



eBook

HOSPES

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



Marco
Guarnori
"Cittadino
dell'Italia
che lavora"

Rassegna Hospes:

Un Cuoco con laurea

L'importanza della sala per
l'enogastronomia italiana

News dalla Scuola di Stresa:

Le Stelle sul Lago d'Orta

XXIV Congresso nazionale JRE

numero 4 - settembre 2017

Il tema di questo numero:

Italia.
Un Paese
da mangiare



Città di Stresa



Alto Piemonte Turismo



HOSPES

CENTRO PER GLI STUDI TURISTICO-ALBERGHIERI E PER LO SVILUPPO
DELL'ISTITUTO "ERMINIO 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 Tribunale
di Novara con Decreto
Presidenziale
del 27-01-1959.

Redazione
Francesca Morleo
Luca Piolini
Lara Spinuzzi
Martina Boca
Emilie Bogo
Martina Miglioranza
Irene Mori
Rebecca Staffa

Segreteria di produzione
Lorenzo Alberto Mantegazza

Progetto grafico
Punto P di Guido Tassini - Vercelli

A questo numero hanno collaborato
Stefania Anzani
Ronny Balbi
Valerio Beltrami
Marianna Bentivoglio
Dafne Brentis
Damiano Busi
Iris Fantinato
Abigail Janketic
Chiara Mirani
Marianna Perfetti
Alessandro Pompeo

In copertina:
illustrazione di Guido Tassini



Editoriale - Il fuoco e i nonni	6
---------------------------------	---

ITALIA. UN PAESE DA MANGIARE	
Scuole alberghiere: IFSE, Italian Food Style Education Promuoviamo il Made in Italy in cucina	8
L’Italian Style nell’enogastronomia	14
Concetta D’Emma - Siamo tutti Unconventional Guests	22
Dalle Langhe con amore - Hotel Ristorante Villa San Carlo	26
Guinness World Records 6850 nocciole per il serpentone più lungo del mondo	32
Villa Crespi Hotel Ristorante Lago d’Orta Un sogno d’Oriente sulle sponde di un lago italiano	38
Marco Guarnori “cittadino dell’Italia che lavora”	48
Il turismo che verrà	56



RASSEGNA HOSPES

Assemblea Soci Hospes Cooperare, affinché i sogni diventino realtà!	58
Alfonso Iaccarino. Un Cuoco con laurea	70
Diego Masciaga. Ragazzi, non gettate la spugna!	76
Chef Masci. Quando l'opportunità incontra il talento	84
Matteo Vigotti La cucina: un lavoro ma soprattutto passione da condividere	88
AMIRA. Valerio Beltrami, Maître-Sommelier L'importanza della sala per l'enogastronomia italiana	92

NEWS DALLA "SCUOLA DI STRESA"

Biteg 2016 "Scuola di Stresa" e Regione Piemonte: combinazione perfetta	100
A Torino il 1° Festival Internazionale del Giornalismo Alimentare	102
Le Stelle sul Lago d'Orta, edizione 2016	108
Chiacchierando con Oreste Primatesta	112
XXIV Congresso Nazionale JRE	114
Associazione Italiana Impiegati d'Albergo Tre giorni: le basi per svolgere un ottimo lavoro	120

Centro per gli studi
turistico-alberghieri e per lo sviluppo
dell'Istituto "Erminio 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

Amministratore Delegato
Erminio Maggia

Consiglieri
Roberto Abbondio
Valerio Beltrami
Alfonso Fasola
Silvano Fortina
Franco Mariani
Haralabos Melenos
Gianni Mezzetti
Giovanni Pessano
Daniele Preda
Giovanni Rottoli

Quote associative annue
ordinaria € 50,00
sostenitori da € 100,00
Modalità di versamento
bonifico bancario: Hospes - Stresa
c/o Banco Popolare sede di
Novara, codice IBAN IT 98 T 05034
10100000000022703
in alternativa sul c/c postale
n. 13428289 HOSPES Stresa

Editoriale



La Redazione

Allievi:

Martina Boca

Emilie Bogo

Lorenzo Mantegazza

Martina Miglioranza

Irene Mori

Rebecca Staffa

Docenti:

Francesca Morleo

Luca Piolini

Lara Spinozzi

“Le prime incontestabili tracce di uso del fuoco risalgono a 450.000 anni fa [...]. Di per sé, la scoperta del fuoco non è un evento importante. Fondamentali invece sono le sue molteplici applicazioni. È una sorgente di calore, è una fonte di luce [...], è un’arma potente per difendersi dalle belve. E rende possibile cuocere gli alimenti – un uso, questo, che permette di consumare i pasti in collettività; l’abitudine di riunirsi per mangiare è, allora come oggi, un atto di forte coesione sociale e familiare” scrive il paleontologo Herbert Thomas nel suo libro *Le origini dell’uomo: l’avventura dell’evoluzione*.

La cottura dei cibi ha permesso di modificare non solo le abitudini alimentari, ma anche l’aspetto fisico dei nostri antenati il cui volto è diventato più simile a quello attuale in quanto i cibi cotti sono più facili da masticare e di conseguenza denti, mandibole e muscoli facciali hanno assunto forme sempre più delicate. Probabilmente è stato il caso a far scoprire all’uomo del Paleolitico che i cibi potessero essere mangiati anche cotti: si ipotizza, infatti, che un pezzo di carne sia caduto accidentalmente sul fuoco e che abbia emanato quel suo tipico profumo così invitante da non lasciare indifferente neppure l’*Homo erectus*. Da quel giorno il nostro progenitore si dedica alla cottura alla brace e più tardi unitamente all’invenzione della ceramica realizza le prime pentole. E così nel Neolitico la sua alimentazione può diventare sempre più varia, polente di latte e farina, pane e focacce di cereali, zuppe di erbe e legumi che, attorno al 5500 a.C., accompagnerà con bevande alcoliche, simili alla birra, ottenute dai cereali fatti fermentare nei recipienti in ceramica. Nel 1700 a. C. i Sumeri probabilmente disponevano di un ricettario (il più antico della storia) ricco di piatti elaborati di cui oggi ci restano



Il fuoco e i nonni.

La domesticazione del fuoco secondo i paleontologi ha avuto anche un effetto collaterale fondamentale per l'evoluzione umana: finché gli esseri umani mangiavano carne cruda, la durata della loro vita era molto simile a quella dei felini: dai 12 ai 15 anni in media. Ciò significava che i nuclei familiari erano composti solo dalle prime due generazioni: padri, madri e figli. Esattamente come si riscontra tra i leoni. Padri e madri insegnavano ai figli quel poco che erano riusciti ad apprendere durante la loro breve esistenza. Passare dalla carne cruda alla carne cotta ha significato processi di digestione assai migliori e meno sostanze tossiche presenti nelle carni crude. Ciò ha consentito di allungare la vita media degli esseri umani (del Neanderthal come dell'Homo Sapiens) fino ai 30/35 anni. Considerando che l'attività sessuale era abbastanza precoce, ciò ha significato l'arrivo di una figura parentale nuova: il nonno e la nonna. La trasmissione del sapere attraverso ben tre generazioni ha conosciuto un autentico salto di qualità: i nonni erano molto più esperti dei genitori e quindi lo spessore del sapere che erano in grado di trasmettere ai nipoti era decisamente più sofisticato. I nuclei familiari inoltre si allargavano diventando clan estesi. Più esseri umani imparentati attraverso le generazioni significava maggiore sicurezza per i più giovani e una migliore efficienza a caccia come nella raccolta di tuberi e cibo affine. Il fuoco è stato un decisivo motore di sviluppo per l'evoluzione sociale e culturale della specie umana.

solamente tre tavolette su cui sono trascritte 35 istruzioni per preparare gustose pietanze.

Dall'Homo erectus, il primo "chef", ad oggi l'arte del cucinare ha affinato tecniche sempre più varie ed innovative. L'ambiente della cucina col tempo è diventato simbolo del focolare domestico, il cuore della casa. Tuttavia dal basso Medioevo comincia a diffondersi l'uso della cucina come stanza separata. E se poi ci sarà un tempo in cui si costruiranno ali della casa contenenti una zona dedicata alla cucina divise dall'edificio principale in modo da allontanare i cattivi odori dai "nasini delicati" delle nobildonne settecentesche, oggi quell'ambiente è ritornato ad essere visibile diventando sempre più protagonista. I tempi moderni sono letteralmente bombardati da programmi televisivi condotti da presunti chef in continua concorrenza con quel frullatore di blog culinari reperibile in internet. Neppure le librerie hanno più scampo. Vi basterà sceglierne una qualunque. Entratevi e, parafrasando Ettore Scola, troverete Don Chisciotte che farà di tutto per salvare Anna Karenina dall'ultima pubblicazione di un'aspirante chef. Perché ammettiamolo pure, la maggior parte di noi ha la presunzione di sentirsi tale dimenticando spesso, o peggio ancora ignorando, che dietro ad un grande "vero" chef c'è sempre una vita fatta di infinita abnegazione. Per diventarlo occorre seguire un percorso ben preciso che affonda le radici in una preparazione di base che ha origine nell'età dell'adolescenza con la frequenza di un istituto alberghiero, ma l'arte dello chef resta comunque un talento. Un talento che non appartiene a tutti.

Italia. Un Paese da mangiare

Scuole alberghiere:
IFSE, Italian Food Style Education

Promuoviamo il Made in Italy in cucina

di RENATO ANDREOLETTI, **Socio Hospes**

Nell'hinterland meridionale di Torino, nello splendido Castello di Piòbesi Torinese, IFSE, Italian Food Style Education, propone corsi di enogastronomia italiana finalizzati a promuovere l'approccio più corretto all'enogastronomia del territorio italiano, la più complessa e articolata esistente sul pianeta Terra con le sue 70.000 ricette. Inoxpiù di Ravina, vicino Trento, ha fornito le cucine con le piastre a induzione elettrica e il sistema informatico che consente di abbattere i consumi energetici attraverso una gestione intelligente di tutte le utenze elettriche impiegate.

Il Castello di Piòbesi Torinese è situato nell'hinterland meridionale di Torino, a una ventina di chilometri dal capoluogo piemontese, a 8 chilometri dalla superstrada Torino-Pinerolo (a Ovest), dall'autostrada Torino-Savona (a Est), dalla Tangenziale di Torino (a Nord).

Il Castello di Piòbesi Torinese fu costruito poco dopo l'anno 1000. È originale l'unica torre sopravvissuta alle distruzioni degli uomini (i milanesi Visconti in primis) e

del tempo. Il castello fu fondato dal vescovo Landolfo tra il 1010 e il 1037, nel 1347 fu distrutto dall'esercito dei Visconti.

Dell'antico castello si conserva una delle quattro torri. Nell'Ottocento fu trasformato in abitazione civile e per alcuni anni fu residenza del conte Brassier di Saint-Simon, ambasciatore di Prussia presso il Regno di Sardegna. Dal 1998 è di proprietà comunale.



RAFFAELE TROVATO È IL
DIRETTORE GENERALE DI IFSE,
NEL CASTELLO DI PIÒBESI
TORINESE, UN'ORIGINALISSIMA
SCUOLA DI NOTEVOLE
ECCELLENZA NATA PER
PROMUOVERE LA CULTURA
ENOGASTRONOMICA ITALIANA
IN ITALIA E NEL MONDO



"Il progetto di IFSE è nato nel 2006, quando fondammo l'associazione no profit Italian Food Style Education che è proprietaria del marchio" esordisce Trovato, vent'anni di esperienza nel settore della didattica. "Italian Food Style Education", semplificata nell'acronimo IFSE, opera su tre tipologie di formazione: Italian Food Culinary Institute, Italian Food Fashion e Italian Food Course in the World. Il Culinary Institute si rivolge al settore professionale, la divisione Food Fashion si rivolge al grande pubblico degli amanti del cibo italiano, comprese le aziende (soprattutto per corsi di team building), i corsi di Food Course in the World si svolgono all'estero.



PRESIDENTE DI IFSE È PIERO BOFFA, UN ARCHITETTO DI TORINO APPASSIONATO DEL MONDO DEL FOOD ITALIANO

“Siamo partiti in quattro. Avendo chiaro il progetto, abbiamo cercato una location che fosse coerente con le nostre idee. L'obiettivo era quello di creare una sorta di college dell'eccellenza del Made in Italy nel settore Food & Beverage abbinandolo anche allo stile, al design, alla moda italiana. Come partner abbiamo scelto solo ed esclusivamente aziende italiane. Abbiamo individuato nel Castello di Piòbesi, di proprietà del Comune di Piòbesi Torinese, la struttura



e la location ideali, in campagna, con le montagne all'orizzonte, vicino ai principali svincoli autostradali a Sud di Torino oltre che alla sua Tangenziale. Torino è a un quarto d'ora di automobile, Milano è a un'ora e mezzo, Genova è a due ore di autostrada, alla stessa distanza ci sono Piacenza e l'intersezione nell'Autostrada del sole. Il castello di Piòbesi ha 1000 anni, ne abbiamo ristrutturato per ora il piano terra, il piano nobile e il piano superiore, stiamo procedendo alla ristrutturazione degli altri due piani superiori (dove ricaveremo 17 suggestive camere ognuna diversa) e delle cantine, dove realizzeremo una sala degustazioni. Il castello è sotto la tutela delle Belle arti. Ha i soffitti in legno con le travi a vista e i pavimenti dei piani superiori in cotto antico rifatto a mano. L'ultimo piano ha i soffitti mansardati. Il castello è circondato da uno spettacolare parco. Il Comune ci ha affittato il castello per 25 anni.”

Qual è stato l'iter del progetto?

