere il titolo di presidente mondiale di IBA e successivamente

presidente di ABI professional?

“L’educazione e la conoscenza, sono indispensabili in tutti i lavori, in particolare nel nostro, che siamo a contatto con il pubblico per tutte le ore lavorative. I miei successi partono da molto lontano, dall’età di sedici anni ho iniziato a lavorare nel ristorante dei miei zii a Roma e devo dire che è stato un amore non a prima vista, ma a primo servizio. Il rapporto con i clienti mi ha coinvolto con entusiasmo. Per arrivare alla presidenza mondiale (IBA per dodici anni) e alla successiva fondazione di ABI professional, il cammino è stato lungo, con stagioni estive al mare ed invernali ai monti in hotel o locali di alto prestigio in Italia ed all’estero, con maestri di elevata professionalità, dai quali ho appreso ed anche “rubato” nozioni di lavoro e comportamento che mi hanno fornito di importanti strumenti e conoscenze indispensabili per la mia carriera. Tutto questo va comunque elaborato e sviluppato, attraverso lo studio e l’applicazione personale per crescere sempre di più”.

Come ha scoperto la sua passione?

“Ho scoperto la mia passione strada facendo nelle strutture di prestigio con barmen di alto livello e riscontrando, di volta in volta, l’apprezzamento e i positivi

OGNI UOMO DI SUCCESSO
HA SEMPRE QUALCUNO
CHE LO PRENDE PER MANO
E LO GUIDA DURANTE
IL SUO CAMMINO

risultati che acquisivo”.

C'è qualcuno che fin da giovane l'ha ispirato nel suo lavoro?

“Ogni uomo di successo ha sempre qualcuno che lo prende per mano e lo guida durante il suo cammino. Come dicevo ho lavorato con diversi professionisti del bar, ma colui il quale considero il mio mentore maestro è stato Alberto Zecca, col quale ho lavorato per più di venti anni”.

Quali differenze ha riscontrato lavorando prima nel campo della ristorazione e in un secondo momento in quello del bar?

“Confesso che all’inizio non volevo lavorare al bar, perché mi trovavo a mio agio al ristorante. Poi, quando in un hotel stagionale si ammalò un ragazzo del bar, la direzione mi spostò per la sua “temporanea” sostituzione e fu così che cominciai ad amare il bar e, amandolo, ci ho lavorato per ben quarant’anni, naturalmente non sempre nella stessa struttura. La sostanziale differenza tra la sala e il bar, è che in sala sei a contatto con i clienti, li servi, li coccoli e fai di tutto perché se ne vadano soddisfatti e questo è positivo. Non trascurabile è anche il rapporto che riesci a creare con i capi servizi e con i colleghi, entrambi molto importanti. Al bar il rapporto con il cliente è molto più stretto, vi è una specie di complicità: lo accogli, lo fai accomodare, gli chiedi quale drink desidera, lo prepari, lo servi, vedi immediatamente e senti le sue sensazioni di apprezzamento, lo intrattieni parlando di vari argomenti e lo congedi sicuro di rivederlo presto. I barmen sono stati definiti dei confessori laici, infatti il cliente al bar è più disponibile, rilassato e aperto”.

Quali sono i lati positivi e negativi della sua professione?

“Tutto è positivo se lo ami. Forse l’unico neo è l’orario di lavoro che spesso è molto lungo, anche fino a notte inoltrata. Ma anche questo, se sei appagato in ciò che fai, non è di peso”.

Come presidente di ABI professional, secondo lei quali requisiti dovrebbe avere un giovane per entrare nell’associazione?

“In ABI professional, abbiamo un settore che si chiama accademia, ha il compito di associare i giovani dai 18 ai 28 anni, dare loro insegnamenti attraverso corsi e master ed evolverli nel loro percorso professionale. Per

IL GIOVANE
NON DEVE CREDERE CHE L' AVER
ACQUISITO UN DIPLOMA
SIGNIFICHINO AVER RAGGIUNTO
LA META, ANZI
È DA QUI CHE INIZIA
LA COSTRUZIONE
DELLA PROPRIA VITA

farne parte basta compilare i moduli che si trovano sul sito abiprofessional.it ed inviarli all'associazione, dove un'apposita commissione li vaglierà e deciderà in merito".

Precisamente che scopo ha Solidus, associazione da lei fondata nel 1998?

"Solidus è una associazione di associazioni, non di singoli soci ed composta da 10 organizzazioni che hanno lo scopo di promuovere e divulgare il settore dell'ospitalità turistica e tutti coloro che vi lavorano, dal punto di vista dell'immagine e del prestigio".

Che opinione ha riguardo i barmen di oggi rispetto a quelli passati?

"Sono comunque dei professionisti, è vero che le esigenze di mercato sono cambiate, la clientela ha sviluppato gusti diversi rispetto al passato, le aziende sono attente ai costi di gestione e non sempre le scelte che fanno sul personale sono condivisibili. Trenta, quaranta anni fa, i barmen erano considerati classici, con eleganza e stile; oggi queste realtà sono diminuite e sempre più rare, ma ciò non significa che non vi siano ancora dei bravi professionisti, anche se tatuati, con l'orecchino o con i capelli lunghi. Certo questi non li troverai a lavorare in hotel, ma in locali trendy dove spesso è richiesta questa immagine lavorativa".

Quali sono le più grandi difficoltà che ha incontrato durante la sua carriera lavorativa?

"La più grande è stata, senza dubbio, il doversi allontanare da casa per lavoro, questo i primi tempi, ma poi ti ci abitui. Nel rapporto con le proprietà, direzioni e colleghi non ho mai avuto difficoltà o problemi".

Un consiglio per i "giovani barmen" neodiplomati che vorrebbero fare carriera nel mondo del bar?

"Studio, applicazione, tenacia nel voler riuscire. Il giovane non deve credere che l'aver acquisito un diploma significhi aver raggiunto la meta, anzi è da qui che inizia la costruzione della propria vita. Viaggiare, viaggiare, viaggiare, conoscere il mondo, le varie lingue, usi e costumi dei diversi popoli, imparare i vari modi e tecniche di lavoro che esistono nel mondo".

La classe non è acqua, ma sicuramente è Barman

Intervista a Carmine Lamorte, Socio Hospes

DI CHIARA MIRANI, SOCIO HOSPES

Bar: le prime tre lettere del termine inglese “barrier” (sbarra) che, all’epoca della prima colonizzazione dell’America del Sud, divideva dal resto del locale l’angolo destinato alla vendita degli alcolici.

Da quel momento in poi il progresso è stato determinante per il miglioramento e la crescita di questo settore che negli ultimi anni è stato caratterizzato da un forte cambiamento.

I barman hanno iniziato a spostarsi in modo più frequente, non essendo più soltanto appannaggio esclusivo degli alberghi ma esercitando la loro professione in cocktail bar e wine bar; insomma gente di mondo.

Le motivazioni? Dalla riduzione dello spazio dedicato al bancone bar in hotel all’obbligo della conoscenza delle lingue straniere, sicuramente meno richieste in un locale di strada.

Ma anche i tempi sono cambiati e, in una società così





— In alto: Carmine Lamorte ad inizio carriera , anno 1976.

— Pagina precedente: Carmine Lamorte, partecipazione a Cibus Parma, oggi.

frenetica, dove i rapporti umani passano in secondo piano, i barman dell'epoca che erano veramente dei signori, che parlavano sempre sottovoce con i clienti sicché era difficile distinguere quale dei due si comportasse con lo stile più sicuro, sono ormai quasi un anacronismo. Luoghi come il bar di Villa d'Este a Cernobbio, il bar dell'Hotel d'Inghilterra a Roma, l'Harrys Bar di Venezia (immortalato da Ernest Hemingway, che ne era un abituale frequentatore), per i vecchi clienti sono un po' come gli argenti di famiglia.

Una volta si chiamavano semplicemente baristi, oggi sono bartender, per dare maggiore risalto alla professionalità di chi si occupa non più solo della preparazione dei cocktail, ma anche di abbinamenti e nuove tecniche, accogliendo con spirito critico e curiosità le nuove tendenze.

Sono nati nuovi stili, a partire dal free-style nato per poter lavorare più velocemente e servire molti drink in poco tempo, sino ad arrivare al working flair, dove il "barman-showman" maneggia le attrezzature con abilità, mettendo quasi in scena uno spettacolo agli occhi dei clienti, ormai sempre più esigenti.

Certo, iniziata questa nuova era, si perde un po' quel dialogo con il cliente che aveva fatto sì che il barman venisse visto da lui come un confessore, quella persona cui si poteva raccontare tutto sapendo di non rivederla più. Colui che, tornato a casa, era sempre un po' più pieno di pezzi di vita altrui.

Come in un cocktail possono cambiare nome e aspetto senza variare gli ingredienti così è accaduto ai barman: conoscenze tecniche e professionalità non devono mai mancare; la ricetta perfetta insomma è un mix di disponibilità, riservatezza e attenzione verso il cliente proiettate al futuro.

Per saperne di più è necessario ascoltare la voce di chi quel mondo lo vive da dentro, come quella di Carmine Lamorte, insegnante di Sala al "Maggia", ex studente ed ora docente dello stesso istituto. Un professionista del settore che ha maturato la sua esperienza attraverso attività lavorative all'estero e in Italia in hotel a 4 e 5 stelle, in club notturni e piano bar. Socio dell'AIBES (Associazione Italiana Barman e Sostenitori) nonché Fiduciario regionale della Lombardia, consigliere nazionale ed amministratore delegato della medesima associazione.

Nel 1988 ha partecipato alle selezioni nazionali Bacardi Martini Grand Prix, vincendo prima le selezioni italiane a Gardone Riviera sul lago di Garda, poi le selezioni europee a Venezia ed infine la finale mondiale a Torino presso il museo Martini e Rossi. Nel 2011 ha fondato la scuola bar

CI professional con sede a Stresa e collabora alla rivista mensile Italia a Tavola.

Come definirebbe il Barman di oggi?

“Sicuramente deve essere un esperto conoscitore di tutte le tipologie di liquori, nonché un assemblatore di aromi e gusti. Una sorta di professionista che esercita con molta teatralità”.

Come è cambiata la sua figura rispetto al passato?

“Per il barman, in Italia, il primo periodo di sviluppo si ebbe nei Grand Hotel (1920-1930), dove iniziava a esserci un vero e proprio bar, anche se, fino agli anni '80, era improntato più sulla caffetteria che sui cocktails (arrivati in Europa dall'America anche grazie a quei barman che viaggiavano su navi dirette negli Stati Uniti). La gestione del bar dell'albergo era affidata completamente al barman, il quale riceveva i prodotti da utilizzare sui quali veniva già stabilito un ipotetico ricavo. Erano dei veri e propri “piccoli manager” con uno sviluppato senso dell'economia e l'immane onestà. Nel 1985, con l'avvento dei registratori di cassa e dei misuratori fiscali, gli stock gestionali erano completamente spariti: le catene alberghiere iniziarono ad assumere degli ispettori e i barman che cercavano di continuare con il metodo precedente vennero licenziati. Fu uno dei motivi scatenanti dell'abbandono, da parte di essi, dei bar d'albergo, a favore di investimenti per aprire i cosiddetti “bar di strada” dove si iniziò a sviluppare anche la cultura dei cocktails. Dal 1983 l'AIBES (Associazione Italiana Barman e sostenitori) volle diffondere la cultura del bar attraverso dei corsi specialistici”.

E negli ultimi anni?

“Negli anni '90 negli Stati Uniti ci fu un crollo della vendita di alcol e, anche per questo motivo, si cercò di evolvere la figura del barman eguagliandola ad un intrattenitore, valorizzando la spettacolarità dei suoi gesti (working flair). In Italia, nonostante il clamore suscitato inizialmente, durò poco tempo (5 anni circa), sviluppandosi in particolare tra i ragazzini, affascinati da tutte queste acrobazie. Seguirono poi la New Mixology e, attraverso un approfondito studio delle materie prime, l'avvento del bar molecolare (di cui il guru è sicuramente Dario Comini, proprietario del Nottingham Forest di Milano, classificato tra i 50 bar migliori al mondo), nel quale i protagonisti sono profumi e aromi. Oggi i professionisti veri sono pochi, sarà loro il

compito di insegnare a tanti”.

Come vede la professione del barman in futuro?

“Sicuramente avrà un'evoluzione positiva caratterizzata da un rinnovo di idee ogni 3-5 anni. La passione non dovrà mai mancare, senza dimenticare che, se un barman è professionale, avrà sempre un ritorno”.

Saper accogliere è una missione.

Intervista a Luciano Manunta. "L'accoglienza non ha numero di stelle, bisogna dare il massimo in ogni occasione dimostrando al cliente che ciò che conta è solo lui", questo il pensiero di un numero uno: Luciano Manunta.

DI ANNA ZERLETTI, SOCIO HOSPES

"L'accoglienza non ha numero di stelle, bisogna dare il massimo in ogni occasione dimostrando al cliente che ciò che conta è solo lui", questo il pensiero di un numero uno: Luciano Manunta.

Durante una stagione estiva, nel 1978, rimane letteralmente affascinato dal mondo dell'hotellerie e decide di intraprendere un percorso che, a distanza molti anni, non ha ancora concluso. Ha lavorato in tutti i reparti dell'hotel espletando molteplici mansioni, in diverse tipologie ricettive in Italia ed in Europa. Ciò gli ha dato l'opportunità di approfondire la conoscenza di tutte le figure professionali che maggiormente determinano il funzionamento di un albergo. La passione per questo lavoro e la partecipazione a corsi e master specifici, hanno contribuito a qualificarlo in tecniche di comunicazione. È consulente di società di formazione e collabora con case editrici per la stesura di libri di testo; è docente di tecniche

turistiche in istituti turistico-alberghieri lombardi. Non da ultimo è Presidente nazionale dell'Associazione Italiana Impiegati d'Albergo (A.I.R.A.), di cui è socio dal 1987.

Il concetto di Accoglienza è spesso associato, erroneamente, solo al receptionist: si può infatti accogliere con un bel sorriso mentre si serve un caffè. Qual è la sua opinione a riguardo?

"L'accoglienza comincia molto prima. Oggi soprattutto comincia attraverso la rete, con la presentazione del proprio sito, ecco perché più del 94% degli alberghi europei ha un proprio sito. Quindi parlare di accoglienza solo quando si accoglie il turista è altamente riduttivo. Sul sorriso potrei stare qui a parlare per ore, io parto dal presupposto che si fa uso e abuso di questa parola. Francamente preferisco non ridere ed essere garbato nei modi piuttosto che essere ricevuto con un sorriso falso che una persona percepisce facilmente. Il sorriso è sicuramente una delle forme che più appartengono all'accoglienza però non deve avere fine a se stesso, è importantissimo prima saper riconoscere il tipo di cliente che ci troviamo davanti e di conseguenza personalizzare l'accoglienza".