“Nel 2006 lo abbiamo presentato alla Regione Piemonte. È arrivato primo su un lotto di 300 altre iniziative presentate. Ciò ci ha garantito un contributo circa 730.000 euro a fondo perduto che ha integrato in maniera notevole il costo complessivo dell'opera che allo stato attuale ha raggiunto la cifra di 1.170.000 euro. Al piano terra su una superficie di 400 metri quadrati disponiamo della biblioteca (gestita assieme al Comune di Piòbesi Torinese), degli Internet Point, della sala conferenze, dell'area Reception, del bar, di alcune aule. I 200 metri quadrati delle cantine diventeranno a breve una sala degustazione dove metteremo in mostra circa 400 etichette della migliore produzione enologica italiana, idem con la produzione di olio extravergine di oliva. Il tutto accompagnato dai migliori salumi e formaggi d'Italia. Nella sala degustazione esistente gli allievi imparano a degustare i vini, gli oli, gli aceti. Lo stesso accade per le verticali di salumi e formaggi. Disponiamo anche di un laboratorio dedicato esclusivamente al cioccolato. Il piano nobile del castello, anch'esso con una superficie di 400 metri quadrati, è riservato alle cucine/laboratori. Il piano superiore su una superficie di 300 metri quadrati offre il ristorante e altre aule laboratori. Nel terzo e quarto piano realizzeremo 17 camere con 40

posti letto. Saranno camere a tema (sul food) assai confortevoli, riscaldate a pavimento, destinate agli allievi che frequentano i master stanziali (arrivano anche a una durata di tre mesi) e ai nostri ospiti. Lavoriamo con circa 15 Paesi nel mondo. L'intero edificio è wireless per il collegamento a Internet. Obiettivo di IFSE è sviluppare l'attività incoming dell'Italia nel turismo a partire da ciò che costituisce il core business della nostra offerta, l'enogastronomia intimamente abbinata alla conoscenza della civiltà e della storia dell'Italia, delle sue regioni, dei suoi territori. Il core business della nostra attività è formare cuochi che sappiano cucinare secondo le migliori tradizioni della nostra arte culinaria affinché possano proporre in Italia e nel mondo la cucina italiana, o meglio ancora la cucina dei territori italiani, garantendo l'eccellenza dell'esito finale nei piatti oltre che nel modo di porgerli e servirli. Abbiamo integrato le nostre proposte di formazione culinaria, destinata a un'utenza internazionale di amanti dell'italian way of life, con pacchetti di formazione turistica, soprattutto culturale. Li aiutiamo a scoprire il territorio italiano e i nostri bacini culturali. Infine, in partnership con una scuola elicotteristica, organizziamo corsi di degustazione in volo. La nostra capacità di formazione arriva a un massimo di 80 studenti al giorno. Il nostro staff di formazione si avvale di una decina di cuochi professionisti cui si aggiungono ulteriori esperti esterni. Gli chef Riccardo Marello e Piero Rainone sono i responsabili dei corsi. Nel mondo, abbiamo una quindicina di referenti nei Paesi dove operiamo maggiormente. I corsi aiutano sia a impraticarsi che a padroneggiare l'arte culinaria italiana in tutti i settori nei quali si esercita, dal pane alla pizza alle paste lievitate al gelato ai dolci al cioccolato."

Come è nato l'incontro con Inoxpiù?

"Da un problema che ha rischiato di far naufragare il nostro progetto già nei primi passi. Per far funzionare le nostre cucine ci voleva una potenza energetica di 120 Kilowatt. L'Enel era in grado di darcelo non più di 60. Se ci fossimo dotati di una cabina elettrica autonoma avremmo dovuto far fronte a un esborso di 80.000 euro. Era una rigidità strutturale insuperabile. Andrea Zuccatti, il titolare di Inoxpiù

di Ravina, vicino Trento, ci ha fornito quanto da noi richiesto ma con una capacità di assorbimento elettrico di soli 50 Kilowatt, perfino inferiore a quanto offerto da Enel. Per noi è stato una sorta di miracolo. Nessun altro produttore interpellato era in grado di risolvere questo problema. Inoxpiù lo ha risolto brillantemente. Inoxpiù ha realizzato le nostre cucine su misura arrivando a modellare l'acciaio sulla base delle imperfezioni delle pareti del castello. Le cucine di Inoxpiù sono belle, complete, facili da usare, sicure. La cucina principale misura cinque metri di lunghezza. Ha tre piastre a induzione, una piastra wok, una brasiera, il cuocipasta, la cassettiera per le cotture a bassa temperatura. E' affiancata da forno trivalente, abbattitore di temperature e macchina per il sottovuoto. E' una cucina altamente professionale. Il sistema Inoxpiù ci consente anche di registrare i consumi elettrici giorno per giorno, settore per settore. Le abbiamo integrate con videocamere che riprendono gli chef al lavoro trasmettendo le riprese su monitor posti di fronte alle postazioni di lavoro degli studenti (un monitor ogni due postazioni di lavoro, esattamente come i forni, che sono uno ogni due allievi). Anche le singole postazioni degli allievi sono riprese e gli chef possono a loro volta controllare sui loro schermi l'operato di ogni singolo allievo. Gli chef sono in collegamento con gli allievi sia a vista che con microfono wireless. A breve le riprese televisive saranno trasmesse anche sul web per consentire per esempio ai nostri referenti all'estero, e ai loro committenti, di poter controllare de visu i progressi dei loro collaboratori impegnati nei nostri corsi in Italia. Il ristorante è dedicato innanzitutto agli studenti affinché possano assaggiare e confrontare i piatti che hanno preparato per poterli discutere fra di loro e con gli chef. Le cucine sono dotate di efficienti cappe e un particolare sistema automatico di aerazione a ghigliottina che garantisce il ricambio dell'aria primaria. Tutti gli ambienti di cucina sono climatizzati, d'estate come d'inverno. Sono rimasto incantato non solo dal prodotto finale che ci hanno fornito ma soprattutto dall'approccio progettuale e dalla disponibilità umana dimostrataci da tutti i collaboratori di Inoxpiù a partire dai fratelli Andrea e Marco Zuccatti. Hanno una tale passione per il loro lavoro che riescono a trasmetterla e a contagiare

tutti coloro che entrano in contatto con loro. Sono incredibilmente meticolosi nel loro lavoro. Hanno lavorato l'acciaio qui sul posto trattandolo come se fosse burro per farlo aderire alle pareti perimetrali irregolari del castello, poi le hanno isolate perfettamente su tutti i lati. Hanno realizzato i piani delle cucine con una tecnica particolare detta vibrato, con effetto satinato, che nasconde perfettamente le impronte mantenendole oltremodo lucide e pulite. La sicurezza dei piani di lavoro che restano freddi quando si tolgono le pentole è un aspetto assai importante in cucina in generale e in una scuola in maniera particolare."

Per ISFE, Inoxpiù ha realizzato:

aula didattica con 16 postazioni di lavoro per allievi complete di piano cottura a induzione, forno sottostante e cassetteria neutra corredate da alzatina con schermo piatto. Attraverso gli LCD vengono visionate le immagini provenienti dall'attiguo laboratorio riservato al docente, attrezzato con piano cottura a induzione, piani di lavoro per preparazione, forno, frigoriferi, pensili.

cucina completa per uso didattico e di servizio corredata di impianto video collegato all'attigua sala. Al centro blocco cottura Futura 120 in inox equipaggiato con piani a induzione, brasiera, fry-top, cassetteria umidificata multifunzione, cuocipasta.

Completano l'impianto le zone lavaggio, refrigerazione, preparazione e impiattamento.

Un corridoio della scuola si caratterizza per la presenza di vetrine adagiate su piramidi rovesciate. Le piramidi simboleggiano la piramide alimentare, concetto dietetico e salutistico da cui non può più prescindere anche il cuoco contemporaneo. Le vetrine ospitano i prodotti degli sponsor della scuola. La simbiosi tra IFSE e sponsor (tutti rigorosamente italiani) è un elemento strategico dell'attività della scuola che va al di là della sua capacità di raccogliere fondi per alimentarne l'attività e lo sviluppo ma rientra nella strategia più generale di promozione e commercializzazione del turismo made in Italy a partire dal valore aggiunto, unico e inimitabile, rappresentato dalla ricchezza della proposta enogastronomica del territorio italiano. Ogni cuoco straniero che impari a cucinare italiano in maniera corretta diventa anche il miglior promoter della nostra cultura e dei nostri prodotti enogastronomici nel suo Paese.

L'attività di IFSE

- Formazione di cucina salutistica secondo le regole della vera dieta mediterranea.
- Corsi di specializzazione nella formazione di soggetti che potranno inserirsi nel mercato del lavoro con una profonda conoscenza dei prodotti italiani e del loro utilizzo, fino ad arrivare alla commercializzazione, allo sviluppo e all'utilizzo stesso in Italia e all'estero.
- Proporsi al Ministero delle Politiche Agricole, al Ministero delle Attività Produttive, alla Regione Piemonte, all'ICE e alle Camere di commercio estere per la collaborazione nella gestione e organizzazione di eventi per la promozione dei prodotti italiani e regionali, mettendo a disposizione la propria rete organizzativa presente in 15 Paesi nel mondo.
- Aiutare tutti gli operatori del settore all'estero e in Italia a pianificare nuove azioni di marketing che possano portare nel breve-medio periodo interessanti opportunità di business.
- Selezione e promozione di panel di prodotti eccellenti per la cucina e per la tavola in relazione ai vari gusti dei mercati internazionali e di possibili catene di distribuzione.
- Studio e promozione di soluzioni di Cucina Innovativa per far conoscere applicazioni nuove dei nostri prodotti sulle varie cucine locali dei mercati internazionali.
- Consulenza alle industrie produttrici italiane sulle esigenze dei gusti dei vari mercati esteri, con riferimento alle svariate abitudini alimentari.
- Consulenza ai consorzi di promozione e di certificazione dei prodotti di eccellenza.
- Consulenza alle reti di distribuzione all'estero per il buon uso dei prodotti italiani di eccellenza e per lo studio di corner di prodotti adatti ai vari target di consumatori.
- Consulenza operativa alle aziende che necessitano di cuochi italiani per la promozione dei propri prodotti durante eventi in Italia e all'estero.

IFSE, Italian Food Style Education

Castello di Piòbesi Torinese

Piazza Vittorio Veneto, 7

10040 Piòbesi Torinese (TO)

Tel. +39 0119650447

Fax +39 0119650626

www.ifse.it

Oltre la preparazione, la promozione
e il turismo enogastronomico

L'Italian Style nell'enogastronomia



di RENATO ANDREOLETTI, **Socio Hospes**

*L'enogastronomia italiana ha una storia antica,
è stata egemone durante il Rinascimento, ha ritrovato la strada del successo
nella seconda metà del 1900 trionfando con il nuovo millennio.*

*Con un corpus di 70.000 ricette, l'enogastronomia italiana
si basa sulla qualità delle materie prime e sulla cucina del territorio.*

Nel 1950 i turisti internazionali in tutto il mondo furono 25 milioni.

Nel 2014 hanno superato quota un miliardo e cento milioni. In termini di fatturato, nel 2013 l'export turistico ha raggiunto i 1159 miliardi di dollari (873 miliardi di euro).

Nel 1950 solo gli Stati Uniti d'America avevano già conosciuto il turismo di massa tra le due guerre.

Nel 1950 l'Italia era un paese povero, con il 60 per cento della popolazione che viveva nelle campagne, con un analfabetismo di massa, all'inizio di quel processo di industrializzazione che ne avrebbe mutato radicalmente il volto. L'Italia era la Grande Proletaria che a fine '800 aveva inondato il Nuovo Mondo (dagli Stati Uniti al Sud America) con decine di milioni di emigranti, processo che stava per svolgersi anche al suo interno con lo spostamento di altri milioni di meridionali verso il Settentrione industriale del Paese. Il turismo in Italia era un fenomeno elitario, per pochi. Il turismo internazionale dell'epoca si muoveva principalmente via nave con le grandi navi di linea con la prima classe riservata ai ricchi e la terza classe per gli emigranti.

Sulla terraferma dominava il treno anch'esso suddiviso tra la lussuosa prima classe per le élite e seconda e terza classe destinate al popolo.

L'enogastronomia parlava rigorosamente francese, come pure la diplomazia. Era il risultato di 350 anni di egemonia culturale e politica in Europa da parte della Francia a partire da Re Sole (Luigi XIV, 1638-1715) per arrivare a Napoleone Bonaparte (1769-1821) e Napoleone III (1808-1873) e proseguire nel secolo successivo con Parigi capitale mondiale dell'arte e della cultura. Quando a Livorno nel 1884 fu inaugurato il Grand Hotel Palace, l'albergo di lusso per antonomasia della città, il menù era rigorosamente in francese, come i piatti scelti. Non era un'eccezione, era la regola.

Quasi tutti i grandi alberghi italiani inaugurati tra la seconda metà dell'Ottocento e la prima guerra mondiale avevano nomi francesi (Des Bains, Excelsior, Ritz, Palace, Splendid, Royale, De Russie, D'Angleterre, Hermitage).

L'egemonia italiana nel Rinascimento

Nel Rinascimento, dal Quattrocento e fino alla metà del Seicento era stata la cucina italiana a dominare l'Europa così come era successo nell'arte perché la gastronomia

non è che un aspetto della società. Dall'epoca delle Repubbliche Marinare, dopo l'anno Mille, fino al 1500, l'Italia fu al centro della rinascita dell'Europa. Era il ponte privilegiato tra la più ricca civiltà islamica del Sud del Mediterraneo e il continente europeo che si stava risollevando dall'epoca più barbarica delle invasioni germaniche.

La penisola italiana costituiva la parte più ricca e intellettualmente più vivace dell'intero continente europeo. La presenza del Papato inoltre vi faceva confluire un'immensa quantità di oro e argento con i quali venne finanziata l'arte e la cultura, strumenti di formazione e propaganda formidabili in ogni epoca della storia umana. Inoltre, Papi, cardinali e abati hanno sempre amato la buona tavola.

Tra la seconda metà del 1300 e la fine del 1400 in Italia diverse realtà politiche cercarono di creare un forte Stato nazionale, i Visconti e gli Sforza di Milano, la Serenissima Repubblica di Venezia, perfino Cesare Borgia come comandante delle truppe pontificie. Furono tutti sconfitti. A partire dal 1499 (con la conquista francese del Ducato di Milano) la penisola italiana divenne un campo di battaglia tra le potenze europee che se la spartirono: francesi e spagnoli prima, spagnoli e austriaci poi. Il Sud dell'Italia era dominato dagli stranieri da sempre, Arabi e Normanni in Sicilia tra il 750 e la seconda metà del 1200, Aragonesi in Sicilia e Sardegna a partire dall'inizio del 1300, gli Angioini a Napoli dopo la sconfitta degli eredi di Federico II nella seconda metà del 1200, gli Aragonesi anche a Napoli dopo il 1440, poi gli Asburgo e i Borbone.

La stessa indipendenza del 1861 è il risultato dell'ingerenza dei Francesi di Napoleone III (seconda guerra d'indipendenza: 1859), degli Inglesi (sbarco in Sicilia di Garibaldi nel 1860) e dei Prussiani (terza guerra d'indipendenza: 1866). L'unica volta che l'Italia fece da sola (prima guerra d'indipendenza: 1848) fu sconfitta rovinosamente (abdicazione del Re di Sardegna Carlo Alberto).

Per 350 anni l'Italia risulta emarginata dai processi politici e industriali che animano lo sviluppo del continente europeo e di quello nordamericano. L'egemonia politica e culturale è in altre mani. Ciò vale anche per l'enogastronomia, che parla la lingua dei più forti. Sono le armate francesi nel 1700 e 1800 che impongono lo champagne come il vino dell'aristocrazia e dell'esercito in Europa.

L'ammiraglio Orazio Nelson ad Abukir, dove affondò

LA CUCINA FRANCESE DELL'EPOCA NON DISPONE DI FRIGORIFERI: LA MATERIA PRIMA VA FACILMENTE IN PUTREFAZIONE. DA QUI LA SCELTA DI MASCHERARLA CON PANNA E SUGHI PESANTI

la flotta di Napoleone nel 1798, aveva a bordo il vino marsala. Lo chiamò Wine Victory. Fu la fortuna di un vino fino ad allora sconosciuto. Furono gli inglesi a produrlo e commercialarlo. I siciliani subentreranno solo nella seconda metà del 1800. Accadrà la stessa cosa dopo il 1945: gli americani padroni del mondo impongono la coca cola e gli hot dog.

Nel Medioevo c'era una cucina borghese, c'era la cucina dalle corti e dai castelli che avevano l'epicentro in Provenza e Catalogna. Il testimone della grande cucina passa attraverso la Catalogna, la Provenza, l'Italia e infine passa alla Francia alla fine del Seicento e lì rimane fino alla metà del Novecento.

La cucina francese dell'epoca non dispone di frigoriferi: la materia prima va facilmente in putrefazione. Da qui la scelta di mascherarla con panna e sughi pesanti. La Francia non dispone di olio di oliva, da qui la scelta di burro e strutto per le frittiture. L'Europa medievale e moderna sottovaluta l'igiene, considerata causa della decadenza del mondo classico. Da qui le continue epidemie e condizioni igieniche pessime anche in cucina. La reggia di Versailles viene costruita tra il 1665 e il 1709 senza servizi igienici. Nobili e cortigiani evacuano all'aperto la sera, dopo l'imbrunire. Il re di Francia Luigi XIV (Re Sole) si vanta di essersi lavato non più di due volte in vita sua e a fini scientifici (si bagnò nella fontana esterna di Versailles completamente vestito). I profumi si diffondono nella corte francese per difendersi dall'olezzo in cui viveva la nobiltà. La cucina francese si basa sulla forma e sulle cotture scarseggiando la sostanza: la materia prima, l'igiene. C'è un bel film, "Vattel", del 2000, dove il celebre cuoco François Vattel è interpretato da Gérard Depardieu. Vattel si suicidò a 31 anni nel 1671 per il mancato arrivo di una partita di pesce durante un banchetto in onore di re Sole. Vattel era il maestro di cerimonie del principe di Condè. Le cucine in cui operava Vattel sembrano l'antro dell'inferno.

Il Grand Tour in Italia

L'Italia nel 1700 e 1800 era meta del Grand Tour dei giovani aristocratici d'Europa per le rovine storiche e i monumenti del Paese ma non lo era di certo per il cibo e il vino. I diari di viaggio sono molto critici in proposito. Quando Thomas Mann scrive "Morte a Venezia" a inizio 1900, ci infila un'epidemia di colera.

Tutto cambia nella seconda metà del 1900, dopo la seconda guerra mondiale e il Piano Marshall americano

per ricostruire l'Europa Occidentale. L'Italia partecipa da protagonista alla rinascita dell'Europa, diventa un Paese industriale, diventa un Paese moderno con un cuore antico: il Rinascimento.

Gli italiani vanno a scuola, gli italiani incominciano a viaggiare come turisti. **Tra il 1980 e il 1990 l'Italia moltiplica per 7,25 volte le sue spese in outgoing (viaggi all'estero): è un record mondiale.** L'Italia diventa protagonista anche nel turismo mondiale. Diventa una delle prime quattro maggiori destinazioni internazionali assieme a Stati Uniti, Francia e Spagna. Oggi è tra le cinque maggiori destinazioni turistiche perché è arrivato anche il gigante cinese (31 volte le dimensioni dell'Italia con una popolazione che è 21 volte la nostra).

L'Italia a partire dagli anni Novanta sfida la Francia sul terreno dell'egemonia culturale e la batte in molti settori dalla moda allo sport al design all'enogastronomia. La cucina italiana come la cinese e la francese si può definire mondiale perché diffusa in tutto il mondo.

La differenza sostanziale tra la cucina italiana e quella francese, è che la cucina francese si basa sulle tecniche professionali. La cucina italiana invece si è sempre basata sulle ricette e sulle materie prime. Per fare la cucina italiana bisogna disporre innanzitutto di materie prime eccellenti. La cucina italiana, quella della tradizione di Artusi, la cucina borghese della fine dell'Ottocento, nasce dall'unione della cucina aristocratica con quella popolare di trattorie e osterie. Nessuna cucina al mondo salvo quella cinese ha una storia tanto antica quanto quella italiana. I cinesi già 500 anni prima di Cristo avevano le 5000 ricette che costituiscono ancora il loro corpus. I mandarini, che erano i governatori delle province, dovevano superare un esame durissimo che comprendeva anche una prova di gastronomia. Questo succedeva 2500 anni fa sotto la guida di Confucio (551-479 a.C.). **Noi possiamo contare su più di 70.000 ricette, è il maggior corpus di ricette del mondo.**

Il trionfo della cucina italiana

Tra la metà degli anni Settanta e la metà degli anni Ottanta dello scorso secolo la Francia in cucina celebra il suo trionfo e l'inizio del suo declino con la Nouvelle Cuisine: valorizza il territorio, la qualità delle materie prime e l'estetica dei piatti. Nello stesso tempo gli americani scoprono il ruolo esiziale per la salute umana delle diete troppo ricche di colesterolo: è la campana a morto per la



LA DIFFERENZA SOSTANZIALE
TRA LA CUCINA ITALIANA E
QUELLA FRANCESE, È CHE
LA CUCINA FRANCESE SI BASA
SULLE TECNICHE PROFESSIONALI.
LA CUCINA ITALIANA INVECE
SI È SEMPRE BASATA SULLE
RICETTE E SULLE MATERIE PRIME



LA DIETA MEDITERRANEA
E QUELLA ITALIANA IN
PARTICOLARE È STATA
RICONOSCIUTA INOLTRE COME
LA PIÙ SANA AL MONDO
ASSIEME A QUELLA GIAPPONESE,
CON UNA DIFFERENZA: IL CIBO
GIAPPONESE PER LA MAGGIOR
PARTE DELLE SUE RICETTE È
IMMANGIABILE PER CHI NON
SIA... GIAPPONESE. IL CIBO
ITALIANO PIACE A TUTTI!

cucina francese, troppo grassa.

Chi ha il miglior territorio in Europa dal punto di vista della materia prima enogastronomica? L'Italia, con la ricchezza e l'incredibile varietà della sua produzione durante l'intero anno. È la superiorità del clima influenzato dal Mare Mediterraneo (l'inverno non scende mai sotto i 13 gradi: è un termosifone naturale) che in Italia è ulteriormente riparato dal freddo polare dall'arco alpino a Nord e dal caldo dei deserti africani dal mare a Sud.



La Dieta Mediterranea e quella Italiana in particolare è stata riconosciuta inoltre come la più sana al mondo assieme a quella giapponese, con una differenza: il cibo giapponese per la maggior parte delle sue ricette è immangiabile per chi non sia... giapponese. Il cibo italiano piace a tutti!

Gli italiani sono tra i più longevi grazie alla Dieta Italiana a base di olio di oliva, vino e pasta: i pilastri della civiltà mediterranea.

La cucina italiana ha saputo inoltre arricchirsi di apporti internazionali che sono diventati sinonimo di cucina italiana: il pomodoro, il mais, la patata, i fagioli, tutti di provenienza americana. Riso e pasta invece vengono dalla Cina. Il caffè dall'Africa tramite i Turchi. Il mais a partire dal 1700 nel Nord Italia ha sostituito panico e miglio per



preparare la polenta, piatto identitario lungo l'arco alpino e nelle campagne della Pianura Padana. Sono gli Arabi a impiantare i giardini di agrumi in Sicilia. I Romani non conoscevano il limone e le arance.

Il pomodoro ha seguito la trafila della patata e solo nel 1700 è entrato in cucina divenendo nel secolo successivo

sinonimo di cucina all'italiana, soprattutto del Sud e di Napoli in particolare. È il pomodoro che a Napoli trasforma la focaccia in pizza.

Lo stesso accade con la patata, anch'essa introdotta in cucina tra la fine del 1600 e l'inizio del secolo successivo. In Italia la crisi provocata dalla peronospora (1845/1846), che distrusse le colture di patate, in Irlanda provocò la morte di un milione di persone e l'emigrazione di altri 2,5 milioni, lanciò la patata invece come alimento da studiare e utilizzare su larga scala.

Che cosa caratterizza oggi il successo della cucina italiana nel mondo?

L'alta cucina italiana ha tre postulati:

- **Prodotti eccellenti**
- **Tecniche professionali**
- **Bellezza della preparazione culinaria**

Il successo dell'enogastronomia italiana cammina su tre gambe:

- **I cuochi: creativi, identitari, rispettosi della materia prima**
- **I maître: eleganti, amichevoli, informati, abili a vendere i piatti**
- **I sommelier: promuovono il vino e i distillati del territorio, li conoscono e li spiegano dalla vigna alla cantina, propongono ciò che non si trova spesso neppure in enoteca**

L'enogastronomia contemporanea è:

- **Scienza in cucina e in cantina**
- **Informazione e intrattenimento in sala (il flambé)**
- **Un gioco di squadra in albergo come nel ristorante**
- **Un progetto complessivo per il territorio**
- **Un valore aggiunto per qualsiasi Destinazione Turistica**

Il successo dell'enogastronomia italiana è cresciuto in parallelo con l'affermazione dell'egemonia italiana nei settori dello Stile: **Moda, Cultura, Musica, Pittura, Fashion, Design** ma anche **Alta Tecnologia**. Si è affermato un Italian Style nel mondo che si avvale di tutto ciò che fa stile. È lo stile Armani-Versace-Moschino-



OSCAR FARINETTI TRASFORMA
LE IDEE DI PETRINI (SONO
PIEMONTESI, NATI A 17
KM DI DISTANZA) NELLA
COMMERCIALIZZAZIONE DEL MADE
IN ITALY CREATIVO IN ITALIA E NEL
MONDO. EATITALY È LA MIGLIOR
PROMOCOMMERCIALIZZAZIONE
DELL'ITALIA CHE
L'ENOGASTRONOMIA NAZIONALE
POTEVA TROVARE

Valentino-Dolce&Gabbana che fa
tendenza: nella moda, nei profumi,
nel design, nel settore alberghiero.

Il Filosofo e il Mercante

Carlo Petrini, classe 1949, nel 1989
fonda Slow Food: un movimento
culturale che ha avuto un incredibile
successo internazionale. Con
Madre Terra (Pacha Mama in lingua
quechua) pone con forza il tema del

rispetto delle identità dei popoli del pianeta e il recupero
di un rapporto più umano con la natura. Carlo Petrini è
uno splendido ambasciatore del Made in Italy creativo
conosciuto, apprezzato e rispettato a livello mondiale.

Oscar Farinetti, classe 1954, con Eatitaly, nata nel 2004,
trasforma le idee di Petrini (sono entrambi piemontesi
delle Langhe, sono nati a 17 Km di distanza, a Bra Petrini,
ad Alba Farinetti) nella commercializzazione del Made in
Italy creativo in Italia e nel mondo. Eatitaly è la miglior
promocommercializzazione dell'Italia che l'enogastronomia
nazionale poteva trovare

Petrini e Farinetti rappresentano la migliore risposta al
quesito posto nel titolo dell'articolo. Come promuovere
efficacemente l'Italian Style enogastronomico nel mondo.
L'Italian Style combina il meglio della nostra storia
- il Rinascimento - con la contemporaneità in cui
viviamo utilizzando tutte le forme più avanzate della
comunicazione come della tecnologia, esattamente come
fecero Leonardo da Vinci, Michelangelo Buonarroti, Filippo
Brunelleschi, Tiziano Vecellio e l'infinita teoria di geni che
la nostra terra ha saputo offrire all'intera umanità.