— In alto e nelle pagine seguenti: Luciano Manunta in compagnia di ex allievi della Scuola di Stresa, molti dei quali Soci Hospes in occasione del XXXIV Congresso Nazionale UIPA Unione Italiana Portieri d'Albergo "Les Clefs d'Or".

In suo articolo ha scritto che "conoscere è accogliere e accogliere è conoscere".

Può spiegarmi la biunivocità di tale rapporto?

"L'accoglienza a mio avviso deve passare attraverso la conoscenza; parlavamo dell'importanza di saper leggere lo stato d'animo di una persona, quindi personalizzare l'accoglienza: se io so e mi preparo a conoscere sarò in grado di dare un'accoglienza ottimale. Va da sé che solo attraverso la conoscenza io posso accogliere in maniera assolutamente idonea. Non è facile, però non è impossibile! L'accoglienza oggi ha subito delle variazioni rispetto al passato, basti pensare come si viveva negli anni '50: io non ero ancora nato, ma alcuni colleghi mi dissero quando sia stato difficile, anche perché chi frequentava gli alberghi erano persone che appartenevano alla nobiltà, con dei modi di fare assolutamente particolari e non alla portata di tutti. Questo determinava anche apprendere certi modi di fare e conoscere le regole del galateo, cosa che oggi è ben diversa".

Il preside Albano Mainardi sosteneva il motto " 50% di teoria e 50 % di pratica ". Ritieni che ciò che si insegna negli Istituti Alberghieri sia adeguato a ciò che richiede il mondo dell'Hotellerie e della ristorazione?

La pratica, sostengono alcuni, rischia di soffocare

**troppo la teoria: cosa ne pensa?**

“Mainardi, inutile dirlo, è stato un esempio per tutti anche per me, che ho avuto modo di studiare e leggere i suoi testi. Quello che diceva lui ai tempi credo che sia più che mai vero oggi. Purtroppo gli istituti alberghieri in Italia fanno poca attività di laboratorio, addirittura gli ultimi governi che si sono succeduti hanno combinato un po’ di pasticci e hanno ridotto ulteriormente la parte pratica. Questo a riprova del fatto che ci sono personaggi a cui viene affidata l’istruzione che non hanno assolutamente idea di quello che fanno. L’istituto alberghiero viene denigrato come istituto di seconda fascia dove si prende un diploma nel giro di cinque anni in maniera facile: è una cosa assolutamente falsa. Se gli si desse l’importanza che merita, attraverso un processo di coinvolgimento che deve veder coinvolti in primis gli insegnanti, molti dei quali che hanno una concezione datata o non particolarmente moderna dell’insegnamento e delle richieste del mondo del lavoro, riusciremmo ad aiutare i ragazzi insegnandogli ciò che oggi il mercato richiede.

Lei ha lavorato in ogni reparto di un hotel e quindi ha avuto modo di approfondire la conoscenza di tutte le figure professionali che cooperano per il funzionamento dello stesso”.

Quanto è importante saper lavorare in un team?

“Sono due cose diverse anche se una non può vivere senza l’altra. Il lavoro del team è fondamentale e in un albergo in cui non si lavora in un team i risultati si vedono. Il fatto di aver lavorato ovunque mi ha messo nelle condizioni di conoscere bene ogni reparto in modo tale da essere rispettato partendo dal presupposto che nessun reparto sia più importante di un altro: ognuno è fondamentale! Posso essere bravissimo al ricevimento e accogliere in maniera perfetta una persona, ma nel momento in cui questa arriva ai piani e incontra una mia collega che non la degna di un saluto, poi entra in camera e trova magari qualcosa che non va, ecco che tutta quella fantastica accoglienza svanisce”.

Qual è il suo motto nella vita?

“Che domanda difficile! Bisogna fare una distinzione, se intendi il motto della vita professionale o quello della vita in generale. È pur vero che fin da quando decisi di arrivare a lavorare come receptionist, perché io fui letteralmente folgorato da questa figura, ho fatto miei tantissimi motti, ma direi che ce n’è uno che mi è sempre piaciuto, un

antico proverbio cinese che più o meno dice: l'ambizione senza la conoscenza è come un battello sulla terraferma. Oggi ho notato che si è molto più ambiziosi di quanto non lo fossimo nel passato, ma gioco forza perché per potersi permettere un certo tenore di vita inevitabilmente devi ambire ad una posizione che ti permetta un introito economico non indifferente, tutto questo deve passare attraverso un discorso formativo non indifferente e non è un caso che adesso molte più persone prendano la laurea”.

Chi l'ha ispirata e spinta a intraprendere questa carriera?

“È stato un purissimo caso, un amico che, premetto io non ho frequentato un istituto alberghiero ma ho studiato ragioneria, che aveva invece frequentato un alberghiero, voleva fare una stagione e mi propose di andare con lui. Io naturalmente ne rimasi sconcertato, ma lui mi disse che stavano cercando un comie di sala: rimasi letteralmente fulminato da questo mondo. Ecco questa è la mia storia”.

Rifarebbe tutto quello che ha fatto ?

“Per bacco sì! E ne farei anche qualcuna in più assolutamente!”.





RASSEGNA HOSPES

Albano Mainardi, Stresa. Una vita da insegnante

Articolo pubblicato su Hotel Domani n.3 aprile 2001
di Renato Andreoletti, *socio Hospes*

89 anni portati con brio e spigliatezza, il professor Mainardi è stato preside della scuola alberghiera di Stresa "Erminio Maggia" ininterrottamente per 38 anni e da 24 anni si occupa dell'associazione degli ex alunni della scuola, Hospes. Sono 62 anni che Albano Mainardi osserva con stile e garbo le grandi trasformazioni che hanno caratterizzato l'educazione e la formazione nel mondo scolastico dedicato all'albergo.

Arrivo a Stresa in treno in una giornata piovosa di fine inverno quando il lago e il cielo tendono ad assumere lo stesso colore grigio ferro e la cittadina ancora addormentata in attesa di riaprire i battenti per Pasqua restituisce il senso del tempo che fu, quando Stresa era già una famosa stazione turistica climatica con i pochi, imponenti alberghi in stile Liberty sul lungolago intervallati dal verde e dalle

ricche ville signorili che abbondano sul questo lato del lago Maggiore, la cosiddetta riva grassa, quella piemontese, proprio per la presenza di un patrimonio di ville storiche davvero unico e assai prezioso. Era su queste rive che l'abate Rosmini si incontrava con quello spirito irrequito di Alessandro Manzoni, neo convertito al cristianesimo ma anche con un'impostazione religiosa assai





— Sopra: Albano Mainardi durante l'inaugurazione nuova sede, con il Cavaliere del lavoro Guido Maggia.

rigorosa in contrasto per molti versi con l'aria mondana e illuministica della sua infanzia e adolescenza milanesi all'ombra di quella personalità femminile davvero in anticipo sui tempi che fu la madre, Giulia Beccaria. Gli alberghi di Stresa rimandano alla fine dell'Ottocento e all'inizio del secolo seguente, quando l'aristocrazia europea e la nascente borghesia industriale e delle professioni si davano

convegno sui laghi. Stresa era una sorta di enclave milanese: lo è sempre stata fin dall'epoca degli Sforza e dei Borromeo, di cui i più noti sono stati i cardinali Carlo e Federico, quest'ultimo inserito non a caso dal Manzoni anche nei "Promessi Sposi". La riva piemontese del lago Maggiore è stata sede oltre che del nascente turismo italiano anche della non meno giovane industria nazionale grazie alla presenza dell'acqua, del legname, di una via diretta per la Francia con la strada che si inerpica fino in cima al Sempione e con la ferrovia che ne penetrò le viscere con il traforo del Frejus. Ciò spiega la sua importanza e la facilità nello stesso tempo di realizzare una destinazione turistica laddove esistevano comode vie di accesso, un clima temperato, la bellezza della natura e la vicinanza della ricca pianura lombarda con il suo flusso ininterrotto

STRESA ERA UNA SORTA DI ENCLAVE MILANESE: LO È SEMPRE STATA FIN DALL'EPOCA DEGLI SFORZA E DEI BORROMEIO

di ricchi villeggianti.

Albano Mainardi è una leggenda vivente. Statura media per i suoi tempi, che per i dettami moderni tende al piccolo, magro come un fuso, il passo vivace di chi non è mai stato capace di stare fermo un momento, lamenta che da un anno incomincia a sentire l'età incurvandosi leggermente in avanti. Lucido come vorrei lo fossero tanti quarantenni e cinquantenni che conosco, ha una memoria mirabolante e la freschezza del pensiero di un giovane. Come tutte le persone davvero grandi, non è conscio dell'importanza di ciò che ha realizzato con l'intera sua vita e sembra sempre quasi scusarsi per non aver potuto realizzare qualcosa di ancora più importante. I suoi ex allievi stravedono per lui e l'affetto che lo circonda è l'attestato migliore che credo ogni essere umano possa auspicare. Albano Mainardi nella sua lunga esistenza ha costruito un impero: ha insegnato a più di 10.000 giovani a cavarsela con onore e dignità nella vita, non solo in quella professionale.

Che cosa insegnavate ai vostri ragazzi?

"Innanzitutto gli fornivamo un'educazione di base che facilitasse loro l'inserimento nella vita da adulti e non solo in quella del lavoro. Disciplina e senso della responsabilità erano i concetti di base. Da noi gli allievi si gestivano in ogni momento della giornata, sotto la supervisione degli insegnanti naturalmente. Cucinavano a turno per tutti, servivano in sala, si occupavano dell'amministrazione della scuola, del guardaroba, degli acquisti, del rispetto degli standard igienici e di sicurezza. Esattamente come sarebbe accaduto loro in albergo in quanto la nostra scuola simulava al vero

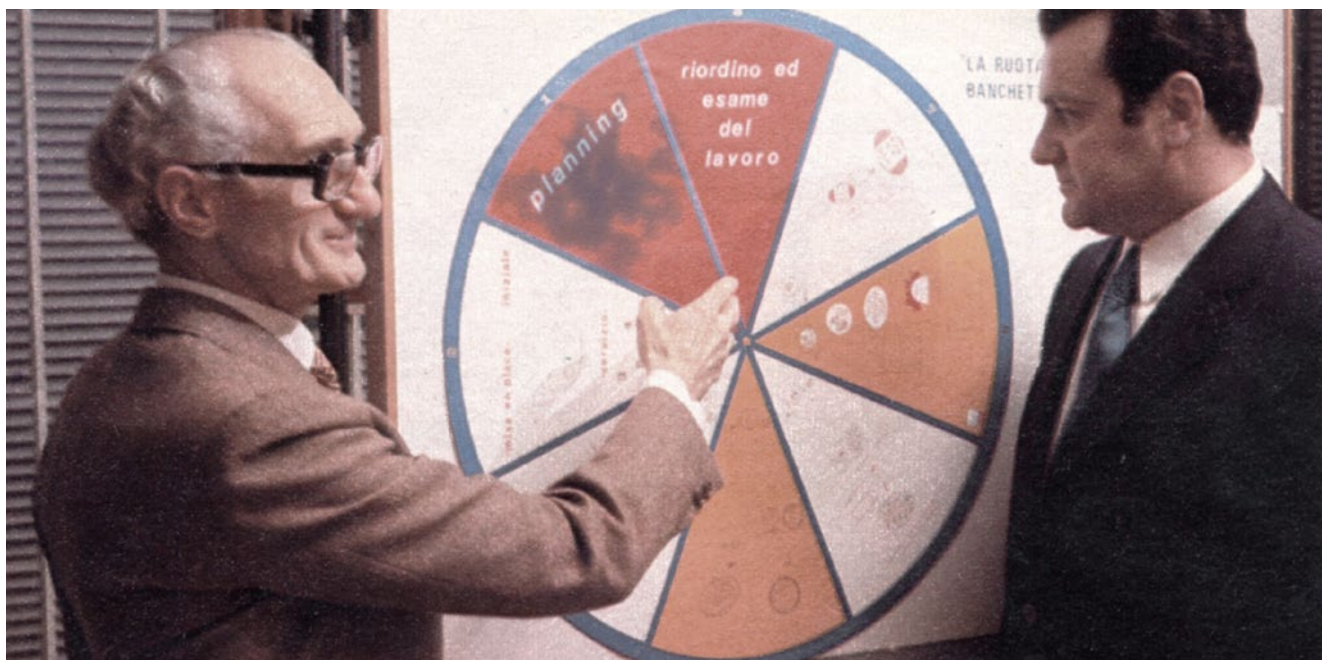


— In tutte le pagine dell'articolo: Albano Mainardi in diverse occasioni della sua vita alla "Scuola di Stresa".



— Indovina chi? Ti riconosci o riconosci alcuni dei presenti nelle foto?





l'ambiente alberghiero. Disponevamo anche di una biblioteca interna, aggirando di fatto il divieto ministeriale di stipendiare una bibliotecaria. In 38 anni di attività didattica non avrò avuto più di quattro o cinque casi di richiami disciplinari da adottare.

I ragazzi sono sempre stati coinvolti e responsabilizzati. Mai un furto, mai un crimine di qualsiasi genere. E un ambiente lindo e pulito dove non trovavi mai neppure un pezzo di carta per terra. Ogni lunedì mattina a turno li radunavo nella nostra sala conferenze e li catechizzavo per bene. Ero sempre presente e disponibile".

Quali erano i corsi fondamentali?

"La cucina, la sala e il commerciale. Il biennio successivo era rivolto invece alla specializzazione alberghiera dove dovevano imparare il modo più corretto per tagliare le patate fino all'uso della main courant e del giornale contabile. I nostri ex allievi sono in tutte le parti del mondo e molti sono diventati professionisti di grido nel loro settore. Quanti famosi chef, compiti maître e importanti direttori d'albergo sono stati nostri allievi. Consideri che nell'immediato dopoguerra c'erano solo tre scuole alberghiere in Italia, la nostra, quella di Abano Terme e quella di Montecatini Terme. La selezione era rigorosa e i risultati eccellenti. Prima della guerra esistevano, in parallelo alle nostre scuole, i corsi dell'Enalc, Ente nazionale di addestramento dei lavoratori del commercio, cui poi fu aggiunta anche una effe per aggiungere la parola fascista (Enalfc). Questo ente svolgeva diversi corsi a Roma, Trieste, Milano con l'intento di fornire una sorta di specializzazione a chi operava nel settore alberghiero".

**A PARTIRE DAGLI ANNI CINQUANTA
È LETTERALMENTE ESPLOSO IL FENOMENO
DEL TURISMO RICETTIVO IN ITALIA**

Insegnavate le lingue?