L'enogastronomia italiana ha saputo ingegnerizzare la
propria storia, confrontandosi con il meglio, emergendone
con una ricchezza di proposte antica unita a un rigore
tecnico e scientifico del tutto contemporaneo: pensate

solo a come si è
evoluta e affermata
l'enologia italiana
dopo il disastro
dello scandalo del
metanolo del 1986.
Pensate a come si è
affermata l'enologia
meridionale dopo il
1995.



Il futuro dell'Italia è nella Rete delle Eccellenze (Certificate e Garantite) che sviluppi e promuova l'Export che ruota attorno al Turismo, alla Moda, al Design, all'Enogastronomia, alla Ricerca & Sviluppo il tutto all'insegna di un Progetto Turismo Italia che esalti l'eterogeneità delle nostre proposte territoriali nel rispetto del rigore, del merito e della professionalità.

Il futuro dell'Italian Style è nel Kilometro Zero che esalta la qualità della materia prima raccolta e consumata sul territorio, dal cibo al vino ai distillati, che esalta le ricette tradizionali consumate laddove sono nate, che esalta la creatività dei cuochi italiani che coniugano passato e futuro nella leggerezza e sapidità dei loro piatti, che esalta l'incontro tra Tavola, Storia e Cultura all'insegna del Piacere e dell'Emozione.

Il futuro dell'Italian Style è nella biodiversità culturale e biologica e nella Agricoltura Naturale che rispetta i cicli tradizionali della natura evitando l'impostazione chimica dell'industria orientata all'OGM (organismi geneticamente modificati).

Per un'agricoltura sana e naturale

I progressi dell'agricoltura devono essere rispettosi del DNA naturale di piante e animali, e dei loro cicli biologici. Non si possono modificare i DNA delle piante introducendo DNA di origine animale, non si possono nutrire gli erbivori con cereali e grassi animali.

Non è solo un errore, è pericoloso per la salute.

È stato questo il tema e il confronto di EXPO che si è svolto a Milano dal primo maggio al 30 ottobre 2015.

Da un lato l'agricoltura naturale e la biodiversità culturale del Made in Italy, dall'altro l'agricoltura chimica e la monocultura OGM degli Stati Uniti ma anche di alcuni Paesi dell'Unione Europea come l'Olanda.

A EXPO 2015 hanno aderito 147 Paesi in rappresentanza di oltre il 90 per cento della popolazione terrestre, un record. I Padiglioni supereranno quota 60, un record anche questo. Il tema è "Nutrire il Pianeta. Energia per la vita".

Il Sistema Turismo Italia deve imparare a selezionare e promuovere l'Eccellenza Italiana nel Mondo dimostrando Orgoglio, Rigore, Professionalità pari e superiore ai nostri maggiori competitors internazionali. L'Italia è diventata e deve continuare a essere la prima destinazione enogastronomica del pianeta.

Questo è il futuro dell'Italian Style. Questo è il nostro modello vincente di Marketing.



Marketing turistico

Siamo tutti Unconventional Guests

Concetta D'Emma

di MARIANNA BENTIVOGLIO

*Concetta D'Emma ha creato un sito e programmi di Marketing per gli alberghi affinché diventino più sensibili e accoglienti nei confronti degli Unconventional Guests, **www.unconventionalhotels.com**, vale a dire tutti gli ospiti che hanno problemi particolari, da quelli alimentari e ambientali alle disabilità più classiche. Le tre regole d'oro per affrontare in maniera creativa il Buffet Breakfast per gli Unconventional Guests. Ma chi sono gli Unconventional Guests?*



Concetta D'Emma, classe 1982, è nata a San Giovanni Rotondo, in Puglia, e ha vissuto per diversi anni in Germania dove i suoi genitori erano emigrati. È tornata in Italia, a Milano, a fine anni Ottanta. Con le idee chiare fin da bambina, Concetta ha seguito una scuola professionale con indirizzo turistico con l'obiettivo di incominciare a lavorare il più presto possibile nel settore in cui si sentiva più portata per carattere e convinzioni. *"A Cologno Monzese ho trovato un ambiente scolastico molto stimolante" ricorda. "La gavetta l'ho fatta nei villaggi turistici dove facevo l'animatrice e l'assistente sia per i bambini che per gli adulti. È stata un'esperienza formativa fondamentale: mi ha fatto uscire dal guscio, soprattutto mentale. Mi ha aiutato a comprendere anche l'importanza del lavoro di squadra. Amo lo sport, specialmente gli sport di squadra. È una forma mentale che mi aiuta anche*



oggi. Ho lavorato in villaggi turistici anche a Santo Domingo. Ho frequentato anche la IULM, l'università milanese, dove mi sono laureata in Scienze turistiche con Roberto Lavarini professore della medesima, altro maestro di vita per noi giovani apprendisti stregoni. Il professor Lavarini nel 2004 mi ha anche spronato a effettuare l'esperienza del Cammino di Santiago, che è molto più di un pellegrinaggio religioso. È una vera e propria esperienza di vita e di incontro. Il professor Lavarini mi ha fatto innamorare della sociologia del turismo. Sono stata un anno in Spagna grazie a Erasmus. Attorno al 2010 ho somatizzato problemi personali: ho scoperto la psicosomatica. Ho scoperto la kinesiologia che opera nell'ambito delle discipline terapeutiche alternative. Mi sono avvicinata alle diete vegetariane e vegane. Ho scoperto i fiori di Bach. Ho studiato, insomma. Ho scoperto inoltre

il libro 'Amare ciò che è' di Byron Katie, un lavoro fondamentale per combattere la depressione e conoscere meglio se stessi. Ho scoperto l'importanza del pensiero positivo sia nei confronti di se stessi, che nelle relazioni con i propri simili. Mi ha rivoluzionato la vita. Infine, nel 2012 ho seguito un seminario sul tema Guerrilla Business Intensive, un nuovo approccio al marketing di origine americana. Da qui un diverso approccio anche alla comunicazione. Nel frattempo nel 2007 avevo iniziato a collaborare con EcoWorldHotels, che all'epoca era solo un'idea, dove abbiamo creato un sistema di certificazione ecologica degli alberghi adottando il simbolo delle foglie verdi. Il passo successivo è stata la presa di consapevolezza del fatto che nel turismo contemporaneo esiste un importante problema sociale legato alla disabilità ma non solo: le problematiche sono assai più

IL BUFFET BREAKFAST È UN
MOMENTO STRATEGICO
NELL'ATTIVITÀ ALBERGHIERA
PERCHÉ RAPPRESENTA SPESSO
L'ULTIMO MOMENTO PASSATO IN
ALBERGO DA PARTE DELL'OSPITE,
È IL RICORDO PIÙ FRESCO CHE
SI PORTA APPRESSO PARTENDO.
DOVREBBE GODERE DI UNA
MAGGIORE ATTENZIONE

ampie, per esempio nel settore dell'alimentazione. Sono gli Unconventional Guests, tutti coloro che esulano dagli standard di servizio tradizionali. Da qui l'idea di una guida ragionata su parametri diversi da quelli convenzionali. Mi sono resa conto che non bastava agire sul lato hardware, l'impatto ecosostenibile delle strutture, se non si interviene su quello software, la qualità del servizio, soprattutto sui dettagli dello stesso. Nel 2014 ho iniziato un percorso del tutto nuovo, indipendente, all'insegna degli Unconventional Guests riferiti in particolare al mondo alberghiero. Ho acquistato i siti web in Internet relativi e ho lanciato l'idea. La mia è una vera e propria consulenza di marketing al fine di sensibilizzare gli alberghi perché sappiano cogliere le opportunità di mercato offerte da segmenti di mercato, gli Unconventional Guests, che sono sempre più numerosi, pensiamo solo a coloro che hanno problemi di celiachia, di intolleranza al lattosio o al glutine, che sono vegetariani o vegani, che hanno problematiche legate al loro credo religioso. Sono un esercito in continua crescita. Ciò che è un problema, diventa in realtà un'opportunità di mercato e un modo per distinguersi. L'albergo che è in grado di ospitare gli Unconventional Guests, è di certo un albergo capace di ospitare nel migliore dei modi qualsiasi ospite. Dimostra un'attenzione nei confronti dei suoi ospiti che lo pone al di sopra dei suoi concorrenti. È più sensibile, affidabile, sicuro. Il marketing non è altro che saper progettare un prodotto o un servizio, partendo dall'ascolto delle esigenze e dei bisogni dei propri simili. I messaggi devono essere intellettualmente onesti, etici. Mettersi dalla parte degli Unconventional Guests significa affermare valori universali che fanno gli interessi di tutti coloro che entrano in albergo, non solo di chi ha particolari problemi anche perché ogni essere umano a modo suo è un essere problematico. Non siamo macchine standardizzabili."

Tu stai facendo una campagna di seminari specifici per il Buffet Breakfast. Perché?

"Perché la prima colazione del mattino all'opposto che in passato è diventata un momento centrale dell'ospitalità in albergo. Non basta mettere il dolce

e il salato. Quel che fa la differenza è al qualità dei prodotti offerti, quindi anche la scelta dei fornitori. È la comunicazione legata ai prodotti offerti inoltre. È la sensibilità che dovrebbe essere alla base della cultura dell'accoglienza e dell'ospitalità. Vale per chi ha intolleranze e disabilità, vale per chi pratica sport o è nella fase della gestazione. Sentirsi riconosciuti, coccolati, fa parte dell'attenzione che qualifica un albergatore e crea una reale soddisfazione nell'ospite. Ho creato dei gruppi in Facebook, opero per la sensibilizzazione sia dell'ospite che di chi ospita. Nel sito dedicato agli Unconventional Guests ospito interviste a testimonial che effettuo personalmente per far capire quali sono le problematiche, quali le esperienze, quali le opportunità.

È un modo per far capire agli albergatori che esiste un esercito di potenziali clienti che l'albergatore troppo spesso sottovaluta perdendoli. Siamo nel business alberghiero, in fin dei conti. Chi non vorrebbe migliorare il proprio conto economico? Questo è anche lo scopo della mia attività: aiutare gli albergatori a migliorare le loro performance economiche attraverso una politica di Marketing decisamente più attenta all'intero universo dei loro potenziali clienti che è fatto di un'infinità di persone ognuna con problematiche proprie che bisogna saper riconoscere. Siamo tutti Unconventional Guests. Il mio slogan è: Just Be Yourself, siate voi stessi. Ma, soprattutto, sorridete."

Quali sono le tre regole d'oro per un Unconventional Breakfast?

"Selezionare i giusti prodotti con i fornitori tenendo conto di tutte le problematiche alimentari che si vogliono affrontare. Formare il personale in maniera coerente e motivata. Comunicare nei confronti dei propri ospiti in maniera chiara e trasparente. Fare le cose e non comunicarle non è solo sbagliato, è un madornale errore di marketing. Il buffet breakfast è un momento strategico nell'attività alberghiera perché rappresenta spesso l'ultimo momento passato in albergo da parte dell'ospite, è il ricordo più fresco che si porta appresso partendo. Dovrebbe godere di una maggiore attenzione."



Dalle Langhe con amore



Hotel Ristorante Villa San Carlo, Cortemilia, Cuneo

di DAFNE BRENTIS

Carlo Zarri è considerato non solo uno dei migliori chef piemontesi della nuova generazione, è soprattutto un grande ambasciatore della cucina regionale italiana in tutto il mondo.

Dai mondiali di sci del Sestrière del 1997 fino alle Olimpiadi invernali di Vancouver del 2010, Zarri ha partecipato a numerosi eventi internazionali per far conoscere l'Italia, il Piemonte, le Langhe per l'eccellenza delle nostre proposte enogastronomiche.

*L'Hotel Ristorante Villa San Carlo propone 23 camere,
un parco con piscina scoperta, aceri e un'originale sequoia.
Il ristorante San Carlo dell'albergo è meta di buongustai provenienti
da tutta Europa e dal mondo.*

Le Langhe cuneesi e astigiane assieme al Roero cuneese e al Monferrato alessandrino e astigiano rappresentano il cuore pulsante dell'enologia piemontese, una delle più famose al mondo, in lotta da sempre con la Toscana per la supremazia in Italia. Le Langhe traggono la qualità dei loro vini dal terreno collinare marnoso, retaggio di antiche spiagge e del fondo di un basso mare non meno arcaico che la spinta tettonica delle zolle continentali ha fatto emergere e salire in quota (sono processi iniziati nell'Oligocene e proseguiti fino al Quaternario, vale a dire in un periodo da 34 milioni a 2,5 milioni di anni fa), le Langhe si avvalgono inoltre di un clima umido e temperato dovuto alla vicinanza con il mare della vicina Liguria da cui questo territorio dista una settantina di chilometri in linea d'aria, sono impreziosite da sempre, infine, dall'opera caparbia quanto tenace dei contadini del luogo che hanno saputo coltivare i vigneti lungo i fianchi meglio esposti al sole delle colline che solcano il territorio fino all'orizzonte, lottando con la vite per obbligarla a concentrare la sua vitalità sul grappolo d'uva, evitando nel contempo l'eccesso di produzione che impoverisce la qualità del prodotto finale. La lotta del contadino e dell'enologo inizia sul campo, contro i parassiti ma anche contro la pigrizia della pianta, contro gli smottamenti del terreno che distrugge la vigna come contro la grandine che distrugge il raccolto, per poi proseguire in cantina durante la vendemmia prima, durante le fasi dell'invecchiamento come dell'imbottigliamento del vino poi. Perfino i preziosi tappi di sughero possono essere fonte di guai se non chiudono ermeticamente la bottiglia, ossidando il vino esposto all'aria esterna, o se vengono attaccati da microscopici miceti, l'*Armillaria Mellea*, che rovinano il vino dandogli il caratteristico, acre sapore di tappo. Guai a chi sbaglia.

Amare il vino non richiede solo un temperamento ludico ma anche la profonda consapevolezza del lavoro che sta alle sue spalle, della civiltà che ha prodotto l'arte di coltivare la vite, di vendemmiare il grappolo d'uva, di invecchiare e imbottigliare il vino. Noè, il nostro mitico progenitore, è stato il primo vignaiolo noto nella storia, anche il primo a prendersi una sonora sbronza. Tra tutti gli esseri umani fu l'unico prescelto, assieme alla sua famiglia, per sopravvivere al diluvio universale. Tutti noi di conseguenza discendiamo da un vignaiolo che amava bere. Mai dimenticarlo.

A Cortemilia, nel cuore delle Langhe, Carlo Zarri vanta una cantina con oltre 1200 etichette di vino, la gran parte del Piemonte, frutto di una selezione attenta soprattutto della migliore produzione di piccoli produttori della zona. L'albergo che gestisce assieme alla moglie Paola, l'Hotel Ristorante Villa San Carlo, fu inaugurato da suo padre Bruno Diego nel 1981. Bruno Diego, classe 1930, è ancora presente in azienda. Carlo Zarri, classe 1965, è un eccellente enologo diplomato dall'AIS, l'associazione italiana sommelier, nonché un cuoco sopraffino, legato profondamente alla cucina della sua terra. E' anche un autorevole ambasciatore della cucina piemontese

A SALT LAKE CITY FORNIVAMO CIRCA 680 PASTI AL GIORNO, AD ATENE 430 PERSONE AL GIORNO, A TORINO LA MEDIA È SALITA A 890 PASTI LA GIORNO.

nel mondo dove l'ha promossa durante numerose manifestazioni internazionali. "Sono il presidente del Consorzio delle Langhe che raggruppa 150 aziende tra alberghi e ristoranti" spiega. "Il consorzio è nato nel 1992 e ne sono il presidente fin dalla fondazione. Come presidente del Consorzio, coordino tutta l'attività di promozione e di organizzazione che ci ha portato a gestire il catering di manifestazioni importanti come le Olimpiadi invernali di Torino e a sovrintendere all'organizzazione di Casa Italia Due a Whistler, 125 chilometri a Nord rispetto a Vancouver, durante le ultime olimpiadi invernali. Il Consorzio ha lo scopo primario di promuovere l'immagine delle Langhe e del Roero. Abbiamo iniziato con i mondiali di sci del 1997 al Sestriere. Con il Toroc, il comitato che ha organizzato le Olimpiadi invernali di Torino del 2006, ho incominciato a collaborare nel 2001. Nel 2002 ho curato la cucina di Casa Italia a Salt Lake City negli Usa, nel 2004 ho svolto lo stesso ruolo ad Atene durante le Olimpiadi estive e nel 2006 ho gestito la ristorazione di Casa Italia a Torino tra gennaio e febbraio. A Salt Lake City fornivamo circa 680 pasti al giorno, ad Atene la media è

“SIAMO STATI I PRIMI A INVENTARE QUESTE RIUNIONI CON ATLETI, GIORNALISTI E DIRIGENTI DOPO LE GRANDI VITTORIE OLIMPICHE. A WHISTLER HO SCELTO L’HILTON WHISTLER RESORT & SPA HOTEL. ABBIAMO AFFITTATO DUE SALE MEETING CONTIGUE DI 200 METRI QUADRATI L’UNA PER LE CUCINE E IL BUFFET, I SALOTTINI, IL PALCO E LE DUE POSTAZIONI TELEVISIVE PER LE INTERVISTE”

stata di 430 persone al giorno, a Torino la media è salita a 890 pasti la giorno. A Torino oltre a Casa Italia ci siamo occupati anche della ristorazione del CIO (il comitato olimpico internazionale) a Palazzo Madama (1000 coperti al giorno). Inoltre, sempre a nome del Consorzio abbiamo vinto anche l’appalto della ristorazione dell’NBC (uno dei maggiori canali televisivi americani): 3000 persone che mangiavano due volte e mezzo al giorno con un servizio protratto 24 ore su 24 distribuito in due locali. Durante il periodo olimpico, la nostra organizzazione ha gestito ben 11.000 coperti al giorno con 17 cucine



e 27 ristoranti. L’appuntamento successivo è stato in Germania, ad Aquisgrana, dove ad agosto 2006 si sono svolti i campionati mondiali di equitazione e dove abbiamo gestito l’Hospitality House della nostra nazionale. Siamo un gruppo di ristoratori professionisti, ognuno ha il proprio ristorante e a seconda delle disponibilità di tempo e delle occasioni ciascuno di noi mette a disposizione la sua professionalità per realizzare eventi di assoluta qualità. Lavoriamo solo per manifestazioni di questo genere. A Salt Lake City per esempio la nostra squadra era composta da

40 persone. Ci siamo portati la materia prima e abbiamo preparato tutto sul momento, dal pane ai ravioli, e proponiamo cucina espressa. Nel 2004 a Budapest, per il matrimonio del figlio di Sofia Loren, il giorno prima siamo arrivati in sei e abbiamo preparato 15 chilogrammi di ravioli freschi. Tutta la materia prima era delle Langhe con l'esclusione delle uova fresche, che abbiamo comprato a Budapest. Sempre per Budapest, sono partiti dal Piemonte tre camion refrigerati carichi di bottiglie di vino e di alimentari."

Whistler, a 650 metri di altezza e a 125 chilometri a nord



di Vancouver, ha ospitato le competizioni di sci delle Olimpiadi invernali del 2010. Carlo Zarri vi ha coordinato Casa Italia Due per conto del Coni, il comitato olimpico italiano. "Siamo stati i primi a inventare queste riunioni con atleti, giornalisti e dirigenti dopo le grandi vittorie olimpiche" spiega Zarri. "A Whistler ho scelto l'albergo e coordinato la logistica. Abbiamo scelto l'Hilton Whistler Resort & Spa Hotel, situato nel cuore del Whistler Village, ai piedi delle montagne su cui si sono svolte le gare. Dal Whistler Village partono diverse Funifor, le funivie di ultima

generazione che trasportano grandi gondole di notevoli capacità di traffico. All'Hilton abbiamo affittato due sale meeting contigue di 200 metri quadrati l'una per le cucine e il buffet, i salottini, il palco e le due postazioni televisive per le interviste di Rai e Sky. Vi hanno operato le brigate di cucina italiane del nostro sponsor coadiuvate da personale dell'albergo. Nell'albergo abbiamo affittato anche le camere per gli addetti ai lavori. Abbiamo registrato un grande successo di pubblico e di mass media."

Per organizzare Casa Italia Due, Carlo Zarri ha effettuato

"PER IL MATRIMONIO DEL FIGLIO DI SOFIA LOREN, SIAMO ARRIVATI A BUDAPEST IL GIORNO PRIMA IN SEI E ABBIAMO PREPARATO QUINDICI CHILI DI RAVIOLI FRESCHI. TUTTA LA MATERIA PRIMA ERA DELLE LANGHE CON L'ESCLUSIONE DELLE UOVA FRESCHE: SONO PARTITI DAL PIEMONTE TRE CAMION REFRIGERATI CARICHI DI BOTTIGLIE DI VINO E ALIMENTARI"

tre viaggi in Canada, il primo subito dopo le Olimpiadi di Torino nel 2006. "Il primo viaggio è stato a mie spese per effettuare un'analisi logistica del luogo" spiega. "Per un anno e mezzo ho proposto ai possibili committenti la mia professionalità e le mie precedenti esperienze. Tra le varie proposte, ho scelto quella del Coni di organizzare

Casa Italia a Whistler. Il Coni ha scelto di organizzare due Casa Italia, una a Vancouver e l'altra a Whistler, a causa delle distanze tra le due località. Nel marzo del 2009 sono tornato in Canada per perfezionare il piano organizzativo ed effettuare le scelte logistiche. Infine, sono tornato nel dicembre per organizzare la cena del consolato e dell'istituto di cultura italiano dedicato alle Langhe e al Roero, una cena a base di tartufo. E' stata una cena preolimpica che abbiamo organizzato con uno staff di sei persone. In quell'occasione ho anche perfezionato i contratti con l'Hilton Whistler. Infine, sono tornato la quarta volta nel febbraio del 2010 per seguire direttamente l'evento olimpico e sovrintendere l'attività di Casa Italia Due. Casa Italia Due di Whistler ha fornito una media di 160 pasti al giorno per 3000 pasti complessivi." Poi siamo stati a Soci, in Russia, sul Mar Nero, per le

NEL 1997 CARLO E PAOLA
ASSUMONO LA GESTIONE
L'ALBERGO E NASCE IL CARLO
ZARRI CUOCO: UN FORTE SPIRITO
LOMBARDO AVVENTUROSO E
IMPRENDITORIALE,
UNITO ALLE ORIGINI LANGAROLE
CHE TRASFONDE NEI PIATTI
CON UN INGREDIENTE BASE,
LE NOCCIOLE DI CORTEMILIA

Olimpiadi invernali del 2014.

Un langarolo con accento bergamasco

Carlo Zarri si è diplomato nell'Istituto tecnico del turismo di Bergamo nel 1983. Padre langarolo, madre bergamasca,

Carlo ha vissuto ad Albano Sant'Alessandro, a 8 chilometri da Bergamo, a partire dal 1972 durante i sette anni nei quali i suoi genitori gestirono il ristorante/pizzeria Ca' Longa sulla collina di San Giorgio che domina l'abitato. "Era un ristorante molto importante che arrivava a servire 500 coperti ogni sera" ricorda. "Ci siamo rimasti sette anni poi mio padre decise di tornare nel suo paese natale. Nel 1978 sono incominciati i lavori, l'Hotel Villa San Carlo ha aperto i battenti nel 1981 con 16 camere e una sala banchetti da 250 posti. Sul retro disponevamo di un grande giardino, che è diventato un parco con piante importanti come gli aceri e la sequoia che siamo riusciti a far attecchire. Il parco ospita anche la piscina e il ristorante all'aperto."

La famiglia Zarri è originaria di Cortemilia ed è una famiglia di albergatori da almeno quattro generazioni. Gli Zarri gestivano un'osteria a Cortemilia già sul finire dell'Ottocento. Dopo la seconda guerra mondiale gestivano lo storico Albergo del Teatro. Nel 1958 la mancanza di lavoro nelle Langhe indusse Bruno Diego



Zarri e il fratello Carlo ad andare ad Albenga per prendere in gestione un ristorante/albergo, l'Hotel del Commercio, uno dei migliori di quella cittadina. Fu lì che Bruno Diego conobbe la bergamasca Emilia Colombo, che vi era in vacanza. "Mia madre Emilia è stata una grande campionessa oltre che maestra di sci" ricorda Carlo Zarri. "Sia io che mia sorella minore Consuelo siamo nati ad Albenga, rispettivamente nel 1965 e nel 1972." Tornati a Cortemilia, Carlo vi conosce la moglie Paola,

originaria di Castagnole Lanze, 36 chilometri a Nord di Cortemilia, sempre nelle Langhe. Era il 1993. L'anno dopo Paola raggiunge Carlo in sala mentre la sorella Consuelo aiuta papà Bruno Diego in cucina. Nel 1997 Consuelo si sposa e lascia l'albergo. Carlo e Paola ne assumono la gestione, aiutati ancora per un anno da Bruno Diego, che passa progressivamente la mano al figlio in cucina. Nasce il Carlo Zarri cuoco che della sua esperienza lombarda si porta appresso un forte spirito avventuroso e imprenditoriale, che lo porta in giro per il mondo, unito alla riscoperta delle sue profonde origini langarole che trasfonde nei piatti che porta in tavola a partire da un ingrediente base che caratterizza la sua cucina: le nocciole di Cortemilia. "Cortemilia, alla confluenza del Bormida e dell'Uzzone, è la capitale della nocciola nella varietà pregiata "Tonda Gentile delle Langhe" IGP, squisito ingrediente di molte produzioni dolciarie, anche industriali, di consumo europeo, nonché di molti piatti della cucina locale" racconta Zarri. "Alla nocciola, a fine agosto, Cortemilia dedica un'importante sagra permeata dal profumo della torta di nocciole. La sagra del 2010 sarà la 56° edizione. La cucina che sento più mia si fonda sulle tradizioni delle Langhe rivisitate alla luce di quanto è accaduto nella cucina internazionale durante gli anni Ottanta e Novanta. E' una cucina più leggera e fantasiosa che si avvale della migliore qualità dei prodotti delle Langhe: le tume, i funghi, la pasta, la carne, i vini, le nocciole di Cortemilia, i prodotti dell'orto. Ho rivoluzionato il modo di proporre la ristorazione in questo territorio a partire dall'acquisto dei migliori prodotti pagandoli di più. Ciò ha comportato anche la scelta di alzare i prezzi del ristorante proprio per adeguarli alla qualità superiore della cucina che proponevo. Ho abbandonato la cultura della trattoria, che privilegia la quantità di cibo nel piatto rispetto alla qualità e originalità dei piatti proposti. Ho scelto di abbandonare i banchetti, riducendo la dimensione del ristorante ricavando altre camere, che ho portato a 23, puntando di più sulla qualità del comfort alberghiero abbinato alla qualità della proposta enogastronomica. Le camere le abbiamo ristrutturare nel 2010 dove abbiamo effettuato anche un sostanzioso restyling della hall e della zona bar. Abbiamo cambiato anche la mise en place del ristorante adottando posate bronzee in titanio e un arredo più contemporaneo. Sono stato il primo a introdurre le tagliatelle alle nocciole. All'epoca sollevò una sorta di scandalo. Il nostro menù varia con le stagioni ma i suoi