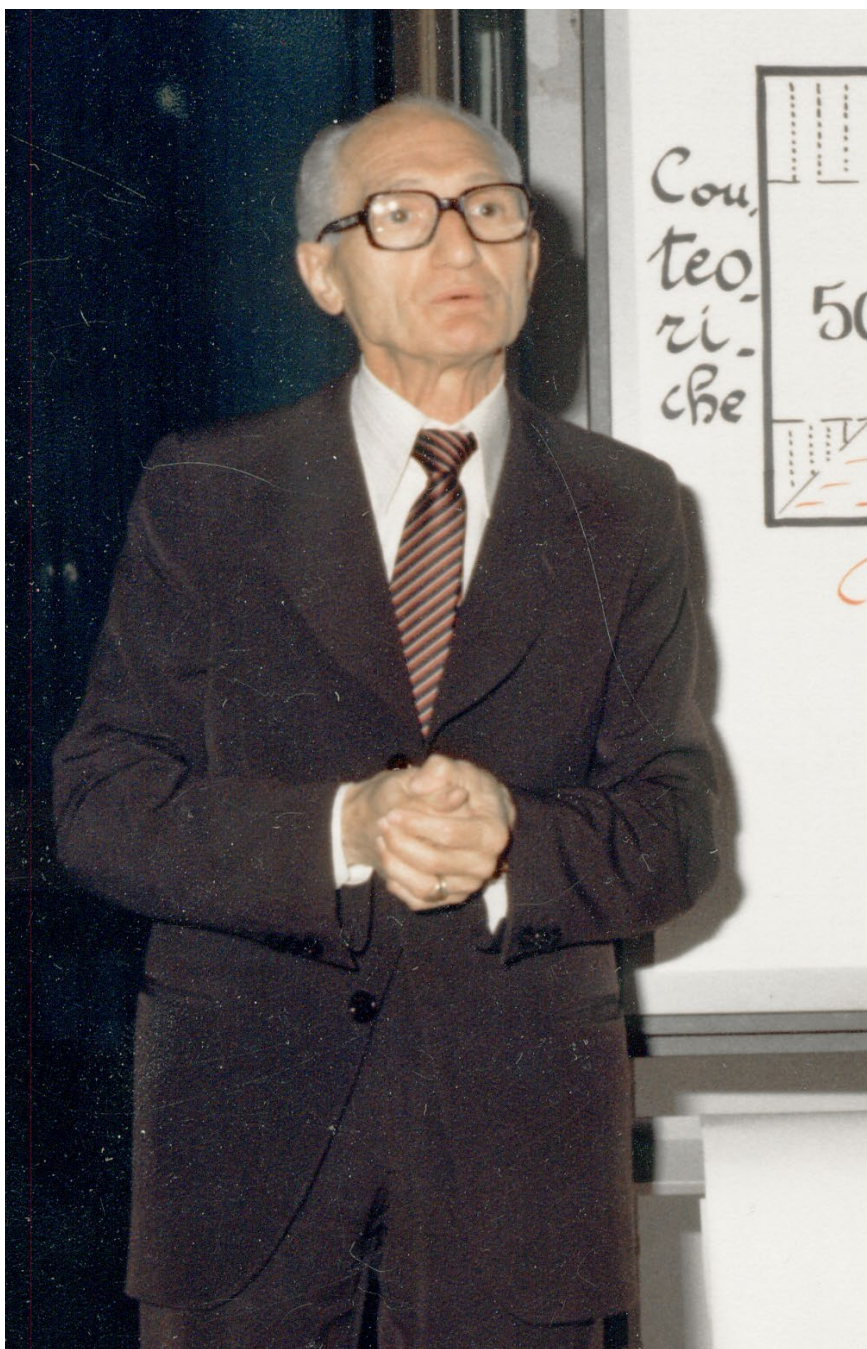
“Sì, inglese e francese, anche se avevamo grandi problemi nel reperire buoni insegnanti in quanto non si trovavano mai dei madrelingua, soprattutto durante la guerra.”
A partire dagli anni Cinquanta è letteralmente esploso il fenomeno del turismo ricettivo in Italia”.

Come l'avete seguito?

“L'abbiamo seguito attraverso l'arricchimento del contenuto delle nostre lezioni. Abbiamo anche potuto assumere personale specializzato. All'epoca avevamo il privilegio di poter scegliere gli insegnanti. Ricordo un episodio accaduto nel 1954: il direttore generale del ministero dell'Istruzione, l'ingegner Pantaleo, riunì tutti i presidi delle scuole professionali del Paese per un corso di aggiornamento. Nel salutarci, finì con queste parole: E allora andate nelle vostre sedi e fate la scuola dei vostri sogni”.

Che cosa accadde invece?

“In quegli anni ci fu anche un proliferare di nuove scuole alberghiere: ogni deputato voleva una scuola alberghiera nel suo collegio! Anche a causa di questo fenomeno il ministero alla fine ci tolse la libertà di scegliere liberamente gli insegnanti perché altrove era accaduto più di una volta che i presidi avessero abusato di questo diritto facendo del nepotismo o del clientelismo. La mancanza di libertà di iniziativa è l'aspetto più deleterio di quanto è accaduto nei decenni successivi. Oggi un preside non può organizzare liberamente dei cicli di conferenze nella sua scuola, per esempio come facemmo noi a partire dal 1949. Le inaugurò Rossi di Montelera della Martini & Rossi il 2 dicembre del 1949 con una conferenza sull'uso del vermouth nel mondo”.





OGGI SONO MOLTI GLI ALBERGATORI
CHE SI INTERESSANO
ALL'ATTIVITÀ DIDATTICA DELLE SCUOLE

Altra differenza?

“La scuola è stata riorganizzata secondo dei cicli scolastici che di fatto ne hanno stravolto la funzione. Sono stati aggiunti due anni per portare gli allievi alla maturità ma poi di fatto in questo modo si è abbandonata l'impostazione professionale. Gli allievi non fanno più pratica. Il risultato? Sono esplose le iscrizioni perché questa è diventata la scuola di maturità più facile. Noi avevamo 200/300 allievi al massimo, oggi sono oltre 700, divisi e dispersi in più sedi, che non vivono più all'interno dell'ambiente scolastico. Noi avevamo l'internato, istituzione che oggi non esiste più. Organizzavamo perfino i concerti la domenica mattina per arricchire la vita dei ragazzi che restavano a Stresa. Oggi appena finiscono le lezioni gli allievi fuggono letteralmente dall'edificio scolastico. Infine, è raro

trovare un preside che resti nello stesso istituto alberghiero per qualche anno. Da quando sono andato in pensione io, nel 1977, qui a Stresa si sono succeduti almeno una decina di presidi. È stato il risultato di quella legge che ha consentito a chi vinceva il concorso per il ruolo di farsi avvicinare a casa dopo un anno. Un circolo vizioso che non è stato interrotto neppure oggi, ma solo diluito a due anni anziché a uno”.

Come è cambiato il rapporto tra mondo alberghiero e scuola professionale in tutti questi anni?

“Fino agli anni Settanta/Ottanta gli albergatori si sono mantenuti sostanzialmente estranei all’attività didattica svolta nelle scuole. Oggi invece sono molti gli albergatori che si interessano all’attività didattica delle scuole e partecipano attivamente alla stessa intervenendo come esperti esterni. Ciò anche grazie a nuove disposizioni ministeriali che hanno facilitato tale avvicinamento”.

Esiste ancora il fascino dell'albergo per un giovane d'oggi secondo lei?

“Può esistere se è un giovane che vuole migliorarsi e migliorare la sua condizione economica, sociale e culturale. L'albergo resta un luogo privilegiato per conoscere persone di ogni tipologia umana e culturale. È anche un ambiente dove chi si impegna trova maggiori possibilità di fare carriera. È un ambiente dove è più facile esprimersi e dove si possono fare incontri davvero importanti. È anche un settore dove è più facile viaggiare in giro per il mondo e nel proprio Paese”.

NOI AVEVAMO L'INTERNATO, ISTITUZIONE CHE OGGI NON ESISTE PIÙ. ORGANIZZAVAMO PERFINO I CONCERTI LA DOMENICA MATTINA PER ARRICCHIRE LA VITA DEI RAGAZZI CHE RESTAVANO A STRESA

Quali sono i rischi cui stiamo andando incontro anche nel settore alberghiero?

“Quelli della massificazione e di una minore sensibilità ai dettami dell’ospitalità. È la cultura dell’accoglienza il principio chiave dell’ospitalità purché sia immagazzinata come coscienza e non come falsità”.

Parliamo di Hospes.

“Hospes è stata fondata nel 1955 per gestire sia la proprietà materiale degli edifici in cui è ospitata la scuola sia per mantenere i rapporti con gli ex studenti. Subito dopo la guerra, a Pozzani subentrò Guido Maggia, un banchiere che veniva a Stresa come villeggiante. Maggia fu un grande mecenate per la nostra scuola che infatti gli è stata dedicata. Maggia morì sul finire degli anni Sessanta e gli subentrò come presidente di Hospes il figlio. Io ne sono sempre stato vicepresidente fin dalla sua fondazione. Hospes si è riservata all’interno



dell'edificio che ospita la scuola l'uso di due uffici per gestire i rapporti con gli ex alunni della scuola. Abbiamo 800 soci, tutti risalgono agli anni in cui sono stato preside. Dopo il mio pensionamento, nessuno dei presidi che è subentrato si è mai impegnato per far conoscere ai ragazzi l'esistenza della nostra associazione e noi non ci siamo mai permessi di ingerirci nella vita scolastica del Maggia. Pubblichiamo due riviste, Hospes e Periscopio, di cui sono direttore. Hospes svolge un'attività convegnistica e di informazione continua sull'attività professionale dei nostri associati che si raccolgono comunque a Stresa una volta l'anno per il tradizionale convegno professionale indetto e organizzato da Hospes. È un'attività che ci dà molte soddisfazioni. Periscopio raccoglie una sintesi di riviste, libri e giornali specializzati. L'attuale preside ha deciso di promuovere l'associazione a Hospes presso gli allievi dell'Erminio Maggia. Potrebbe essere un'immissione di sangue nuovo assai utile per un'associazione che indubbiamente incomincia a invecchiare".

È LA CULTURA DELL'ACCOGLIENZA
IL PRINCIPIO CHIAVE DELL'OSPITALITÀ PURCHÉ
SIA IMMAGAZZINATA COME COSCIENZA
E NON COME FALSITÀ



Stresa, Una scuola di vita

Fabio Giacomelli, *socio Hospes*

Era il 1975 e avevo 14 anni quando sono entrato nella Scuola Alberghiera E. Maggia. Un mondo completamente diverso da Livigno. Invece dei prati verdi, la distesa azzurra del lago Maggiore. Invece delle case in legno e degli abeti, le ville e le palme in riva al lago. E poi i lunghi corridoi con le scritte SILENZIO, il galateo a tavola e la divisa, in giacca e cravatta, tutti i giorni, per tre anni. La scuola di Stresa è stata per me una vera esperienza di vita, con le lezioni dei grandi maestri, con la pratica al Regina Palace e al Grand Hotel Isole Borromee. All'epoca avevo già lavorato all'Hotel Concordia, per aiutare la mamma che lo gestiva ma a Stresa ho imparato tutto. Per la mia famiglia questa scuola doveva essere un investimento sul futuro mio e dei miei fratelli. Sono passati quasi 40 anni e la scommessa di Emilio e Domenica, i miei genitori, si è rivelata

vincente. All'hotel Concordia si sono aggiunti subito i due negozi Renna Sport e Da Giuseppina, l'emporio storico di Livigno, gestito da sempre da una leggendaria zia. Nel 1991 è nata Lungolivigno, la società di famiglia voluta dal papà per tenere insieme i tesori dei Giacomelli e per coinvolgere i suoi figli. Nel 1995 è stata la volta dell'Hotel Lac Salin, pochi anni dopo dell'Hotel Parè. Intanto Livigno stava diventando sempre più popolare per gli sport invernali e per la mountain bike, che ho molto voluto e promosso, uno dei primi in valle a capire le potenzialità di questo sport outdoor.

Per la montagna degli anni 2000 ci voleva un albergo di nuova concezione. Così il vecchio Hotel Lac Sal è stato demolito e totalmente ricostruito, per diventare un elegante hotel 4 stelle S, con una grande SPA e con camere speciali, legate ai chakra, i



— In alto: Hotel Concordia oggi.

LA NOSTRA FILOSOFIA NON È QUELLA DI VENDERE CAMERE, MA DI REGALARE ESPERIENZE

sette punti attraverso cui secondo la medicina indiana scorre l'energia. La nostra filosofia non è quella di vendere camere ma di regalare esperienze: l'emozione di una passeggiata nei boschi, di una discesa in neve fresca, di una lunga e faticosa salita in bike, di un massaggio rilassante alle erbe di Livigno. Con un'attenzione speciale al mondo dell'arte. Dopo essere stati per 17 anni i creatori e i promotori di Art In Ice, la competizione di sculture di neve, lo scorso anno, in occasione dell'inaugurazione del nostro ultimo store Da Giuseppina Women, abbiamo organizzato Art in Ice Ri-evolution, con la scultura in neve del grande artista Michelangelo Pistoletto. Il legame con l'arte l'abbiamo ritrovato anche nell'ultimo arrivato degli alberghi del gruppo Lungolivigno, lo storico Hotel Posta di Sondrio, che oltre a camere affrescate vanta una collezione di

opere di arte contemporanea unica al mondo, con sculture di Arturo Martini, il mur magnetique di Takis e Ultima cena di Daniel Spoerri. La nostra sfida è quella di trasformare questo albergo pieno di fascino da business a leisure, contribuendo a far diventare Sondrio una meta turistica, splendida base per esplorare le cantine dello Sforzato e dell'Inferno, o le vicinissime piste della Valmalenco, paradiso dello snowboard. Ma anche una tappa gourmand sulla strada che porta a Livigno o a St Moritz, con il Bernina Express. Il segreto sta nel non fermarsi mai, lanciando sempre nuove sfide. Come ho imparato negli anni di Stresa.



— Dall'alto: Hotel Livigno d'epoca,
Hotel Concordia d'epoca.



RASSEGNA HOSPES

Cluster alberghieri Lungolivignohotels,
Livigno (SO)

I Giacomelli di Livigno. Una Grande Famiglia Italiana

di Renato Andreoletti, *socio Hospes*, Antea Varallo

Il 21 luglio 2012 la Famiglia Giacomelli di Livigno ha festeggiato i primi 50 anni dell'apertura dell'Hotel Concordia, il primo albergo del cluster alberghiero e di tutte le altre attività che la famiglia e i fratelli Giacomelli hanno sviluppato nel nome dei fondatori del gruppo, i coniugi Emilio e Domenica Giacomelli. La famiglia è alla terza generazione

Domenica Mottini, 80 anni splendidamente portati, è originaria di Livigno come la sua famiglia. Emilio Giacomelli, scomparso nel 2009, era originario dell'Isolaccia in Valldidentro, appena oltre la dogana italiana. Emilio detto Milio arriva a Livigno a inizio anni Cinquanta come imprenditore edile. Conosce Domenica, la sposa nel 1955. Tra il 1956 e il 1966 hanno sette figli: Maurilio, Graziana, Lelia,

Fabio, Andrea, Paolo, Matteo. Milio aveva avuto 12 fratelli, Domenica 10. Le tipiche famiglie valligiane di una volta. Il 6 gennaio del 1956, come da usanza secolare, la giovane coppia sale a Livigno per andare a trovare il padrino, lo zio Diaulin. Diaulin possiede un terreno nel centro del paese: propone a Emilio di edificarvi un albergo. Domenica non è d'accordo: la sua famiglia gestisce un albergo,

l'Hotel Livigno, edificato tra le due guerre, i tempi sono grami, il lavoro non ha mai fine. Livigno si trova in una valle isolata dal mondo, chiusa da alti passi che l'inverno sono colmi di neve. È chiamata anche la piccola Tibet d'Italia e una ragione c'è: l'inverno si scende tranquillamente anche a 20 gradi sotto lo zero. Chi vuoi che salga fino ai 1800 metri di

l'entrata sulla via che attraversa il paese, oggi diventata via pedonale. Annesso all'albergo c'è anche il negozio Renna Sport, aperto nel 1963, di cui si occupa Domenica. In futuro, trasformato in Fashion Boutique, diventerà il regno della figlia Graziana. Tra il 1965 e il 1968 gli Svizzeri realizzano la diga del Punt dal Gall e quindi del bacino artificiale del Lago di Livigno (detto anche Lago del Gallo). Per farlo, devono bucare la montagna che chiude Livigno verso questo versante della Svizzera. Il Tunnel Munt La Schera, lungo 3900 metri, aperto al traffico civile nel 1969, permette di collegare Livigno con Zernez e la val Monastero (sempre in Svizzera) tutto l'anno anche quando gli altri passi sono chiusi. L'imbocco che dà verso l'Italia è a poche centinaia di metri dal confine. All'imbocco vi è un distaccamento della Polizia di Stato italiana e della Guardia di Finanza, affiancati a quello della dogana svizzera. Il tunnel collega Livigno con la Svizzera e la Val Engadina da dove si raggiungono sia il Centro Europa (Svizzera, Austria e Germania) che il Sud Tirolo a Est e la Lombardia a Ovest. L'isolamento è terminato. In quegli anni il Comune riesce a finanziare la realizzazione di una decina di chilometri di tunnel panoramici paravalanghe sul versante che porta al Passo del Gallo. Cessa il rischio di interruzione della strada a causa delle frane e delle valanghe. A tarda primavera diventa agibile anche il passo della Forcola che collega Livigno con St. Moritz. Il turismo a Livigno diventa una cosa seria. L'Hotel Concordia è uno dei primi in valle: è di categoria 2 stelle, ha 26 camere di cui quattro con servizi privati e le altre con il bagno in comune al piano. È un casone in cemento armato di due piani con il tetto a capanna.



In alto: Famiglia Giacomelli. Fabio (socio Hospes) è in seconda fila tra la mamma e la sorella.

quota del paese scollinando colli che superano abbondantemente i 2000? Nel 1952 Rocco Silvestri, un altro livignasco duro e puro, era riuscito per la prima volta ad aprire la strada d'inverno liberando dalla neve il passo del Foscagno a oltre 2200 metri di quota che collega la valle con Bormio e la Valtellina. Silvestri conserverà l'appalto della pulizia del passo per i successivi trent'anni. All'epoca Livigno con 3000 abitanti aveva solo 80 posti letto. Emilio era un uomo tenace, deciso, ma anche lungimirante. L'idea dell'albergo gli piace. Lo fa piacere anche alla moglie, che dovrà gestirlo. Lui continuerà a occuparsi di edilizia. Nel 1960 i Giacomelli si trasferiscono a Livigno: sono nati Maurilio, Graziana e Lelia, che ha solo tre mesi. È così che nel 1962, 50 anni fa, nasce l'Hotel Concordia, nel centro di Livigno, con



A fianco: Hotel Lac Salin SPA & Mountain Resort, Livigno.

“Nel 1972 la famiglia lasciò l’edificio che confinava con l’albergo per abatterlo e ampliare di conseguenza l’Hotel Concordia, che inglobò la volumetria del primo” spiega Fabio Giacomelli. Fabio nella prima metà degli anni Settanta ha frequentato la scuola alberghiera di Stresa, diretta dal mitico preside Albano Mainardi. “Già allora Hotel Domani era la testata editoriale di riferimento del

dandogli di più l’aspetto di una grande baita di montagna, dotandolo di balconi sulle facciate laterali, furono aggiunti corpi di fabbrica di un solo piano, sempre in legno, sulla parte frontale per ampliare l’area riservata al negozio e al bar.” Livigno è zona franca da molti secoli (almeno dal 1538), nell’ambito del regno d’Italia le fu concessa formalmente nel 1910, però le esenzioni extradoganali erano solo a livello del singolo cittadino. Solo con la legge n. 384 dell’11 giugno 1954 l’extradoganalità di Livigno assunse un aspetto collettivo, e a fruire dei vantaggi entrò direttamente anche il Comune in quanto la legge permetteva appunto al Comune di riscuotere dei dazi sulle merci introdotte ed esenti da tasse nazionali. Dal 1973 per tutti i turisti che raggiungono Livigno è possibile beneficiare della franchigia per un valore stabilito in 300 Euro, ridotti a 150 Euro per i minori di 15 anni. “Alla fine degli anni Ottanta sentimmo l’esigenza di adeguare la struttura ai nuovi standard qualitativi richiesti dal mercato turistico” spiega ancora Fabio Giacomelli. “Avevamo anche l’ambizione di salire alla categoria delle quattro stelle.” Nel 1992 la famiglia Giacomelli mette mano a una profonda ristrutturazione dell’Hotel Concordia che passa da 42 a 28 camere sacrificando il numero allo spazio e a una crescita della qualità del comfort. L’albergo viene dotato anche di un piccolo Centro benessere. Si lavora per due anni durante le pause tra una stagione turistica e l’altra. L’albergo sale alla categoria delle 4 stelle. Tutta Livigno segue l’esempio dei Giacomelli migliorando la qualità della propria offerta alberghiera. Non si impegnano solo i privati. A giudizio degli albergatori della città, l’amministrazione comunale e la

NEL 1962, 50 ANNI FA, NASCE L’HOTEL CONCORDIA, NEL CENTRO DI LIVIGNO, CON L’ENTRATA SULLA VIA CHE ATTRAVERSA IL PAESE

nostro settore” ricorda. I ragazzi di Mainardi si sono fatti valere ovunque hanno lavorato. “In famiglia abbiamo studiato tutti a seconda delle nostre propensioni caratteriali e culturali: a Sondrio l’istituto di ragioneria; a Cantù il Collegio arcivescovile maschile e femminile; a Stresa la scuola alberghiera; a Milano le Orsoline e l’Università Cattolica; a Merano e Bolzano le scuole professionali; a Zuoz il Liceo linguistico internazionale”. La stessa Domenica Giacomelli, quando incominciarono ad arrivare i clienti tedeschi dopo l’apertura del tunnel con la Svizzera, si trasferì per tre mesi in Germania per imparare la lingua. “Nel 1972 l’Hotel Concordia salì alla categoria delle 3 stelle con 42 camere, tutte con servizi privati. Le camere erano piccole. Cambiò anche l’aspetto dell’edificio, che venne ricoperto di legno nella parte superiore e inferiore,

locale APT svolgono un ruolo positivo e tenace nella programmazione del territorio come nella sua promozione. “Mio padre Emilio non era d’accordo sulla riduzione delle camere” ricorda Fabio Giacomelli. “Fu uno dei primi atti di indipendenza da parte della nuova generazione che stava assumendosi la responsabilità di portare avanti l’attività della famiglia. In quell’occasione, accorpai al terzo e ultimo piano (ricavato dalla sopraelevazione della soffitta) sei camere piccolissime per realizzare l’appartamento in cui andare a vivere con mia moglie e i nostri due figli. Io ero il direttore dell’albergo.” Il passaggio tra le generazioni avviene dopo la metà degli anni Novanta. Nel 1996 nasce la holding di famiglia, la Lungolivigno, nel cui consiglio di amministrazione siedono sei dei sette fratelli Giacomelli. L’amministratore delegato è il più giovane dei fratelli,

Matteo. Ogni fratello ha un ruolo ben specifico. Paolo ha preso in gestione la Tea del Vidal, un ristorante vicino alla partenza della Telecabina Mottolino. Lelia abita a Milano e rappresenta la Lungolivigno i cui uffici sono in via Besana. Oltre agli alberghi rappresenta anche i quattro negozi della Lungolivigno Fashion che distribuiscono in esclusiva a Livigno marchi come Gucci, Ermenegildo Zegna, Prada, Fendi, Dolce e Gabbana. Tra questi Renna Sport Bags e Renna Sport Shoes. Tutti i negozi fanno parte del circuito The Best Shops. Graziana è stata la responsabile del settore commerciale dei negozi. Da un paio di anni si occupa delle attività imprenditoriali del marito. Andrea è l’Amministratore Delegato del settore commerciale. La famiglia Giacomelli, in due il giorno del matrimonio nel 1955, nel 2000 arriva a trentatré persone: i

— In basso: Grand Hotel della Posta, Sondrio.



“LA NOSTRA SFIDA
È QUELLA DI MIGLIORARE
CONTINUAMENTE LA QUALITÀ
DELLA NOSTRA OFFERTA TURISTICA
COME STRUTTURE,
COME SERVIZI,
COME QUALITÀ UMANA
E PROFESSIONALE
DEL NOSTRO SERVIZIO”

due capostipiti Emilio e Domenica, i sette figli con mariti e mogli, i nipoti. Ci sono tutti, nell'ottobre del Duemila, anno del Giubileo, a Roma, in posa sul piazzale della Basilica di S. Pietro.

NEGOZI E ATTIVITÀ VARIE

Paralelo al settore alberghiero, cresce quello legato ai negozi gestiti dalla famiglia Giacomelli. Il più antico negozio di Livigno si chiama “da Giuseppina 1941”, è di una sorella di Domenica, Giuseppina Mottini. È un negozio ben avviato in località “ostaria” e risale al 1941. Giuseppina muore nel 1978. È Domenica a prendersi in carico il negozio. D'estate le ragazze, specialmente Lelia, a casa da scuola, possono dare una mano. Nel 1989 la sistemazione definitiva: “da Giuseppina 1941” da negozio-emporio diventa boutique di lusso. Nel 1979 un'altra occasione. Viene libero

un negozio abbastanza vicino a “da Giuseppina”. Maurilio, il figlio maggiore, dopo aver terminato le scuole a Cantù e aver fatto alcune esperienze nella ristorazione in Svizzera, tenta l'avventura di un negozio tutto sportivo: nasce il “Jack and Jack”. In località S. Rocco vengono costruiti alcuni appartamenti. Al piano terra c'è lo spazio per un negozio. Nel 1989 diventerà “Connaction”, negozio di moda, che poi troverà una collocazione definitiva in un altro stabile, sempre a Livigno. Nel 1994 c'è la possibilità di avere un ristorante nei pressi della partenza della telecabina del Mottolino, la “Tea del Vidal”. È il posto giusto per Paolo, un altro dei figli. In quell'anno entrano tra le attività anche il residence “Nuova Villa” e “il Caffè della Posta”.

L'HOTEL LAC SALIN

Nel 1997 i fratelli Giacomelli acquistano l'Hotel Lac Salin, uno dei più grandi della località turistica. L'Hotel Lac Salin, di categoria 3 stelle, è stato costruito nel 1969 da un imprenditore tedesco. Ha 75 camere e gode di una splendida location nella frazione di San Rocco all'attacco delle piste da sci. Nel 1996 la vedova lo mette in vendita. È un albergo stanco che rivela tutte le ugne dell'età. In due anni viene riportato a regime. Sotto l'albergo viene realizzato un garage di un'ottantina di posti con uno scavo di 40.000 metri cubi che scende per due piani. Quindi la scelta di demolirlo per edificare un albergo del tutto nuovo che si ponga sul mercato turistico di Livigno con ambizioni del tutto originali: proporre per la prima volta a Livigno l'esperienza di un vero e proprio Spa & Mountain Resort. La categoria è quella delle 4 stelle. I fratelli Giacomelli aggiungono una esse per indicarne l'eccellenza. I lavori iniziano

nell'aprile del 2005. L'albergo viene inaugurato per la stagione invernale del 2007: diventa Hotel Lac Salin SPA & Mountain Resort. Nel 2005 i Giacomelli assumono la gestione del Golf Hotel Parè, di categoria 4 stelle. L'albergo sostituisce egregiamente il vecchio Hotel Lac Salin visto che il nuovo intende rivolgersi a un mercato di fascia più elevata. Oggi la Lungolivigno Hotels propone l'Hotel Concordia (28 camere), l'Hotel Lac Salin SPA & Mountain Resort (65 camere), il Golf Hotel Parè (37 camere) e 25 appartamenti in un residence a 200 metri dall'Hotel Lac Salin SPA & Mountain Resort per un totale di 500 posti letto. Progettista per la realizzazione dell'Hotel Lac Salin SPA & Mountain Resort è l'architetto di fiducia della famiglia, il bolzanino Ludwig Pederiva, che alla verde età di 70 anni ha realizzato un albergo proiettato nel futuro. Viene applicata una nuova metodologia di costruzione che si rifà alla bioarchitettura. Si parte con una soletta di base di ben 40 centimetri di spessore che diventa l'elemento autoportante di tutti i piani superiori (tre sulla fronte, quattro sul retro) realizzati in legno. Non ci sono più muri portanti perché anche le pareti divisorie ne assumono la funzione. Le solette dei piani sono realizzate con legno intrecciato. Le pareti divisorie, prefabbricate, sono realizzate con pannelli con lastre di gesso esterne, legno lamellare e materiale coibentante in fibra di legno all'interno. Per l'esterno viene utilizzato un particolare intonaco naturale oltre al rivestimento in legno non trattato. Il disegno dell'esterno richiama le baite di montagna con i tetti a capanna e le balaustre esterne in legno. Grandi statue all'entrata, volti giganteschi appena abbozzati come nell'isola

di Pasqua, denotano ulteriormente l'originalità del progetto formale oltre che di quello architettonico. Alle spalle della reception si apre l'area di 900 metri quadrati riservata alla Mandira Spa. Sette camere sono molto particolari: le ha realizzate Petra Schmieder dedicandole alla filosofia dei chakra orientali, i punti energetici del corpo umano attraverso cui fluisce l'energia cosmica. La camera 102 è dedicata alla Terra e alla tradizione: è arredata con il letto in legno antico, il divano in feltro di lana, le tende che ricordano la trama del fieno. La camera 302 è ispirata alla Luna: dominano il giallo e l'arancio stile anni Sessanta. La camera 224 è dedicata al Sole: è una suite con camera e soggiorno illuminati dai colori opulenti dell'oro. La camera 124 è dedicata alle Rose e ha come filo conduttore la rosa: il letto ricorda la favola della Bella addormentata e nel