punti di forza sono sempre i prodotti del territorio: il filetto di Fassone piemontese, i filettini di galletto alle nocciole, le costole di agnello al forno con erbe dell'orto, il bouquet di formaggi piemontesi, i dessert fatti in casa sono diventati sinonimo del ristorante San Carlo del Villa San Carlo di Cortemilia. Ho insistito con la mia cucina naïf che valorizza i prodotti del territorio e i fatti mi hanno dato ragione. Sono stato tra i primi nelle Langhe a organizzare corsi sui vini e sulla cucina. Ho promosso le cantine del territorio cui mandavo i clienti che volevano conoscere i luoghi della produzione. Il tempo ci ha dato ragione. Il 92 per cento della mia clientela oggi è straniera. Le prenotazioni arrivano con mesi di anticipo, i miei clienti apprezzano il relax e il comfort dell'albergo però vengono per abbinare albergo e ristorante. Ho solo nove tavoli nel ristorante, per questo ho privilegiato innanzitutto la clientela che si ferma in albergo. Il passa parola è l'altro grande strumento di promozione di Villa San Carlo assieme a Internet. Sono membro inoltre della IATM (International Association of Tour Managers) nella quale sono stato ammesso a soli 24 anni dopo aver superato un esame molto scrupoloso. Siamo circa 4000 professionisti sparsi nei cinque continenti. Frequentando i congressi della IATM ho viaggiato in tutto il mondo e ho conosciuto grandissimi professionisti dai quali ho imparato moltissimo." Nel gennaio 2004 Carlo Zarri ha pubblicato il libro "Emozioni. Viaggio nel paradiso dei sapori e delle tradizioni in Piemonte" edito da Omega Edizioni. Abbiamo sottoposto Carlo Zarri alla nostra prova del cuoco: il risotto. Superato con il massimo dei voti. Eccezionali anche gli gnocchi di patate allungati (i picciurilli di Cortemilia) alle nocciole, la rollata di melanzane al formaggio di langa fresco, la tuma di Langa al forno con scalogno caramellato e nocciole, i gnocchetti fritti alla vellutata di carciofi di Albenga, la pappa di pomodoro con semolino e Bagna Cauda, il risotto carnaroli mantecato alle punte di asparagi, i ravioli di Langa al Plin. Nelle elezioni che si sono svolte a fine marzo Carlo Zarri è stato eletto consigliere comunale di Cortemilia ed è diventato assessore al Turismo del Comune langarolo. Non aveva abbastanza impegni...

Villa San Carlo, 3 stelle

Corso Divisioni Alpine, 41 – 12074 Cortemilia (CN)

Tel. +39 017381546, Fax +39 017381235

info@hotelsancarlo.it



Guinness World Records

6850 nocciole per il serpentine più lungo del mondo

di RENATO ANDREOLETTI, **Socio Hospes**

Cortemilia, nell'Alta Langa piemontese, è la capitale della nocciola tonda gentile IGP Piemonte, una delle eccellenze gastronomiche del nostro Paese. Il 16 agosto 2014 ha confermato questo ruolo stabilendo un record mondiale: la più lunga file di nocciole collocate al suolo da 86 testimoni giunti da tutto il mondo oltre che dall'Italia.

Langhe, Roero e Monferrato nel 2014 sono stati iscritti dall'Unesco nell'elenco dei siti patrimonio mondiale dell'umanità.

Parte dei territori di Langhe, Roero e Monferrato nel 2014 sono stati iscritti dall'Unesco nel Patrimonio mondiale dell'umanità: minimo comun denominatore la cultura del vino e tutto ciò che vi ruota attorno compreso il castello di Grinzane che appartenne al conte Camillo Benso di Cavour che per diciassette anni, tra il 1832 e il 1849, fu sindaco di Grinzane e promotore del consorzio di produttori che trasformò un robusto vino da tavola, il barolo, in una delle eccellenze enologiche italiane apprezzata in tutto il mondo. Le Langhe sono anche il territorio ideale per coltivare un'altra eccellenza della gastronomia italiana, le nocciole. Il clima è influenzato dal Mar Ligure, che dista meno di 50 chilometri verso Sud, il terreno è marnoso in quanto emerso dal mare 6 milioni di anni fa a causa

della spinta dell'Africa nei confronti del continente europeo, i venti asciugano il terreno e fanno stormire le foglie dei boschi che salgono e scendono lungo l'infinita sequenza di colline che contraddistinguono il versante piemontese dell'Appennino ligure tra Savona e Aquis Terme (che i romani ventuno secoli fa valorizzarono come via di commerci tra i porti della costa ligure e l'entroterra padano). Queste sono le ideali condizioni per coltivare la nocciola, diamante grezzo di questo territorio, soprattutto della sua parte più meridionale ma anche la più elevata dal punto di vista dell'altitudine. Le Langhe insomma non sono solo vino, sono anche nocciole e Cortemilia ne è l'ideale capitale. Per affermarlo una volta di più, il 16 agosto 2014 l'Alta Langa a Cortemilia ha stabilito il record mondiale



Un record, 86 testimoni

La fila più lunga di nocciole che ha raggiunto il record ed è entrata nel prestigioso libro del Guinness dei Primati è stata di 6850 nocciole, messe in fila da 86 testimoni per una lunghezza di 106,14 metri lungo la pontina sul fiume Bormida che unisce i due borghi di San Pantaleo e San Michele di Cortemilia, capitale della nocciola. I paesi limitrofi giunti a Cortemilia con i loro Gonfalonari che hanno

concorso a raggiungere il primato sono: Castino, Torre Bormida, Bergolo, Castelletto Uzzone, Levice, Pezzolo Valle Uzzone, Perletto, Camerana, Vesime, Cossano Belbo, Benevello, Serole, Bossolasco, Mombarcaro, Albaretto Torre, Cerretto Langhe, San Benedetto Belbo, Saliceto, Trezzo Tinella, Somano.

“E’ stata una grande festa” sottolinea il vicesindaco di Cortemilia Roberto Bodrito, “la grande partecipazione delle associazioni di volontari locali e di tutti i paesi limitrofi ha reso questo traguardo un successo di tutto il territorio. Vogliamo, tutti insieme, far crescere l’economia dell’Alta Langa e questo non può che partire dai nostri prodotti tipici tra cui le nocciole, già considerate le più buone del mondo, faranno da traino a tutti gli altri tesori compresi i vini dei terrazzi di Cortemilia, i grandi formaggi, i salumi, il miele.”

Carlo Zarri, consigliere comunale di Cortemilia e coordinatore del progetto Guinness World Record, spiega: “E’ stata una organizzazione molto complicata e, per certi versi, anche onerosa ma che grazie all’aiuto di tantissimi volontari e di molte aziende sponsor siamo riusciti a portare a termine con successo. Insieme al monumento che ricorda Cortemilia al Centro del Mondo, abbiamo intrapreso una strada che favorirà la promozione del territorio con i suoi aspetti turistici, agricoli e artigianali”.

della fila di nocciole più lunga del mondo, certificata ufficialmente dal giudice unico del Guinness World Records giunto appositamente da Londra: un serpentone di nocciole lungo 106 metri costituito da 6850 nocciole con guscio. La sfida è stata lanciata dal Comune di Cortemilia, hanno partecipato al tentativo di record anche sindaci e amministratori comunali degli altri Comuni dell’Alta Langa dove il Piemonte si spinge verso lo spartiacque meridionale che lo divide dalla Liguria. 86 testimoni avevano ciascuno un tubo di plexiglas con 75 nocciole all’interno. Hanno collegato i tubi tra di loro posandoli a terra mettendo le nocciole a diretto contatto. I testimoni sono arrivati da tutto il mondo (Germania, Svizzera, Francia, Gran Bretagna, Stati Uniti) oltre che dall’Italia. Hotel Domani era

presente anche come testimone.

Cortemilia ha 2500 abitanti. Nello stemma comunale è presente il nome *Cohors Aemilia* e fa riferimento al console, poi censore, Marco Emilio Scauro, al quale si deve la predisposizione del tracciato e la costruzione, dal 109 prima della nostra era, della Via Aemilia Scauri che congiungeva Luni a Vada Sabatia (Savona) e che toccava anche Acqui Terme con diramazioni varie, compresa una verso Alba. Con Scipione l’Africano, nel 202 prima della nostra era a Zama Roma aveva conquistato l’impero sconfiggendo la grande rivale del Mediterraneo Occidentale, Cartagine. Conquistato l’impero, Roma lo consolidò tracciando una rete di strade che ancora oggi ci stupisce per l’incredibile lungimiranza politica ma

CORTEMILIA È LA CAPITALE
MONDIALE DELLA NOCCIOLA
TONDA GENTILE PIEMONTE IGP.
LA PRODUZIONE NELL'ALTA E
BASSA LANGA RISALE ALLA
SECONDA METÀ DEL 1800
E SI È AFFERMATA GRAZIE AD
ALCUNE FAMIGLIE CHE HANNO
SAPUTO RAMIFICARE I LORO
COMMERCII IN ITALIA,
EUROPA E SUD AMERICA

anche per la conoscenza geografica e la scienza edile dimostrata dai nostri antenati dell'urbe latina. Da Roma, dal chilometro Zero, partiva una superba rete di strade che nel corso dei secoli avrebbe collegato Roma con il Mare del Nord e l'Oceano Atlantico a Nord e a Ovest, con i deserti africani e mediorientali a Sud e Sudest, con le selve germaniche a Nordest, con le pianure erbose dell'Eurasia e il Caucaso a Est. Cortemilia a sua volta, coincidenza che è stata puntualizzata con un monumento eretto nel centro del paese, risulta equidistante dalle maggiori capitali del mondo. Cortemilia come nuova Roma? Perché no? Cortemilia è stata perfino vittima del colpo di Stato di Andrea Doria che nel 1528 ribaltò le alleanze di Genova



passando dai francesi agli spagnoli. Per ribadire la sua superiorità sulla costa, Doria fece interrare il porto di Savona compromettendone i commerci, che passavano per l'appunto da Cortemilia.

Cortemilia è la capitale mondiale della nocciola di qualità grazie all'importante produzione di nocciola tonda gentile Piemonte IGP. La produzione di nocciole nell'Alta e Bassa Langa risale alla seconda metà del 1800 e si è affermata grazie ad alcune famiglie del luogo che hanno saputo ramificare i loro commerci in Italia, Europa e Sud America. Siamo nella terra - il Piemonte - che ha dato i natali al gianduja e alla nutella dove nocciola e cioccolato hanno dimostrato un connubio di successo mondiale. Pietro Ferrero (1898-1949), l'inventore della nutella, era un langarolo. La nocciola è un prodotto incredibilmente eclettico: un partner ideale in pasticceria come in gelateria ma anche in cucina. Cortemilia a sua volta è la patria

di una speciale torta alle nocciole, soffice, gustosa, elegante, che è figlia soprattutto di Giuseppe Canobbio, un generoso, indomito settantanovenne che ha iniziato a lavorare all'età di 10 anni e ogni giorno per suo piacere e per il piacere dei suoi affezionati clienti si alza alle quattro e mezzo della mattina per impastare a mano la pasta che poi nel forno si trasforma in una torta elegante per la vista, fragrante per l'olfatto, sublime a contatto con il palato.

"I prodotti dolciari da forno che produciamo nascono da una continua ricerca" spiega Giuseppe Canobbio con l'entusiasmo di un ragazzino. "Siamo in cinque in famiglia a lavorare nel nostro negozio/laboratorio (padre, madre, le tre figlie), ogni nuova proposta deve avere il consenso di tutti e cinque. Assaggiamo e se anche uno solo ha dei dubbi, si ricomincia finché non si raggiunge l'unanimità. Noi per primi dobbiamo essere convinti di ciò che proponiamo ai nostri clienti." Il suo negozio è nel cuore del borgo antico di Cortemilia: a fianco del negozio, Giuseppe ha acquistato alcuni edifici che ha trasformato in albergo diffuso in collaborazione con la moglie, cui è unito da più di mezzo secolo, e le tre figlie, tutte impegnate nell'azienda di famiglia.