— In basso: interno del Grand Hotel della Posta, Sondrio.



salotto troneggia una chaise longue di coppia. La camera 202 è dedicata all'Aria e vi domina il blu. La camera 307 invece è all'insegna delle Stelle ed è dotata di un'ampia doccia fatta di giochi d'acqua. Il settimo chakra, il Cielo, è vissuto nella suite 310 mansardata con un angolo dedicato alla meditazione vicino alla vasca a guscio d'uovo collocata nel centro della camera sotto un lucernario che dà la vista diretta del cielo. "Quando abbiamo acquisito l'Hotel Lac Salin, con la mia famiglia ho lasciato il terzo piano dell'Hotel Concordia per avvicinarmi al nuovo albergo" spiega Fabio Giacomelli. "Quel vasto appartamento nel 2009 è stato trasformato in tre splendide Fashion Suite intitolate a Audrey Hepburn, Grace Kelly e Jacqueline Kennedy. L'albergo al piano terra propone i nostri negozi, che si affacciano sulla via pedonale e sul centro di Livigno: abbiamo voluto creare tre camere che fossero coerenti con questo genere di offerta. Anche queste camere sono state progettate da mia moglie Petra Schmieder." Con l'acquisizione dell'Hotel Lac Salin e poi del Golf Hotel Parè, Fabio Giacomelli diventa il Responsabile Marketing di tutte le strutture alberghiere collocando un Hotel Manager in ciascuna di esse. L'attività della Lungolivigno, in tutti i suoi rami, è diventata industria a tutti gli effetti e come tale va affrontata. "La nostra sfida è quella di migliorare continuamente la qualità della nostra offerta turistica come strutture, come servizi, come qualità umana e professionale del nostro servizio" spiega Fabio Giacomelli. "Non abbiamo paura neppure delle eventuali recensioni negative sui social network, sono uno stimolo al miglioramento oltre che la

dimostrazione della veridicità anche di quelle positive." Il prossimo step? "La realizzazione di un nuovo albergo nell'area del parcheggio che divide l'Hotel Concordia dalla strada statale dove possediamo un'area edificabile di 4300 metri quadrati: sarà il primo hotel di categoria 5 stelle lusso di Livigno. È un'ambizione che vogliamo condividere con l'intera città in quanto Livigno è cresciuta moltissimo in questi cinquant'anni e deve crescere ulteriormente soprattutto in qualità e differenziazione dei prodotti offerti, l'estate come l'inverno. Livigno è diventata una destinazione turistica adulta e deve confrontarsi con le sue omologhe sull'arco alpino, da qui la necessità di dotarsi di un'offerta alberghiera sempre più qualificata tra le quali l'agriturismo che ha appena aperto mio fratello Paolo, con sette camere e un maneggio di cavalli.

Lungolivigno SpA

Via Plan, Livigno
Tel +39 0342990100 Fax +39
0342990300
www.lungolivigno.com
info@lungolivigno.com

Andrea Giacomelli,
Amministratore Delegato

Matteo Giacomelli,
Amministratore Delegato

Lelia Giacomelli,
Responsabile ufficio comunicazione

Fabio Giacomelli,
Direttore Marketing
Hotel Concordia

Mauro Bortolotti,
Hotel Manager
Hotel Parè

Cristiano Bettoni,
Hotel Manager
Hotel Lac Salin SPA & Mountain Resort

Mauro Bortolotti,
Hotel Manager



Un viaggio verso il sogno americano

di Silvia Barban, *socio Hospes*

Nome e Cognome: Silvia Barban.

Nata a: Varese il: 22 maggio 1989.

Professione: Cuoca.

Educazione: Istituto Alberghiero

"Erminio Maggia", Stresa.

Dove vivo? Brooklyn, New York City.





— Dall'alto: Silvia e la sua brigata.

Silvia si reca al lavoro a New York City.

— Pagina precedente: Silvia e Isabell Rossi ex

allieva, soci Hospes, con il Prof. Giovanni

Rottoli, in occasione di un evento a Cannes per

la Regione Piemonte.

Con questo articolo vorrei parlarvi della mia storia, dei tanti sacrifici e della passione che mi ha portato ad essere Executive Chef al ristorante Aita in Clinton Hill, Brooklyn.

Partiamo dall'inizio circa 11 anni fa , quando ho deciso di voler iscrivermi alla Scuola Alberghiera di Stresa . Tutti mi chiedevano perche fare 2 ore o più di viaggio per andare a scuola e la mia risposta era sempre la stessa "é la migliore e io ne voglio far parte, voglio il meglio per il mio futuro". Così ho passato 5 anni incredibili della mia vita, dove sono riuscita ad avere delle basi molto importanti a livello scolastico, professionale ma soprattutto per la mia Vita. Penso che questa Scuola non abbia influenzato solo la mia professione ma parte di quello che sono ora, il rispetto, la cordialità, l'organizzazione. Il Professor Fava e il Professor Abbondio sono le persone che più di tutti hanno creduto in me e mi hanno aiutato nel mio percorso. Ho condiviso grandi momenti, evento dei media a Cannes, scambio per 2 settimane in Svezia , Valsesia sono alcuni dei progetti alla quale mi hanno dato la possibilità di partecipare, e della quale sono felice siano state parte della mia formazione. Avendo la fortuna di conoscere professori come i miei, ho capito che potevo far meglio e ancora meglio. Ho scelto di fare cucina in terza e poi ho voluto continuare per poter conoscere di più riguardo al mondo della ristorazione. Mi sono diplomata con 100/100 e dopo la scuola è lì che é iniziata la realtà! Grazie all'aiuto di Diego Masciaga ex alunno della Scuola di Stresa, del Professor Fava e di tanto lavoro e sudore fui in grado di entrare alla corte di Erbusco dal Grande Maestro Gualtiero Marchesi . 6 mesi di stage 15 ore di lavoro al giorno, lontana da



casa e tanta voglia di imparare da colui che ha portato la cucina italiana ad un altro livello sfidando i nostri cugini francesi. Dopo 5 mesi il mio chef mi promosse come commis di partita e in meno di 2 anni ero capo partita ai pesci e ho conosciuto centinaia di persone che tutti ora con un percorso differente riesco a rincontrarle. Dopo un'esperienza da Marchesi e dopo aver appreso le basi della cucina italiana ho voluto proseguire in un percorso più innovativo nel Ristorante 2 stelle Michelin di Giancarlo Perbellini. Chef Perbellini mi ha dato la possibilità di capire come creare un piatto di grande qualità e innovativo utilizzando la semplicità del prodotto e la conoscenza dei miglior prodotti di

— In alto: Ponte di Brooklyn.



SONO PARTITA 2 ANNI FA
CON CHEF PERBELLINI VERSO L'AMERICA
PER FARE UNA CONSULENZA
E AIUTARE L'APERTURA
DEL RISTORANTE GIOVANNI RANA
IN CHELSEA MARKET NEW YORK

qualità. Ho iniziato come commis di pasticceria fino a diventare capo partita agli antipasti e seguirlo sempre in progetti ed eventi tra i più importanti a Bangkok e a New York. Sono partita 2 anni fa con Chef Perbellini verso l'America per fare una consulenza e aiutare l'apertura del ristorante Giovanni Rana in Chelsea Market New York. Quella città mi aveva già incantato un anno prima in vacanza. Ma dopo 3 mesi capii che era la città nella quale volevo vivere! Così dopo 3 mesi Antonella Paternò Rana mi offrì a continuare il mio percorso nel Ristorante Giovanni Rana, e il mio sì fu immediato, un sogno che diventa realtà ma nello stesso tempo il rinunciamento di affetti, famiglia, amici e della Bella Italia e della posizione da Chef da Giancarlo Perbellini. Così poco a poco lavorando duro e sempre con il sorriso e l'amore per la cucina



In alto: Silvia con i Proff.ri Roberto Abbondio e Giovanni Rottoli, consiglieri Hospes in occasione di un evento a Cannes per la Regione Piemonte.

Pagina a fianco: Silvia presso lo stand del Piemonte alla Borsa Internazionale del Turismo, Con ospiti illustri.

IL MENU È FATTO
ORA NON RIMANE ALTRO CHE
NON PERDERE L'OBIETTIVO E CONTINUARE
SENZA MAI DIMENTICARSI DEL PASSATO E
RICORDANDO SEMPRE I SACRIFICI
E LA PASSIONE PER LA CUCINA

mi promossero da chef di partita a Sous Chef, sotto di me lavoravano 50 persone da gestire, insegnare la cucina italiana e soprattutto con i quali comunicare. L'italiano non funziona sempre, anche se la presenza di italiani non é poca nel settore della ristorazione, ma l'inglese era essenziale per parlare con fornitori e manager del ristorante ma non bastava, la maggior parte dei cuochi a New York sono Sud Americani, così per sopravvivere e per essere rispettata riuscii ad imparare anche lo spagnolo, non andando a scuola ma semplicemente ascoltando e provando a parlare con i miei cuochi. Dopo quasi 2 anni di sudore, grande affetto e rispetto ad agosto 2014 ho lasciato Giovanni Rana, poiché la voglia di crescere ancora e di tornare alla mia cucina creativa era tanta... Insomma qualcuno trovò qualcosa in me di speciale e mi offrì una posizione di Executive Chef nel ristorante Aita, dove attualmente lavoro! Roberto Aita chef importante e di gran esperienza a New York e Giulia Pelliccioni donna di carriera a soli 27 anni sono i padroni di questo splendido ristorante in Clinton Hill Brooklyn, è con loro ora che inizia una nuova esperienza. Il menu è fatto ora non rimane altro che non perdere l'obiettivo e continuare senza mai dimenticarsi del passato e ricordando sempre i sacrifici e la passione per la cucina.

RASSEGNA HOSPES

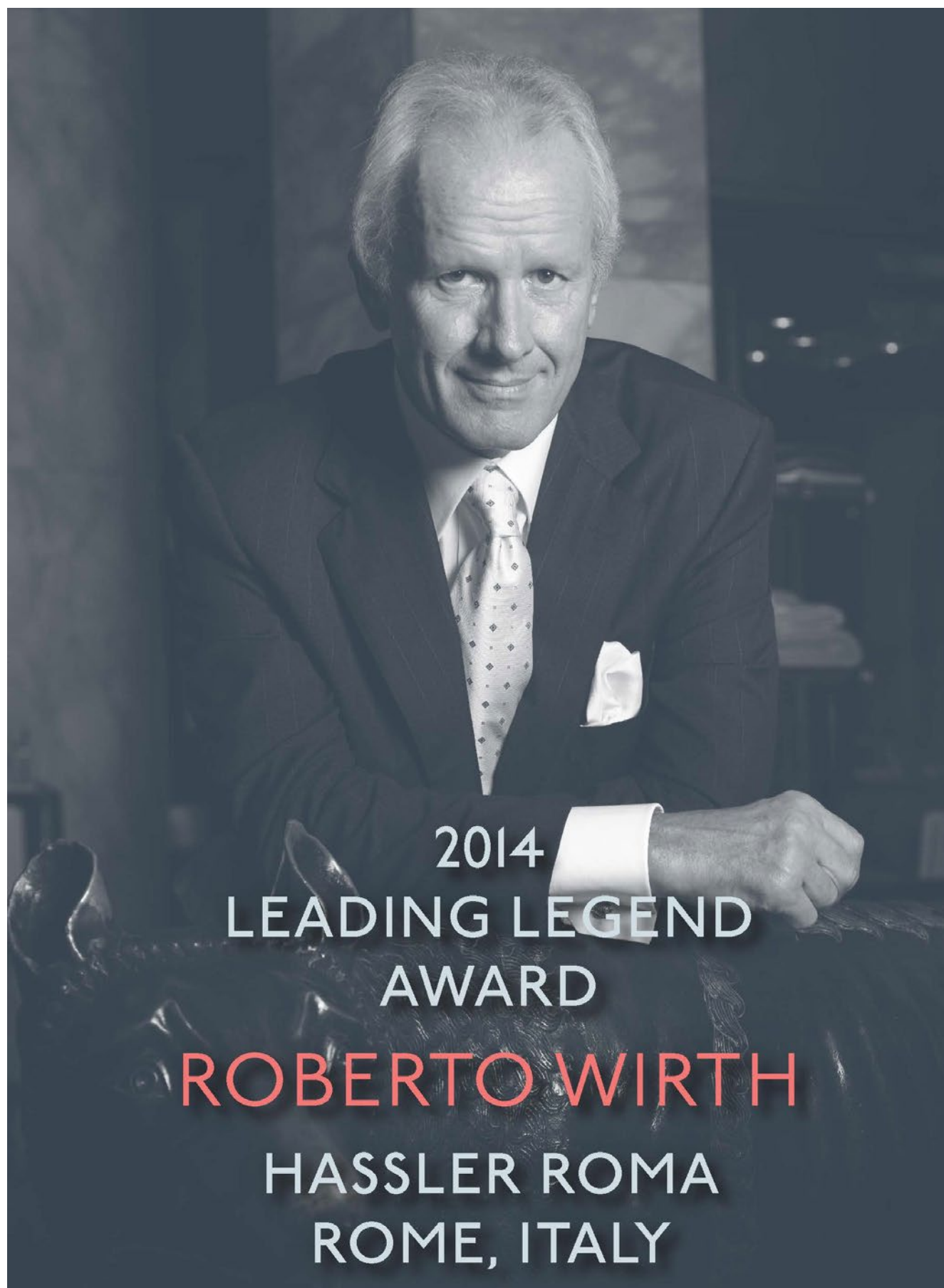
Roberto E. Wirth

riceve il premio "Leading Legends Award"

di Vivian Barsanti, Communications Manager
Hotel Hassler Roma

Roma, 26 novembre, 2014 – Roberto E. Wirth, proprietario e direttore generale dell'Hotel Hassler Roma ha ricevuto il prestigioso premio "Leading Legends Award" per "leadership esemplare, contributi e impegno nell'arte dell'ospitalità indipendente" sabato 22 novembre in ambito della Annual Convention 2014 di The Leading Hotels of the World tenutasi a Vienna, Austria. Il Dott. Wirth è stato selezionato sulla base di candidature presentate dai membri di The Leading Hotels of the World, la più grande collezione internazionale di hotel di lusso con oltre 430 alberghi in più di 80 Paesi, e gli è stato riconosciuto il suo contributo ed eccellenza nell'ospitalità indipendente. È stato presentato con un trofeo di cristallo Tiffany, così come un orologio inscritto da Blancpain. "Sono estremamente fiero" afferma Roberto Wirth durante la cerimonia

di premiazione, "di ricevere questo riconoscimento, particolarmente visto che ho dovuto superare ostacoli straordinari per ottenere quello che ho oggi. Sapevo di voler diventare un albergatore da quando avevo cinque anni però, essendo nato profondamente sordo, mi è stato detto che avrei dovuto rinunciare a questo sogno. Ma ero anche nato in un albergo, ed è stato tutto ciò che avevo respirato e vissuto fin dai miei primi ricordi. Seppur deluso, non mi sono mai scoraggiato a tal punto da abbandonare quello che sentivo era la mia ragione di vita. Ho continuato il mio percorso andando alla scuola alberghiera della Cornell University a Ithaca, NY, e poi a Boston, San Francisco, e Honolulu, Hawaii per ottenere esperienza alberghiera diretta. Sono poi ritornato a Roma, all'Hotel Hassler, dove sono ormai da 36 anni."



2014
LEADING LEGEND
AWARD

ROBERTO WIRTH

HASSLER ROMA
ROME, ITALY

ROBERTO E. WIRTH

nato a Roma, è la quinta generazione di una importante dinastia di albergatori svizzeri, e la sua passione ed instancabile lavoro nel portare avanti le tradizioni della sua famiglia sono il motore dietro il successo continuo di uno degli alberghi di lusso più importanti e amati in Europa.

HOTEL HASSLER ROMA

L'Hotel Hassler in cima alla scalinata di Trinità dei Monti è il simbolo di una tradizione d'eccellenza nell'ospitalità. Il Presidente e Direttore Generale Roberto E. Wirth, accoglie personalmente gli ospiti con l'eleganza e lo stile che hanno segnato la storia dell'Hotel. Da sempre un naturale

punto d'incontro dell'élite politica, economica e culturale italiana e straniera, l'Hassler ha avuto il privilegio di accogliere centinaia di personalità di spicco internazionale: la famiglia Kennedy, il Principe Ranieri di Monaco e Grace Kelly, Gabriel Garcia Marquez, Pablo Picasso, Steve Jobs, Tom Cruise, Nicole Kidman, Madonna, Bill Gates, Melanie Griffith, Antonio Banderas, Hugh Grant e George Clooney sono solo alcuni dei noi che compaiono sul libro d'oro dell'Hotel. Con le sue 96 stanze e suite, arredate una diversa dall'altra in un'elegante combinazione di classico e moderno, dotate dei confort più moderni e impreziosite da capolavori artistici e mobili d'epoca, l'Hassler offre panorami unici sulle cupole, i cortili e i tetti dell'intera città. Al sesto piano troneggia il ristorante stellato Imàgo condotto abilmente dal pluripremiato chef Francesco Apreda, capace di incantare i palati proponendo la sua egregia interpretazione dell'eccellenza gastronomica italiana. Grazie alla qualità superiore dei servizi e attenzioni offerti ai suoi ospiti, è la location più prestigiosa della capitale e la destinazione preferita dai viaggiatori che esigono solo il meglio. Piazza Trinità dei Monti, 6 - 00187 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 699 340 www.hotelhasslerroma.com

**THE LEADING HOTELS OF THE WORLD, LTD (LHW)**

Quando l'unico e lo straordinario si incontrano, avete trovato un Leading Hotel. The Leading Hotels of the World, la più grande collezione internazionale di hotel di lusso con oltre 430 alberghi in più di 80 Paesi, premia solo l'eccellenza. Meravigliosi



palazzi e oasi cittadine, antichi castelli e piccole strutture di charme, sontuosi safari e paradisi tropicali: tutte le strutture affiliate sono fieramente indipendenti e rispecchiano la cultura della propria destinazione, anziché i valori imposti da una catena alberghiera. Con più di ottant'anni di impegno continuo per creare indimenticabili esperienze di viaggio, The Leading Hotels of the World seleziona solo alberghi con altissimi standard di qualità e unicità. Per The Leading Hotels of the World l'ospitalità non è un business, è un'arte. E una passione.

Intervento di Roberto E. Wirth, socio Hospes, in occasione dell'Assemblea svoltasi a Stresa il 26 Novembre 2011, dal titolo: "la Scuola di Stresa insegna di più. teoria, pratica e un pizzico di stile...di vita"

"Ringrazio il Presidente Hospes, Dottor Erminio Maggia. Come sapete sono sordo dalla nascita e spero che tutti mi capiscano quando parlo, altrimenti alzate la mano.. Io provo una grande emozione nell'essere di nuovo qui – mi tornano in mente molti ricordi dei miei due anni trascorsi in questo istituto dal „66 al „67. Mi sembra di essere tornato ragazzino. Vorrei raccontarvi la mia storia personale... All'età di 5 anni sognavo spesso di fare l'albergatore, visto che ho vissuto, fin dalla nascita, in un albergo e vedevo

— In alto: da sinistra Andrea Kracht, Roberto E. Wirth, Ted Teng.

— Pagina a fianco: piazza di Spagna a Roma e uno scorcio dell'Hotel Hassler.

— In basso: Presidential Suite Trinità dei Monti
Living Room Hassler Roma.

— Pagina a fianco: Ristorante Imàgo Hassler,
Roma.

come mio padre gestiva il personale e parlava con i clienti. Ero pieno di ammirazione per il suo mestiere, lui mi ha ispirato a fare questo lavoro. Questo sogno non mi è mai pesato e non ho mai pensato che fosse una missione impossibile solo perchè ero sordomuto.

Un giorno chiesi a mio padre se secondo lui io potesse diventare un albergatore come lui e lui mi disse che sarebbe stato difficile, visto che nel suo lavoro bisognava parlare molto al telefono ed in generale dialogare con i clienti ed il personale. Lui mi scoraggiò, ma in realtà durante i primi anni di scuola a Milano, in un

istituto di sordomuti, io mi sentivo normale e pensavo che sarebbe sempre stato così. Solo tornando a Roma mi resi conto che il mondo degli udenti era diverso, comunque la mia determinazione e la mia vocazione, mi hanno sempre supportato. Ho voluto lanciare una sfida ed ho detto a mio padre che avevo deciso di frequentare una scuola alberghiera.

È così che mio padre mi portò qui vicino a sua sorella, proprietaria della Regina Palace, in questa scuola, in cui andava anche mio cugino, nipote della zia.

Ho frequentato solo due anni, il primo in cucina ed il secondo in sala. Avrei dovuto fare il terzo in amministrazione, ma è morto mio padre ed io ho deciso di andare in America. Avevo sentito parlare molto bene di quel paese nuovo, che era all'avanguardia ed offriva grandi opportunità ai sordi. In America mi sono laureato alla Cornell University – la migliore scuola alberghiera a livello internazionale. Ho fatto diversi lavori in vari catene alberghiere come Hilton, Intercontinental, Sheraton, Holiday Inn, Hyatt ed altre, spostandomi in diverse città quali Washington DC, Boston, San Francisco e infine Honolulu alle Hawaii, dove sono rimasto 3 anni. La mia permanenza in America mi ha fatto maturare ed avere un'identità ed infine mi ha permesso di tornare a Roma e gestire l'Hassler.

A Honolulu tra il '74 ed il '75 ho curato l'apertura di due ristoranti, che non pensavo neanche fossero molto importanti, ma un paio di anni fa ho letto su Vanity Fair che uno di questi era il ristorante preferito di Obama, forse l'ho anche incontrato. Sono anche stato presidente di varie associazioni a tutela dei diritti per l'assistenza dei sordomuti in America.





LA MIA PERMANENZA IN AMERICA MI HA FATTO MATURARE ED AVERE UN'IDENTITÀ

Nel '77 sono tornato a Roma ed ormai sono più di 33 anni che gestisco con piacere l'Hassler.

Nel 2005 mi hanno riconosciuto il premio Independent Hotelier of the World – un riconoscimento importantissimo per la mia carriera, che ho ritirato a New York, all'Hotel 5 stelle Waldorf Astoria. Sono stato il primo italiano al mondo e poi due anni dopo Natale Rusconi dell'Hotel Cipriani ha ottenuto lo stesso premio.

Adesso qualche ricordo che mi viene in mente:

Non potrò mai dimenticare le due volte che in cucina, mentre tritavo le cipolle,

la mia attenzione venne richiamata da un'insegnante o un compagno e per guardarlo tagliai di netto l'unghia del mio dito medio. È stato un dolore enorme che mai dimenticherò!

Durante un'altra lezione mi divertii a vedere come un compagno, che si considerava bravissimo, non riuscì a saltare una frittata di uova e patate e tutto finì per terra, mentre la mia venne benissimo!

Oppure un'altro episodio quando lavoravo come economo al Regina Palace di mia zia, controllavo la merce e ed il personale. Il figlio di mia zia aveva assunto come Chef l'assistente dello Chef Luciano, il mio insegnante in questo istituto, per cui avevo anche molta simpatia. Un giorno, all'uscita notai che le tasche interne del suo giubbotto erano troppo gonfie e gli chiesi di tirar fuori ciò che era dentro, allora uscirono 4 aragoste vive e lui si è molto arrabbiato con me, ma io gli ho detto che era mio dovere controllare. Ricordo anche Frau Beck, una mia insegnante grossa, ma molto simpatica. Mi dava lezioni private di



— In alto, pagina a fianco: Roberto Wirth in occasione dell'Assemblea Soci anno 2011 ed il convegno conseguente: "La 'Scuola di Stresa' insegna di più. Teoria, pratica e un pizzico di stile... di vita".

tedesco. Ricordo che mangiava tanto e spesso ed io ed i miei compagni la guardavamo con stupore. Per puro caso mi incontrò alla stazione di Milano una domenica pomeriggio, dopo che ero stato a trovare i miei vecchi compagni sordomuti e mi chiese di fare insieme il viaggio di rientro a Stresa. Lei entrò nello scompartimento del treno occupando 2 posti ed ha pregato un signore di aprire la finestra perchè faceva caldo. Il signor mi sembrò impallidire un pò, visto che ad eccezione di Frau Bech nessuno aveva caldo. Poi arrivati a Stresa lei uscì dallo scompartimento e trovò molte persone già nel corridoio. Ordinò di nuovo a tutti di rientrare nei loro scompartimenti, per permettere a Frau Beck di uscire. Qualcuno rientrò, ma molti rimasero nel corridoio, ed io mi divertii tantissimo nel vederla sgusciare fuori, schiacciando chi era

rimasto nei corridoi.

Dopo la scuola alberghiera di Stresa, ho fatto diversi lavori, acquisendo così le basi di questo mestiere. Avendo sempre lavorato sotto un management, conoscevo bene la mentalità dei lavoratori e sapevo gestirli. Quindi a voi allievi dico che è importantissimo seguire le istruzioni dei superiori. Come dico sempre ai miei figli, devi saper ubbidire. Se non sai ubbidire, non sai comandare. Se il capo dà un ordine, va sempre eseguito, perchè è lui il responsabile. Le vostre valutazioni vi serviranno da esperienza per il vostro futuro. Io frequento molti alberghi a 5 stelle lusso e trovo che il look del personale spesso non sia all'altezza. Io sono molto esigente e ritengo che i dipendenti debbano avere un aspetto molto curato, senza baffi, i capelli devono essere corti, non devono

indossare orologi o bracciali vistosi, le scarpe devono essere lucide. L'Assler è rinomato in tutto il mondo per la sua posizione ed il servizio, a cui tengo moltissimo. Il cliente paga e desidera avere un servizio impeccabile, come da suo diritto. È necessario farlo sentire come se fosse a casa sua. La vostra scelta nel lavorare in una catena alberghiera o in un hotel indipendente è molto importante, poiché troverete due mentalità completamente diverse. Vi ringrazio per la vostra attenzione e spero di non aver parlato troppo. Ho sempre nutrito una grande ammirazione per il Prof. Mainardi, sono quindi sicuro che la preparazione che avete ricevuto qui vi permetterà di avere molto successo. Spero che in futuro vi rivedrò a Roma".



RASSEGNA HOSPES

Assemblea dei soci Hospes 2014

Ti lascio il banco

Hospes senior e Hospes junior a confronto

di Francesca Morleo

Stresa, sabato 29 novembre 2014 il Grand Hotel des Iles Borromées chiude la stagione con un evento d'eccezione. L'Hospes nella ricorrenza del 60° anniversario della fondazione tiene l'Assemblea ordinaria dei Soci nella maestosa struttura liberty affacciata sulle rive del lago Maggiore di fronte alle isole Borromee. Partecipano 91 Soci (un record) e alcuni graditissimi Ospiti tra cui: Ivan Guarducci Presidente Fondazione Comunitaria del VCO, verso fine evento Giuseppe Bottini Vice Sindaco Città di Stresa, Comandante Comando Provinciale dei Carabinieri. Inviano i loro saluti: il Prefetto, il Questore del Verbano Cusio Ossola e la Dott.ssa Marzia Baracchino responsabile del settore promozione turistica della Regione Piemonte. Ottimi risultano i servizi di accoglienza, cortesia, ricevimento, accreditamento

e assistenza Ospiti da parte degli studenti. Ore 9,30 l'evento si apre con il benvenuto del Presidente Hospes Comm. Alberto Gozzi e l'esposizione del Codice d'Onore da parte degli studenti. Segue la premiazione Hospes degli studenti più meritevoli nell'anno scolastico 2013-2014: Marco Testoni, Tecnico Servizi Ristorazione settore sala bar; Federica Raimondi, Tecnico Servizi Turistici; Giorgia Ferrara, Tecnico Servizi Ristorazione settore cucina. I tre hanno conseguito il diploma di maturità con valutazione 100/100. Giorgia non presente (ha ritirato il premio la mamma) in quanto impegnata al lavoro a Londra al The Water Side Inn invia testimonianza scritta: "Buongiorno a tutti, mi trovo in difficoltà a racchiudere in poche righe la mia esperienza in Inghilterra al "Waterside Inn"; [...] sono arrivata qui a settembre grazie alla ferma

raccomandazione del professor Fava. Ho svolto uno stage della durata di due mesi [...]Durante questo periodo ho avuto modo di mettere in pratica tutto ciò che ho studiato. All'inizio è stato difficile trovarmi da sola in un altro paese, parlando una lingua diversa e essendo il membro più giovane di un team esperto e preparato in un ristorante di così alto livello. Ma di giorno in giorno, grazie alla costante presenza dei miei manager e dei miei colleghi, ho avuto modo di ambientarmi e amare sia la professione di commis nella lussuosa sala ristorante sia la frenetica vita in cucina; fino a confermare la mia assunzione. Questa esperienza è più di quanto potessi immaginare a soli diciannove anni. In questo ristorante mi sono davvero resa conto di quanto sia stata importante la mia formazione scolastica [...]. La mia esperienza quindi non si può dire sia iniziata a settembre, ma più di cinque anni fa quando per la prima volta sono entrata al Maggia perché ciò che questa scuola mi ha lasciato lo porterò ovunque andrò, insieme alla mia valigia". Ore 10 l'Assemblea dei Soci discute e delibera sul seguente ordine del giorno: lettura della relazione del Consiglio di Amministrazione, da parte del Vice Presidente Vicario Prof. Riccardo Fava Camillo. Presentazione del rendiconto patrimoniale al 30 giugno 2014 da parte del Consigliere Dott. Erminio Maggia. Relazione Presidente del Collegio Sindacale Dott. Renzo Colombo. Presentazione del bilancio preventivo per l'esercizio 2014-2015 da parte del Dott. Maggia. Sia il bilancio consuntivo che quello preventivo vengono approvati dall'unanimità dei Soci. Elezione del Consiglio di Amministrazione: viene determinato che i componenti per il triennio in



— momenti dell'Assemblea Soci Hospes 2014.