Langhe for ever

Quale migliore occasione – il record mondiale di Cortemilia – per tornare per l'ennesima volta nelle Langhe? Il territorio mi richiama alla mente i quadri di oceani in tempesta con onde immense che si sono irrigidite come per un colpo di pennello nel loro movimento ondulatorio. Le grigie strisce asfaltate salgono e scendono lungo le colline seguendo le linee di livello del terreno obbligando i veicoli a un percorso contorto e altalenante esattamente come accade a un vascello in balia dei venti e delle onde. Ecco una situazione dove "il "naufregar m'è dolce in questo mare" riprendendo Leopardi. Sei circondato da boschi di noci, noccioli, querce che si alternano ai vigneti e ai prati. Più boschi in Alta Langa, più vigneti in Bassa Langa dove spiccano nomi famosi come La Morra, Monforte, Serralunga, Alba, i primi soprattutto per i vini, Alba anche per il tartufo, altra eccellenza unica sempre a livello mondiale. E' incredibile come questo territorio sia cosmopolita grazie anche all'emigrazione che nel passato ha spopolato queste terre spargendo uomini e donne nel mondo da cui sono tornati o sono rimasti restando tenacemente in contatto con la loro terra di origine, distante anche decine di migliaia di chilometri, cogliendo

ogni opportunità di affermarsi dove si erano arenati ma anche di creare intensi rapporti commerciali con la terra di origine scoprendo che la Langa non era solo una terra da cui partire, ma era anche un'incredibile opportunità grazie al suo clima e alla tipologia unica della sua terra. E' qui che la vite ha trovato pane per i suoi denti, vale a dire un terreno marnoso, ricco di sali e minerali, ma anche arido in superficie che obbliga le sue radici a ramificarsi in profondità per suggerire acqua, sali e minerali necessari alla sua sopravvivenza. Il vitigno principe di questo territorio è il Nebbiolo (da nebbia, che in autunno copre le Langhe come una morbida coperta, ma anche per il

SEI CIRCONDATO DA BOSCHI
DI NOCI, NOCCIOLI, QUERCE
CHE SI ALTERNANO AI VIGNETI
E AI PRATI. PIÙ BOSCHI IN ALTA
LANGA, PIÙ VIGNETI IN BASSA
LANGA DOVE SPICCANO NOMI
FAMOSI SOPRATTUTTO PER I VINI,
ANCHE PER IL TARTUFO,
ALTRA ECCELLENZA MONDIALE

colore dell'uva sui pampini), che in cantina è prodotto in purezza o diventa Barolo e Barbaresco a seconda del territorio di produzione e del disciplinare applicato. E' un vitigno forte, burbero, in grado di trasformarsi in vini di superba nobiltà, capaci di invecchiare, migliorando, come le antiche querce secolari che si nascondono nei boschi delle Langhe. Il barolo è figlio di Camillo Benso conte di Cavour (1810-1861), un conte malinconico, cadetto senza soldi, militare di carriera mancato, obbligato a diventare milionario per potersi concedere i grandi vizi della sua vita: il gioco d'azzardo, le donne, la politica. Donnaiolo impenitente, Cavour non si sposò mai, giocatore incallito,

E' INCREDIBILE COME QUESTO
TERRITORIO SIA COSMOPOLITA
GRAZIE ALL'EMIGRAZIONE CHE
NEL PASSATO HA SPOPOLATO
QUESTE TERRE SPARGENDO
UOMINI E DONNE NEL
MONDO DA CUI SONO POI
TORNATI ESSENDO RIMASTI
TENACEMENTE IN CONTATTO
CON LA TERRA D'ORIGINE

vinse e perse milioni riuscendo sempre a guadagnare come agricoltore e commerciante più di quanto perdeva, politico rivoluzionario, si travestì da moderato per ribaltare l'equilibrio politico del Piemonte prima, della penisola italiana poi. Morì nel momento del suo massimo successo: l'unificazione della penisola sotto la dinastia dei Savoia cancellando con un tratto di penna il regno del Papa (che aveva 1000 anni) e quello dei Borbone (che risaliva al 1734 ma era erede dello sbarco degli Aragonesi di Spagna in Sicilia a inizio 1300 e a Napoli nel 1443, Aragonesi diventati per successione dinastica prima Asburgo e infine Borbone) nonché alcuni ducati come quelli toscano e parmense. Cavour riuscì a plagiare Napoleone III, imperatore dei francesi, convincendolo a portare le sue truppe in Italia per scacciarne gli austriaci. Gli regalò il Monte Bianco. Utilizzò un rivoluzionario sfortunato, Garibaldi, la cui biografia fino a quel momento poteva essere sintetizzata in un motto lapidario: veni, vidi, persi, per un colpo di mano, l'impresa dei Mille, che ricorda per certi versi l'epopea dei Normanni che attorno all'anno Mille vennero nel Mediterraneo dalla lontana Normandia ridisegnandolo a loro immagine. Fosse vissuto più a lungo, Cavour forse avrebbe evitato la deriva stragista nel Sud e autoritaria nel resto del paese che il regno assunse da subito. La morte fu repentina quanto improvvisa, causata da una zanzara anofele che compì il delitto perfetto dal punto di vista di re Vittorio Emanuele II, che temeva il suo presidente del Consiglio e non sapeva come sbarazzarsene. La morte ha mantenuto immacolata la coscienza umana e politica del conte di Cavour padre della nostra patria.

La meglio gioventù

Giovanna e Serena Bagnasco sono le giovani figlie venti/trentenni di Piero, un imprenditore di successo che alcuni anni fa ha deciso di diversificare le sue attività acquistando dei vigneti nelle Langhe nel Comune di La Morra dove ha iniziato a produrre dei grandi Baroli oltre a superbi Nebbioli e perfino a un bianco Arneis che riesce a stupirti per gli intensi aromi all'olfatto e la vellutata carezza in bocca. L'azienda agricola Brandini dispone di 14 ettari di terreno coltivato a vigneto attorno alla fattoria che dal 2014 è diventata anche un'azienda agrituristica che offre 5 camere di cui tre dotate di angolo cottura. "La nostra azienda è votata alla produzione organica" spiega Giovanna. "Produciamo vini biologici, assieme ad altre aziende italiane che condividono i nostri valori facciamo parte di

Vino Libero, dove proponiamo una produzione enologica libera da sostanze chimiche come i solfiti. Nei nostri vigneti utilizziamo solo verderame come disinfestante e i roseti come barriera antisettica. In campagna non utilizziamo diserbanti, pesticidi o concimi chimici. Lavoriamo meccanicamente o manualmente il sottofila (in particolare per le uve che vengono utilizzate per produrre il barolo). I nostri sono vitigni autoctoni curati in modo tradizionale con potatura corta e due diradamenti annuali dei grappoli. Produciamo poco vino ma più buono."

Grazie all'azienda agrituristica, Brandini offre sia le camere che un ottimo ristorante con la cucina a vista. "Gli arredi delle camere sono stati realizzati con legno da foreste ecogestite" spiega ancora Giovanna Bagnasco. "I tendaggi e la biancheria sono in filati bio, i tappeti in pura lana e i rivestimenti murali in carta riciclata. Le camere sono state dedicate a grandi scrittori italiani dal compianto langarolo Cesare Pavese, poeta della solitudine, a Luigi Veronelli, poeta del vino, a Mario Soldati, poeta del territorio, a Mario Rigoni Stern, poeta degli umili, a Umberto Saba, poeta della lingua." Gli ospiti hanno a disposizione la connessione wifi a Internet in modalità gratuita. Per scoprire il territorio, gli ospiti hanno a disposizione anche biciclette elettriche a pedalata assistita. Sul retro dell'agriturismo, un orto biologico con verdure di stagione, pomodori, erbe aromatiche, nonché un piccolo frutteto. Lo staff è giovane, tutti fanno tutto, comprese Serena e Giovanna, che aiutano in cucina e a servire a tavola. L'agriturismo Brandini è circondato dai vigneti, presenta al sole la terrazza con piscina esterna dove gli ospiti si godono il sole tra una degustazione e l'altra, tra una visita al territorio, alle sue cantine, ai suoi caratteristici borghi storici compreso il vicino castello di Grinzane diventato patrimonio dell'umanità Unesco con il suo interessante museo. Non meno interessante da visitare è anche il museo multimediale del vino di Barolo.

Cortemilia al centro del mondo

Il centro del mondo si trova in Italia, nel comune di Cortemilia. La scoperta è frutto di uno studio condotto con l'utilizzo di Google Earth, effettuato collegando una serie di capitali o altri punti di riferimento sulla mappa, posti da un capo all'altro della Terra, con una linea immaginaria: in tutti i casi e con tutte le combinazioni provate, il comune di Cortemilia è risultato essere sempre nel mezzo. Tanto che questo paese, a 7000 chilometri da Chicago e a metà strada tra Alaska e Città del Capo, è stato definito l'ombelico del mondo. A fare l'incredibile scoperta due appassionati di geografia, Carlo Zarri e Gianluca Jervolino, che hanno lavorato per otto mesi tra calcoli e indagini, fino ad arrivare all'incredibile scoperta. Cortemilia, ubicato tra le province di Cuneo, Asti, Alessandria e Savona, tra le regioni di Piemonte e Lombardia, è a tutti gli effetti il centro del mondo. La scoperta ha talmente entusiasmato cittadini e istituzioni che è stato realizzato un monumento a più piani, sul quale sono stati realizzati i quattro punti cardinali e ovviamente un cesto pieno di nocciole, simbolo del nuovo ombelico del mondo.







Villa Crespi Hotel Ristorante
Lago d'Orta

Un sogno d'Oriente sulle sponde di un lago italiano

da **HOTEL DOMANI** anno 2013
di RENATO ANDREOLETTI, **Socio Hospes**

Associato al prestigioso marchio degli Small Luxury Hotels of the World, l'albergo piemontese è collocato su un poggio in un angolo magico del lago ed è circondato da un parco di piante secolari. Stupore, meraviglia, ma anche gusto ed eleganza connotano l'edificio di stile moresco e il suo interno, che accoglie anche mobili d'antiquariato e quadri d'autore. Cinzia Primatesta e Antonio Cannavacciuolo accolgono l'ospite con la cultura dell'accoglienza e dell'ospitalità di una radicata famiglia alberghiera, i Primatesta, e con l'eccellenza in cucina di uno dei migliori chef d'Italia, Antonio detto Tony Cannavacciuolo.

Cristoforo Benigno Crespi doveva essere un personaggio assai originale animato da una cocciutaggine incredibile quanto determinato come pochi. Ancora suddito dell'impero austroungarico (siamo nel pieno delle tre guerre d'indipendenza italiane), pur di non andare militare Cristoforo Benigno, nativo di Busto Arsizio, rischiò di morire di tisi per aver ecceduto nelle pratiche debilitanti finalizzate a farsi riformare. Salvato dallo zio prete di Orta che gli applicò bisticche crude sui polmoni per settimane,

PER NON FARE IL SOLDATO CRISTOFORO BENIGNO CRESPI RISCHIÒ LA VITA E PER CONQUISTARE LA FIGLIA DEL SUO DATORE DI LAVORO RISCHIÒ LA GALERA

il nostro ritrovò la salute, si innamorò del posto (il lago d'Orta è uno zaffiro blu incastonato in un diadema di intenso verde boscoso appeso alla collana di colline moreniche che digradano dalle vicine montagne innevate lambendo l'ubertosa pianura lombarda) continuando a essere cocciuto e determinato. Se aveva rischiato la vita pur di non vestire la divisa del soldato, rischiò di indossare quella del galeotto pur di conquistare la figlia del suo datore di lavoro, un industriale che gliel'aveva rifiutata. Ripulì le casse dell'azienda del futuro suocero e si giocò tutto in borsa seguendo la soffiata di un amico assai ben introdotto. Cristoforo Benigno giocò al ribasso... e raddoppiò il capitale. Anziché la galera e il disonore ottenne la mano della tanto desiderata Pia e diventò anche un fortunato industriale cotoniero comportandosi come un fortunato capitano di ventura del Rinascimento alla Francesco Sforza (duca di Milano nel 1450 dopo esserne stato capitano di ventura al soldo dei Visconti). Avrebbe potuto fare la fine del Carmagnola (decapitato dai veneziani nel 1432 che ne temevano il tradimento) o di Giovanni dalle Bande Nere (che morì di cancrena

per un colpo di falconetto mentre cercava di fermare i lanzichenecchi che andarono poi a saccheggiare Roma nel 1527). I casi della vita...

Innamorato del Vicino Oriente, di Baghdad in particolare dove comprava tessuti in cotone, il Crespi trovò nell'architetto Angelo Colla l'artista ma anche lo studioso attento che seppe interpretare alla perfezione il suo amore per l'esotico e per l'Islam in

particolare. Su un poggio che digrada verso il lago, e che dal lago è separato da

un bosco di piante secolari, Crespi

nel 1879 fece edificare una

sorta di moschea andalusa sormontata da una

torre minareto alta 48 metri

il cui terrazzo sommitale si

raggiunge salendo

lungo una vertiginosa scala a chiocciola di ferro.

L'edificio si presenta come un cubo

con base quadrata di una ventina di metri finemente lavorato all'esterno con un'attenzione filologica davvero encomiabile con i tipici motivi delle costruzioni arabe che sono fiorite soprattutto nella Spagna conquistata dalle insegne dell'Islam a partire dall'inizio dell'ottavo secolo.

Dal basamento cubico della villa si stacca una poderosa torre anch'essa a base quadrata che sale verso il cielo rinunciando alla snellezza tipica dei minareti mediorientali per scegliere quella più muscolare e robusta delle torri militari che daranno origine all'architettura gotica nel mondo cristiano. La torre è sormontata da un tetto a cipolla che rimanda ad elementi bizantini in quel pullulare di influenze e rimandi architettonici che ogni civiltà riceve dal passato e dai suoi vicini per poi interpretarla e sintetizzarla in maniera del tutto originale dando vita a sua volta a una nuova tradizione. Cristoforo Benigno Crespi è uomo che sa rischiare, come ha ampiamente dimostrato,



ma è anche capace della pazienza di un collezionista di razza. Ci vogliono ben 18 anni per terminare la villa, che viene intitolata alla moglie Pia. Chissà se il nostro conosceva la storia del Tai Mahal indiano, dagli snelli minareti, che nella prima metà del diciassettesimo secolo un imperatore moghul fece edificare per la sua sposa ad Agra, a sud di New Delhi. Morto nel frattempo

il Colla, tocca all'architetto Talamoni portare a compimento l'opera che risulta sì originale in terra di Piemonte ma anche elegante ed equilibrata.