La rassegna fotografica completa è disponibile
al sito www.associazionehospes.it.



carica saranno 13; all'unanimità l'Assemblea elegge i Signori: Roberto Abbondio, Valerio Beltrami, Alfonso Fasola, Riccardo Fava Camillo, Silvano Fortina, Alberto Gozzi, Erminio Maggia, Franco Mariani, Haralabos Melenos, Gianni Mezzetti, Giovanni Pessano, Daniele Preda, Giovanni Rottoli. L'Assemblea all'unanimità, con battito di mani, rielegge in qualità di Presidente il Comm. Alberto Gozzi. L'Assemblea all'unanimità riconferma i componenti del Collegio Sindacale: Dott. Renzo Colombo, Rag. Cinzia Marnati, Dott. Matteo Molina. Prima della chiusura della parte assembleare prende la parola il Prof. Giovanni Pessano, già docente dell'Istituto, il quale con dovizia di particolari informa i Soci sul tema della costruzione del nuovo plesso scolastico. Ore 11 "Le alte mete" conversazione con i Soci Hospes Junior per un progetto a beneficio degli studenti della "Scuola di Stresa", oltre al Presidente Gozzi intervengono la Prof.ssa Francesca Morleo e gli Studenti: Alfano Federico, Baldin Laura, Bonelli Stefano, Caretti Carlotta Dottore Alessandro, Fè Virginia, Neri Sofia. Alla maniera di un talk show il Presidente soddisfa curiosità e scioglie dubbi sulle perplessità degli Studenti relative al loro futuro lavorativo. Si distingue Alfano Federico che scatena in sala un ammirato applauso alla domanda "Come far capire alla gente la serietà del nostro lavoro in un'epoca che vede il bombardamento televisivo di programmi culinari con improvvisati chef?". A proposito di alte mete, vengono presentati due libri scritti da ex Studenti della "Scuola di Stresa": "The Diego Masciaga – Way" di Diego Masciaga, direttore generale del The Waterside Inn, Bray on Thames Inghilterra; "Mangiar di caccia"

ultima opera di Daniele Preda, per anni docente dell'Istituto "Erminio Maggio", consigliere Hospes, Maestro di Cucina ed Executive Chef. Ore 12,00 "eBook Hospes, ecco la nuova Rassegna", interviene il Vice Presidente Vicario Prof. Riccardo Fava Camillo per presentare il Direttore responsabile Renato Andreoletti unitamente ai componenti della redazione, le docenti: Albertalli Valeria, Morleo Francesca, Poletti Silvia, Spinozzi Lara; le studentesse: Burlone Marta, Grandi Valentina, Lampugnani Marta, Mirani Chiara, Peraldini Jessica, Pingitore Alessia, Vescio Caterina, Zerletti Anna. Il Direttore Andreoletti comunica che la redazione sta lavorando alla nuova pubblicazione che avrà quale tema "Accoglienza e Ospitalità", prevista l'uscita entro aprile 2015. Due anticipazioni da parte del Direttore: testimonianza di Silvia Barban studentessa anni 2003- 2008. Ultima intervista, prima della sua scomparsa, al Prof. Albano Mainardi da parte di Renato Andreoletti (estratto): "Albano Mainardi, una vita da insegnante. Articolo pubblicato su Hotel Domani n. 3 aprile 2001. Ore 12,30 l'incontro si chiude con la Colazione dell'Amicizia, ottimamente curata dai responsabili di cucina e sala del Grand Hotel des Iles Borromées, alla quale hanno preso parte circa 80 Ospiti tra Soci e non. È stato un sabato mattina piacevole in un clima di amicizia, ma soprattutto sono state ore di crescita per gli studenti che hanno vissuto un momento significativo di incontro-confronto con chi ha ceduto loro il proprio banco di scuola.







— In alto: Renato Andreoletti con i componenti della redazione eBook HOSPES.



— A sinistra: per ricordare l'Amico ed ex allievo della "Scuola di Stresa" Giuseppe Habeler (al centro nella foto) recentemente scomparso.





News

Istituto di Istruzione Superiore "Erminio Maggia"

École Hôtelière Lausanne e "Scuola di Stresa" un binomio vincente

Stresa, 9 ottobre 2014

DI ALESSIA PINGITORE,
MARTA BURLONE, *SOCI HOSPES*

Monsieur Samuel Salvisberg, Ancien Directeur dell'WW École Hôtelière Lausanne, e ora anche EUHOFA Ambassador, fa visita alla "Scuola di Stresa". Si tratta di un ospite particolarmente ammirato e stimato da tutti noi in quanto è stato per anni a capo della scuola alberghiera più prestigiosa al mondo, l'École Hôtelière di Le Châlet-à-Gobet, vicino Losanna. Basti pensare che l'Istituto

fu inaugurato nel lontano 1893. L'EHL, École Hôtelière Lausanne vanta ben 2.400 studenti, di non meno di 19 anni e che provengono da 90 nazioni diverse. Dopo aver soggiornato all'Hotel Astoria, Madame e Monsieur Salvisberg hanno avuto un incontro ufficiale con l'Associazione Hospes rappresentata dal presidente Alberto Gozzi, dal vicepresidente Riccardo Fava e dai consiglieri: Roberto Abbondio, Giovanni Fasola, Franco Mariani e Giovanni Pessano. Il meeting ha offerto l'opportunità di discutere e cercare punti di convergenza tra la scuola di Losanna e l'Istituto Maggia, ipotizzando anche future collaborazioni. Hospes ha aderito a un nuovo organismo di cui Monsieur Salvisberg è ambasciatore Euhofa International, un'associazione internazionale che conta oltre 200 membri in tutto il mondo. Il suo obiettivo è quello di favorire un contatto, a più livelli, tra gli istituti alberghieri che puntano all'eccellenza. Euhofa promuove l'incontro di scuole diverse, scambi tra studenti e congressi in tutto il mondo per discutere di comunicazione, scuola e business. Il giorno seguente i due ospiti sono stati calorosamente accolti dagli studenti della nostra scuola i quali, coordinati dal Prof. Riccardo Fava, hanno intrattenuto gli ospiti con lo stile che caratterizza la "Scuola di Stresa". Tutto era stato, del resto, ben predisposto nei giorni precedenti dagli allievi di seconda, terza e quarta del corso Turistico e da quelli di una classe prima di Enogastronomia e ospitalità alberghiera. Una felice occasione anche per conversare con gli ospiti in francese. Dopo il tour della scuola e dopo la lettura e il commento del Codice d'Onore, pilastro fondamentale per l'insegnamento nella "Scuola di





Sopra e sotto: Incontro con Madame e Monsieur Salvisberg al Grand Hotel del Iles Borromees, Stresa e Proff.ssa Manuela Miglio, Prof. Roberto Abbondio, Prof. Riccardo Fava e tutti gli studenti in servizio.

A fianco: Madame e Monsieur Salvisberg all'Hotel Astoria, Stresa. Prof. Riccardo Fava, Prof. Alberto Gozzi, Prof. Giovanni Pessano.

Stresa", si è tenuta presso l'ufficio di presidenza Hospes una riunione a cui hanno partecipato, insieme naturalmente ai Signori Salvisberg, il Dirigente Scolastico, Prof.ssa Manuela Miglio e il Prof. Riccardo Fava. Si è trattato di un dialogo proficuo e ricco di progetti e si auspica di future collaborazioni. Monsieur Samuel Salvisberg ha presentato il suo Istituto come università professionale accessibile solo a coloro che hanno superato le selezioni attraverso test particolarmente impegnativi. Molto rilievo è riconosciuto alla preparazione pratica che è consolidata da periodi

intensi di alternanza scuola-lavoro, al termine dei quali gli allievi vengono remunerati. L'incontro non ha rappresentato solo un momento di scambio di esperienze e di riflessioni sul mondo alberghiero e sugli obiettivi formativi di una Scuola alberghiera al passo con i tempi. L'incontro ha posto le basi per una cooperazione fattiva che i due Istituti vorrebbero realizzare nel tempo, a tutto vantaggio della didattica e della professionalità che i due Istituti potranno sempre più e meglio garantire ai propri allievi. La giornata è terminata con una apprezzata colazione presso il Grand Hotel del Iles Borromees alla quale ha preso parte anche il Prof. Roberto Abbondio e gli studenti in servizio. Un auspicio, dunque, e una concreta opportunità di crescita anche per il nostro Istituto Alberghiero che ha saputo, ancora una volta, farsi apprezzare e, in questa occasione, in modo lusinghiero anche da uno dei massimi esperti internazionali del settore.





Anche il “Maggia” è tra i Jeunes Restaurateurs d’Europe

Stresa, 15 marzo 2015

DI MARCO STABILE,
PRESIDENTE JRE ITALIA

Un caro saluto a tutti gli allievi della scuola Alberghiera di Stresa, da tutti noi 84 JRE Italiani. La nostra associazione nasce 41 anni fa a Parigi sotto il patrocinio di Grand Marnier. L'intento era quello di unire i ristoratori di qualità sotto un unico credo: servire il cliente nel migliore dei modi,

pensando alla sua soddisfazione, salute e ricerca di innovazione del proprio territorio: ci sono riusciti. In Italia, l'associazione è arrivata più tardi.

La prima regola per diventare un membro dell'associazione è che lo chef del ristorante ne sia anche il proprietario, la seconda che il ristorante sia aperto da almeno 3 anni. Poi, i JRE, in forma anonima, effettuano 3 visite al ristorante dello chef che fa richiesta di entrare a far parte dell'associazione ed il board ne decide l'ingresso.

Da allora fino al compimento di 50 anni un JRE sarà membro effettivo dell'associazione; Tra i 50 e i 55 anni diventerà Table d'honneur e da 55 anni in poi diventerà membro onorario a vita.

Non è facile diventare chef e proprietario(quindi imprenditore) come invece sembra di percepire guardando i programmi gastronomici in TV, ci vogliono tantissimo lavoro, tanta passione, tanta dedizione, tanto studio e molta molta cultura. Infatti la tradizione, l'arte, la storia, la geografia e la cultura dei popoli fanno parte alla grande delle cucine alto livello, dove tantissime idee si incrociano nella



forma di espressione più varia che è la cucina, comune denominatore per tutti i popoli del mondo.

Il prossimo Lunedì 18 Maggio, ci sarà il primo esame JRE, per le quinte classi; la mattina ci effettuerà la prova pratica: ad ogni studente prescelto, dalla scuola secondo i risultati ottenuti durante l'anno, verrà dato un paniere di prodotti e verrà richiesta la preparazione di 3 portate in 4 ore. La giuria sarà composta da 5 JRE, tra cui il presidente, Il direttore della rivista "la cucina italiana" Ettore Mochetti, un professore della scuola di Stresa. Il più bravo in questa occasione vincerà la prima borsa di studio JRE Italia.

Il 3 Giugno 2015 invece ci sarà la cerimonia della posa in opera della targa JRE all'esterno della scuola ed ufficialmente partirà il programma di studio per l'anno 2015-16 con noi. Vi aggiorneremo con nostri corsi durante l'anno attraverso i nostri chef, e lo faremo anche con i vostri professori. E poi vediamo cosa nascerà durante l'anno, siamo un vulcano di idee. Quindi in bocca al lupo e vinca il migliore, con la speranza che nel futuro, molti di voi, diventino molti di noi!



— Sopra: Giuseppe Viazzi ex allievo della "Scuola di Stresa", Socio Hospes e Socio Onorario JRE.

— A sinistra: la Prof.ssa Manuela Miglio riceve la targa dal Past President Andrea Sarri.



Solidarietà e cucina in riva al lago. Tornano “Le Stelle sul Lago d’Orta”

Pettenasco, 20 ottobre 2014

DI MARTA LAMPUGNANI,
CATERINA VESCIO,
SOCI HOSPES

La nona edizione la “Cena della Stelle”, evento molto atteso del lago d’Orta, si è tenuto il 20 ottobre 2014 nella sala dell’Hotel Approdo. Ben sette chef stellati Michelin si sono cimentati da par loro nella preparazione di piatti d’autore. In una cornice incantevole si è così organizzata una prestigiosa cena di gala per circa 200 commensali in favore del progetto di beneficenza “Verso casa mia” della Comunità di Sant’Egidio di Novara, tutti ricevuti dall’impeccabile accoglienza del Patron dell’evento il sempre presente Oreste Primatesta ex allievo della “Scuola di Stresa” e Socio Hospes. I protagonisti ai fornelli sono tra i più noti a livello nazionale e il menù non poteva che essere tra i più raffinati e allettanti, data l’inusuale e prestigiosa “brigata” impegnata ai fornelli. Dal budino al parmigiano alla panzanella di mare, dalle miniature di fegato grasso

alla frutta, alle barbabietole marinate alla maracuja, è stato tutto un tripudio di sapori, esaltati dall’abbinamento sapiente dei vini pregiati. Già l’aperitivo, a base di ostriche Tsarskaya e champagne Besserat di Bellefon, ha fatto da subito pregustare l’eccezionalità della serata culinaria. Gli chef della “brigata” sono, del resto, una garanzia di qualità e creatività: Antonino Cannavacciuolo, Aimo e Nadia, Massimiliano Celeste, Fabio Pisani, Alessandro Negrini, Marco Sacco, Paolo Gatta e Marta Grossi. Anche gli allievi della Scuola di Stresa hanno fattivamente contribuito alla buona riuscita dell’evento, con una gestione impeccabile del servizio di sala e di ricevimento. Gli ingredienti di questo successo sono stati, dunque, l’eccellente cucina, ma anche la puntuale organizzazione, garantita dagli studenti di Accoglienza turistica, Baldin Francesca, Basolu Luna, Boiocchi Desirée, Puppo Delia, Ronconi Martina e Villa Silvia. I ragazzi, coordinati dal prof. Giuseppe Quirino, si sono occupati dell’accoglienza degli ospiti e della gestione del guardaroba. Le allieve, hostess di sala, hanno accompagnato gli ospiti presso la sala ristorante, garantendo assistenza durante la premiazione e presentando gli articoli in vendita durante l’asta tenutasi nel corso della serata. Antonino Cannavacciuolo di “Villa Crespi” (Orta San Giulio) è ormai una stella nel panorama gastronomico internazionale. Un successo meritissimo, grazie al perfetto connubio tra i sapori tipici della cucina Piemontese a quelli del sud Italia che la sua cucina ha saputo realizzare. Il giudizio sul talento di Cannavacciuolo è lusinghiero: la sua è “ristorazione allo stato dell’arte” che gli è valsa la seconda stella Michelin nel 2007.



Sopra e nelle pagine successive: momenti della nona edizione de "Le stelle sul lago d'Orta".

Quest'anno è stato anche prescelto per la conduzione del programma, prodotto da Sky, "Cucine da incubo". Un'altra protagonista della serata è stata, come detto, Marta Grassi del Tantris (Novara). In 25 anni di amore e passione per la cucina di alto livello, ha maturato un'esperienza invidiabile e ha ottenuto il riconoscimento dell'ambita stella Michelin. La stessa Grassi definisce la sua cucina come "Una cucina contemporanea che rivisita e modifica la tradizione con creatività." Anche Marco Sacco de "Il Piccolo Lago" (Mergozzo), vanta dal 2007 ben due stelle Michelin, grazie alla sua capacità di reinterpretare in maniera intelligente e rispettosa le antiche tradizioni locali, un patrimonio culinario da rielaborare e trasformare con creatività. Dal 2012 lo chef è inoltre Presidente del Chic, associazione che raggruppa alcuni dei migliori chef italiani. Paolo Gatta del "Pascia" (Invorio), ex-allievo della Scuola Alberghiera di Stresa, è stato l'altro apprezzato chef della "brigata". Il suo ristorante è stato

inaugurato dalla famiglia l'8 febbraio 2009. Da allora la sua carriera è stata tutta un crescendo di soddisfazioni e riconoscimenti. La cucina di Gatta è caratterizzata da una particolare attenzione per la freschezza e la qualità delle materie prima in omaggio alla territorialità che è il suo punto di forza. E così non poteva mancare l'ambito riconoscimento, la prima stella Michelin, ottenuta nel 2012. Per la prima volta ha partecipato all'evento anche lo chef Massimiliano Celeste de "Il Portale" (Verbania Pallanza), che ha ricevuto la stella Michelin nel 2013. Già in giovane età ha consolidato un'esperienza formativa molto significativa in Germania. Qui ha appreso e perfezionato nuove tecniche di preparazione dei cibi ed ha avuto la possibilità di imparare tante nuove ricette. In seguito ha molto viaggiato per confrontarsi con chef di diverse etnie. Tornato in Italia, a Verbania, si è perfezionato fino al raggiungimento della grande onorificenza. Insieme a questi grandi nomi hanno cucinato anche Fabio



Pisani e Alessandro Negrini, chef ospiti da "Il Luogo di Aimo e Nadia" di Milano, locale insignito anch'esso della stella Michelin. Il team del famoso ristorante è composto da persone che amano questo posto e se ne prendono cura giorno per giorno. Fabio Pisani e Alessandro Negrini sono i giovani cuochi di questo storico ristorante, che assieme a Stefania, figlia di Aimo e Nadia, sono oggi gli eredi di uno stile culinario unico, caratterizzato dalla grande eredità gastronomica nazionale. Dello staff fanno parte inoltre il maitre di sala Nicola Dell'Agnolo e Federico Graziani. Durante la serata gli chef Aimo Moroni e Nadia Giuntoli hanno anche ricevuto il premio alla carriera Alessi e l'American Academy Awards, consegnato dal presidente dell'Associazione Star Diamond Joseph Cinque e da Karen Lynn Dixon,

giunti sul Lago d'Orta direttamente dagli USA. Il "premio alla carriera Alessi" è stato invece consegnato loro dal prof. Alberto Gozzi, presidente Hospes. Allettante sorpresa della serata sono stati i tre finger food presentati dagli chef e serviti durante l'aperitivo. Il servizio di Sala è stato curato in ogni dettaglio dalla prof.ssa Silvia D'Ilario, insegnante di Sala- bar nonché ex-allieva del nostro Istituto, e da Giovanni Rottoli e Franco Filippini, apprezzatissimi decani dell'Istituto, tutti Soci Hospes. Anche in questo caso i nostri studenti hanno avuto un ruolo fondamentale. Calderoni Stefania, Caretti Carlotta, Caron Federica, Colucci Giada, Di Leva Edoardo, Dottore Alessandro, Ducale Andrea, Gammelli Thomas, Grandi Valentina, Ielmini Riccardo, Marangoni Gioele, Mehalla Daniela, Mirani Chiara, Pianezzoli Michela, Pintabona



Marco, Saccogna Andrea hanno preparato la sala prima dell'arrivo degli ospiti e successivamente si sono occupati della gestione dell'aperitivo e della cena, servendo i piatti preparati dai grandi chef stellati ospiti della serata. I piatti sono stati, come ogni anno, commentati da Alberto Paolo Schieppati, giornalista enogastronomico, e Marianna Morandi di VCO Azzurra TV. Un tocco di spettacolarità che ha contribuito a rendere davvero indimenticabile la serata nella meraviglia del salone dell'Hotel Approdo di Pettenasco.



La "Scuola di Stresa" tra i grandi del Salone del Gusto Torino

Torino, 27 ottobre 2014

DI LARA SPINOZZI

Si è conclusa lunedì 29 ottobre 2014 la decima edizione del Salone del Gusto, la rassegna organizzata da Slow Food che concentra in un solo

luogo, il Lingotto di Torino, prodotti di alta qualità e produttori di tutto il mondo. Anche quest'anno la manifestazione è stata un successo: più di duecentomila visitatori, incremento del numero dei soci Slowfood e grande entusiasmo da parte degli espositori. Immensa soddisfazione anche la "Scuola di Stresa" protagonista, presso lo stand della Regione Piemonte, dell'evento "Un lago da gustare: percorsi enogastronomici del Lago Maggiore". Sposando la filosofia di Terra Madre, anche l'Istituto "ErminioMaggia" e l'Associazione Hospes hanno voluto promuovere i prodotti tipici del territorio scegliendo di realizzare con alcuni allievi tre showcooking. Si è trattato di un viaggio attraverso i colori, i profumi e i sapori delle terre del Distretto Turistico dei Laghi, Monti e Valli dell'Ossola, ricche di prodotti alimentari straordinari, veri e propri giacimenti gastronomici da scoprire e da gustare. Riprendendo le parole di Carlo Petrini, Presidente di Slowfood, "quando nel lontano 1996



è nato il Salone del Gusto non c'era coscienza che dietro il lavoro umile di pescatori, contadini e artigiani ci fosse l'elemento chiave per l'economia reale e per la storia del mondo". Oggi questo messaggio è stato interiorizzato non solo dagli addetti ai lavori, ma anche dalle nuove generazioni e, in particolare, dagli allievi dell'Istituto "Maggia" che, guidati, sostenuti e supportati dai loro insegnanti, hanno dedicato lo scorso anno scolastico allo studio delle specie ittiche del Lago Maggiore incontrando gli esperti del settore e ideando piatti originali. Le dimostrazioni degli allievi Marco Scanziani, Federico Miglio Gianluigi Salinelli e Stefano Leonardi sono state dunque tre. Per la sezione "Uno scrigno d'acqua dolce: la cucina di lago attraverso i tempi" una rollata di trota e coregone; per "Le tradizioni dell'Ossola: Walser, formaggi d'alpeggio, vini di montagna..." una terrina di pane nero e formaggino di capra al profumo di mosto cotto e miele di castagno; dulcis in fundo, un richiamo alla cucina sabauda, dalla Villa Ducale alla Venaria Reale: le Margheritine di Stresa. Tutto è avvenuto sotto gli occhi attenti e curiosi di numerosi ospiti che, accolti da Alice Aceti, Bianca Anelli e Camilla Lucchina e serviti da Valentina Grandi e Annalisa Finotto, al termine di ciascuna dimostrazione hanno potuto assaggiare i piatti sorvegliando degli ottimi vini, prodotti "Torraccia del Piantavigna" gentilmente offerti dal dott. Alessandro Francoli, Presidente delle famose Distillerie in Ghemme e Socio onorario Hospes. Tra gli spettatori speciali anche gli studenti dell'Albergo Etico di Asti, impeccabili nelle loro divise, con i quali la Scuola ha già collaborato in occasione di una passata edizione del Salone del libro.

Un altro "ospite speciale" è stata la Società Operaia di Mutuo Soccorso di Varallo, con l'esposizione di veri e propri gioielli dell'artigianato artistico valsesiano, i quali hanno suscitato molto interesse. L'atmosfera calda e conviviale dello stand della Regione Piemonte, ottima l'immagine "Il Piemonte fa bene", ha consentito che l'evento si trasformasse in una sorta di "Caffè enogastronomico" in cui ciascuno si è sentito libero di interagire con gli alunni e di fare domande, un momento di incontro e di scambio di idee, un'occasione di vera promozione spontanea del territorio. Gli allievi coinvolti nell'evento hanno unanimemente espresso il loro entusiasmo nell'aver

A fianco: Il folto pubblico al centro di spalle gli architetti Marzia Baracchino e Gianni Menninno della Regione Piemonte, organizzatori dell'evento.

Sotto: il prof. Roberto Abbondio impegnato in uno degli show cooking.





Il servizio vino garantito dalle studentesse del corso di sala.

avuto la possibilità di testare le proprie abilità; “è stata un’esperienza molto costruttiva,” secondo Marco Scanziani, “ha permesso agli alunni di mettere in pratica le tecniche imparate in laboratorio”; “è stata una bellissima esperienza; all’inizio ho provato un po’ di ansia, ma poi sono riuscito a gestire le mie emozioni”, confida Federico Miglio; “è stato un momento formativo” secondo Valentina Grandi, Stefano Leonardi, Camilla Lucchina e Bianca Anelli, “in quanto abbiamo anche imparato cosa vuol dire lavoro di squadra.” Infatti, come sostiene il prof. Riccardo Fava, organizzatore dell’evento e Vice Presidente vicario dell’Associazione Hospes, si è trattato proprio di un progetto corale, tutti

hanno collaborato fattivamente per la sua riuscita, dal Presidente dell’Hospes, Alberto Gozzi, grazie al quale è stato possibile esporre la nuova bottiglia con design Alessi delle acque Ausonia e Gaudenziana, prodotta in occasione del 150° anniversario dalla scoperta delle acque minerali di Bognanco, al prof. Roberto Abbondio che ha affiancato gli studenti durante lo showcooking e ha realizzato, in collaborazione con il grafico dell’Hospes, il flyer esplicativo che è stato distribuito agli ospiti, alla Regione Piemonte che ha promosso l’evento anche attraverso i social network. Tempestivi sono stati i ringraziamenti da parte della stessa Regione allo staff docente e agli allievi che ancora una volta hanno dato grande prova di professionalità ed eleganza, auspicando l’occasione per nuove collaborazioni in un futuro prossimo. Dal 1938 dunque, la “Scuola di Stresa” continua ad essere un centro di sperimentazione, nel senso più autentico del termine. A volte sembra che le orecchie sorde di certa politica vogliano dimenticare questa scuola, trascurando il grido di docenti e studenti che chiedono e meritano migliori strutture. L’intensità di tale grido però non cesserà mai, sarà, per dirla con Baudelaire, “un grido ripetuto da mille sentinelle” che rimarrà costante e forte fino a quando ci saranno persone che continueranno a credere nel nostro Istituto e nei suoi valori, che hanno fatto propri gli insegnamenti del Prof. Mainardi e li tramanderanno agli studenti nonostante tutto, nonostante tutti. E allora grazie al Dott. Zingarelli, all’architetto Mennino, alle Dott.sse Baracchino, Iannotta e Gattuso della Regione Piemonte, grazie al supporto dell’Associazione Hospes e grazie ai



prof.ri Fava e Abbondio che dedicano la maggior parte del loro tempo alla preparazione degli allievi. Avanti "Scuola di Stresa!".

In alto: un piacevole incontro, tra la "Scuola di Stresa" e gli studenti e docenti dell'Albergo Etico di Asti, collaborazione che dura ormai da parecchi anni. Secondo da sinistra in piedi, il Dott. Andrea Cerrato Assessore al Turismo del Comune di Asti.

Sopra: foto ufficiale di tutti gli allievi impegnati nel progetto con il Dott. Claudio Zingarelli della Regione Piemonte, organizzatore dell'area.



Sicurezza stradale

Mettiamoci sulla buona strada

Stresa, 24 febbraio 2014

DI LUIGI MICHELE COLECCHIA

“Sicurezza stradale – Mettiamoci sulla buona strada” è il titolo del convegno promosso dall’Associazione Vittime degli incidenti stradali che si è tenuto

martedì 24 febbraio 2014 a Stresa presso la sala Cinema dell’Oratorio dalle ore 09.00 alle ore 13.00, a cui hanno partecipato tutte le classi quarte e quinte dell’Istituto. L’Istituto “Erminio Maggio” di Stresa ha voluto far incontrare, nell’ambito delle attività sulla legalità e sulla cultura di prevenzione e di sensibilizzazione sugli incidenti stradali, tutti gli alunni delle classi quarte e quinte dell’Istituto con i genitori di alcune giovani vittime di incidenti stradali nel VCO, Elisa Incerto e Marta Giroladini. Il gruppo di genitori del VCO accomunati dalla tragedia di aver perso i propri figli (Elisa, Marta, Desirè, Giulia) a causa di incidenti stradali, ha organizzato nei mesi precedenti tre importanti serate pubbliche con famiglie e giovani a Domodossola, Omegna e Verbania, ma per raggiungere l’obiettivo della prevenzione ha proposto di “entrare” nelle scuole per parlare a tutti i ragazzi, a quei ragazzi che hanno in pugno la vita, che si credono invincibili e che fanno del loro senso di onnipotenza uno stile di vita, richiamandoli alla consapevolezza del valore loro vita e di quella degli altri, alla consapevolezza del fatto che ad ogni azione c’è una conseguenza, alla consapevolezza che certe cose come gli incidenti stradali possono accadere. Alle ore 9.00, dal palco dell’Oratorio, il Dirigente Scolastico dell’Istituto, Dott.ssa Manuela Miglio, ha aperto il convegno con i saluti e i ringraziamenti per i relatori e con la presentazione dell’iniziativa. L’incontro di circa due ore per ogni gruppo di alunni è iniziato con la proiezione di un video con immagini di Elisa e Marta, due delle ragazze morte negli incidenti stradali, a cui è seguita la testimonianza molto toccante dei loro genitori, sia sulle vicende personali



che su quelle giudiziarie, con il resoconto dei processi e dello stato della giustizia italiana. Nel corso del convegno, organizzato e coordinato dal Prof. Colecchia Luigi Michele, docente referente per la legalità dell'Istituto, sono stati trattati anche gli aspetti normativi e processuali degli incidenti stradali e la nuova proposta di legge dal titolo "Norme in materia di Omicidio e Lesioni personali stradali".

— Pagina a fianco: Il tavolo dei relatori.

Voi che cosa proporreste?

Se ci sono degli argomenti che vorreste approfondire:
scriveteci all'indirizzo email: info@associazionehospes.it