Il gioco dei rimandi e delle citazioni riguarda per esempio le colonne che si ispirano al "broccatello di Spagna, rosso di Francia,

lumachello di Svezia, verde Polcevera, rosso di

Levanto, diaspri di Sicilia" come cita Tullo Massarani descrivendo Villa Pia

nella sua opera del 1905. La villa "è un sogno ariostesco fatto realtà" conclude l'immaginifico scrittore dalla penna deliciosamente datata.

Sul retro della villa, che dà sul parco e sul lago, il sottotetto ripara frasi in arabo che testimoniamo l'amore per la decorazione moresca sia pure fine a se stessa. Tutto l'esterno di fatto è una sinfonia di arabescato e di intarsi moreschi scanditi da bifore e trifore che il mondo arabo ereditò dai grandi imperi conquistati a Oriente o contro i quali si abbattè con la forza crescente della risacca come con Costantinopoli che venne conquistata solo nel 1453 dopo più di sette secoli di dura opposizione.

Se l'esterno lascia attoniti al primo impatto e sempre più ammirati a mano a mano che i dettagli dell'edificio si disvelano, l'interno non è da meno a partire proprio dall'ingresso dove ora è situata la reception dell'albergo. L'architetto ha voluto creare una sorta di effetto cortile

da dove si riesce a cogliere l'intero disegno architettonico dell'edificio disvelando al colpo d'occhio l'ordito dei piani fino al soffitto affrescato una ventina di metri più in alto dal quale pende un lampadario appeso a una lunghissima catena. L'impatto scenografico mi rimanda con immediatezza alla hall dell'Hotel Danieli di Venezia con il suo cortile interno sormontato da un lucernario che ritengo sia la cosa più bella che abbia mai visto. L'edificio presenta due piani (i soffitti del piano terra come di quelli

INNAMORATO DEL VICINO ORIENTE DOVE COMPRAVA TESSUTI IN COTONE, CRESPI IMPIEGÒ BEN 18 ANNI PER TERMINARE LA VILLA, CHE VIENE INTITOLATA ALLA MOGLIE PIA

dei piani superiori sono altissimi come s'usava all'epoca) sui quali sono state ricavate le 14 camere. Ogni sala del piano terra ha una personalità propria scandita dal pavimento di legno a grandi quadrotti intarsiati. Il colore delle pareti e la diversità dei soffitti scandisce l'unicità degli ambienti al piano terra come ai piani superiori. La sala da pranzo è caratterizzata dai colori che vanno dal verde pastello al crema carico delle pareti. Il soffitto è decorato con stucchi e disegni ornamentali. Importante la quadreria alle pareti, assai preziosa. Grandi portafinestra danno sul loggiato esterno, che è stato chiuso con pareti di cristallo ricavando un delizioso giardino d'inverno che costituisce anche un prolungamento della sala colazione ricavata nella laterale sala bar. Un grande comò ottocentesco impreziosisce da solo un'intera parete. Sui tavoli apparecchiati con classe ed eleganza grandi fiori di ibiscus danzano leggeri assieme a serpentiformi bambù di palude. Un'altra grande sala di rappresentanza è caratterizzata dal colore blu alle pareti e da un fantastico soffitto dorato di legno tutto lavorato con nicchie e volte arabeggianti nelle pareti o tra le diverse sale. La quadreria di Villa Crespi meriterebbe un discorso



VILLA PIA
NEGLI ANNI
CINQUANTA
FU SCUOLA
DELL'AZIONE
CATTOLICA,
POI UN
AVVOCATO DI
SORRENTO LA
TRASFORMÒ
IN ALBERGO.
NEL 1999
SUBENTRA
LA FAMIGLIA
PRIMATESTA,
ALTRA SOLIDA
SCHIATTA DI
ALBERGATORI

più approfondito per la qualità delle opere esposte tra cui primeggiano nella sala da pranzo un ritratto di una splendida ragazzotta di campagna in abiti borghesi da cui traspare una gioia di vivere perfino spavalda e un



grande quadro raffigurante una ragazza in abiti arabi con un'espressione imbronciata che non si sa se dovuta a una sorta di timidezza prodotta dall'abito troppo elegante o dai suoi casi personali. Un quesito destinato a restare senza risposta. Nel grande parco sul retro della villa è stato installato un grande tendone parzialmente copribile che ospita banchetti e serate a tema.

Villa Pia nella sua ultrasecolare esistenza è passata più volte di mano, negli anni Cinquanta dello scorso secolo fu adibita a scuola di partito dall'Azione Cattolica che vi forgì i quadri sia della Democrazia cristiana che dell'apparato clericale. Infine, Villa Pia fu acquistata a fine anni Ottanta da un avvocato di Sorrento, Raffaele Esposito, che decise di trasformarla in albergo cambiandole anche

nome, da qui Villa Crespi Hotel Bar Ristorante. L'avvocato Esposito è un personaggio che nulla ha da invidiare al fondatore di Villa Crespi. A Sorrento, dove vive quando non soggiorna in Sardegna, comprò e ristrutturò uno

alberghiero (i bagni in camera erano sconosciuti a fine Ottocento), l'intero edificio fu messo a norma soprattutto per la sicurezza antincendio (Legge 626) e per quella sulla manipolazione e trattamento degli alimenti (legge 155



dei più begli alberghi del golfo, Villa Agata, che poi ha rivenduto. In Sardegna è proprietario di diversi alberghi e tre ne sta facendo costruire. A Orta arrivò dopo aver letto su un giornale che la proprietaria stava vendendo gli arredi. Alla telefonata di informazioni ricevette la proposta di acquistare anche la villa. Il giorno dopo, nella cucina della contessa, bastò una stretta di mano. La villa era in avanzato stato di abbandono, soprattutto all'esterno. Inoltre, ci vollero altri tre anni per ottenere i permessi per poterne cambiare la destinazione d'uso per farla diventare albergo.

La ristrutturazione di Villa Crespi richiese tre anni di lavoro. Nei due piani superiori furono ricavate una camera singola, 5 camere doppie e 8 suites dotate del miglior comfort

HACCP). L'avvocato Esposito è un appassionato d'arte e l'arte la fa da padrona a Villa Crespi a partire dall'edificio fino a comprendere i dettagli più minuti dell'arredo. L'albergo apre i battenti nel 1993 con la gestione della famiglia Bacchetta, albergatori della vicina Borgomanero. Nel 1999 subentra la famiglia Primatesta, altra solida schiatta di albergatori che sono cresciuti in zona. Sempre sul lago d'Orta, a Pettenasco, Oreste e Caterina Primatesta gestiscono l'Hotel Giardinetto (aperto come locanda nel 1930 dal padre di Oreste) e l'Hotel Approdo (aperto nel 1980). Entrambi sono alberghi avec le pié dans l'eau come amano dire in Francia quando gli alberghi si affacciano direttamente sull'acqua. Siamo a un tiro di bombarda da Villa Crespi. Oreste e Caterina amano costruire oltre che



LE CAMERE DI VILLA CRESPI,
TUTTE DIVERSE L'UNA
DALL'ALTRA, HANNO DAVVERO
UN CHE DI PRINCIPESCO E DI
FAVOLA DA MILLE E UNA NOTTE

dirigere alberghi (ne stanno giusto completando uno da 200 camere con sale congressi sempre nei pressi) ma non hanno dimenticato certo che il miglior investimento sul futuro per una coppia di coniugi sono pur sempre i figli: Cinzia nasce nel 1973, Ezio nel 1981. Crescono in albergo, danno una mano durante le vacanze, entrano in pianta stabile in albergo appena gli studi lo consentono. Papà Oreste ha sempre creduto nella ristorazione e della qualità della ristorazione offerta nei suoi alberghi si è fatto un punto d'onore. Così è sempre alla ricerca di giovani talenti da sperimentare in cucina e nello stesso tempo da far crescere umanamente e professionalmente. Nel 1995 arriva in albergo (all'Approdo) una specie di armadio a quattro ante (oltre il metro e novanta di altezza, oggi



GieMme Stile

Il sapore del tempo nel mobile di classe

GieMme Stile nasce a Romano d'Ezzelino, comune limitrofo di Bassano del Grappa, nel 1966 per opera di Francesco Molon. Francesco Molon ha le idee chiare fin dalla fondazione dell'azienda: la sua produzione verterà esclusivamente sul mobile classico, di stile, recuperando una antica tradizione artigianale che sembrava in via di estinzione. Francesco Molon si rifà alla grande tradizione dei mobili dei due secoli precedenti e realizza con le stesse tecniche e risultati, impiegando la

migliore tecnologia moderna per ottenere standard di qualità che a volte difettavano agli artigiani del passato, gli stili più importanti che si sono succeduti in Europa dal Settecento all'inizio del Novecento, dal Luigi XIV al Veneziano, dal Settecento Toscano all'Impero francese e russo al Biedermeier senza dimenticare il rigore e la sobrietà dello stile britannico la cui evoluzione ha costituito una sorta di trait d'union tra tutti questi secoli. Sono prodotti caratterizzati dall'impiego massiccio della radica, dell'intarsio, di legni nobili come il noce massello e il mogano, dall'impiego di finiture anticate, patinate, fatte a mano.

L'azienda copre 30.000 metri quadrati di cui 20.000

dedicati alla produzione: GieMme Stile produce interamente al suo interno al fine di garantire l'assoluta qualità di ogni fase della produzione. Negli Stati Uniti GieMme Stile ha realizzato una sede di 3000 metri quadrati a High Point, nel North Carolina, il cuore del mercato del mobile in quel continente e sede permanente della fiera semestrale del mobile più importante del mondo.

Una visita allo stabilimento di GieMme Stile a Romano d'Ezzelino rappresenta un'immersione autentica in un modo di lavorare per molti versi davvero antico con le cinque mani di vernice ecologica ad acqua come si faceva una volta che vengono via via date ai mobili e tutta l'operazione di carteggio a mano che interviene a queste fasi, le rifiniture con il bulino e le dorature, anch'esse a mano, idem per gli intarsi e gli intagli, sempre rifiniti a mano. Il legno grezzo arriva davvero come tale e via via acquista prima una forma e poi un'anima trasformandosi in un'opera d'arte destinata a valicare i confini dei secoli. Sono tutti pezzi unici. Il risultato lo si può ammirare nello show room dell'azienda ed è per molti versi emozionante. L'armadio, lo scrittoio, la credenza, la scrivania, il tavolo di rappresentanza, la sedia importante non sono più comuni mobili destinati ad arredare un luogo pubblico o una camera privata, un consiglio di amministrazione o un tribunale, un'ambasciata o una suite prestigiosa, sono cultura ed emozioni distillate nei secoli attraverso quel fiume misterioso che chiamiamo civiltà.

Per Villa Crespi GieMme Stile ha realizzato i letti a baldacchini di camere e suites, i tavolini a uso comodo per le camere, i tavoli e le sedie del ristorante e altri elementi di arredo per gli spazi comuni come salottini e credenze.

Per la zona ristorante GieMme Stile ha fornito tavoli e sedie. Negli spazi comuni l'azienda di Romano d'Ezzelino ha inserito alcuni salottini e particolari di arredo. La fornitura si è completamente armonizzata con gli arredi di antiquariato già presenti o inseriti dall'avvocato Esposito.

Francesco Molon GieMme Stile

Tel. 0424482611, Fax 0424832666

TONY CANNAVACCIUOLO
(FISICO DA SCANDINAVO,
PELO DA PIRATA BARBANERA,
INFLESSIONE LEGATA AL MAGMA
VESUVIANO) È CONSIDERATO
TRA GLI CHEF EMERGENTI IN ITALIA



anche oltre i 100 chili di peso). Antonio Cannavacciuolo è di Vico Equense, nel cuore pulsante della penisola sorrentina a sua volta crogiuolo prezioso di cultura alberghiera ed enogastronomica. Cappelli e barba corvini, Antonio detto Tony nel passato dei suoi avi ha di certo qualche avventuriero giunto dal Nord in cerca di bottino



e di fortuna sulle assolate rive del Mediterraneo. Il fisico è da scandinavo, il pelo da pirata barbanera, l'inflessione è legata al magma vesuviano e ai vicoli e vicoletti che si gettano a mare lungo tutta la penisola che si affaccia su un mare blu cobalto con all'orizzonte Ischia e Capri. Antonio a 24 anni è andato in Francia a fare esperienza in case importanti (l'Auberge de l'Île, Antoine Westermann) in quell'Alsazia che è il regno e l'università della ristorazione oltr'Alpe come lo sono i Paesi Baschi per la Spagna. Cinzia e Antonio si innamorano. Antonio resta in riva al lago per un anno e mezzo poi va a Capri al Quisisana, albergo tra i più belli e importanti al mondo. Nel 1999 per Cinzia e Antonio inizia l'avventura della loro vita: Villa Crespi. Lei alla direzione dell'albergo, lui alla direzione della cucina. Antonio Cannavacciuolo è considerato tra gli chef emergenti in Italia, la sua cucina creativa legata

innanzitutto al Mediterraneo (soprattutto per il pesce ma anche per i sapori forti delle nostre spezie e della materia prima fornita dell'orto) si confronta con i prodotti e la tradizione enogastronomica di questo angolo di Piemonte che non è meno ricca e preziosa. Tony è già apparso sulle copertine di Gambero Rosso (da cui ha ricevuto le



tre forchette) e Fuoricasa, è andato in televisione, è un divo insomma anche se del divo per sua fortuna non ha proprio nulla se non la consapevolezza che l'eccellenza in cucina come altrove è legata a una continua ricerca, al mettersi sempre in gioco, a una professionalità che si nutre di sperimentazione e di modestia, a una grande capacità di trascinare con l'esempio i propri collaboratori (il segreto più semplice ma anche il più difficile da seguire per esprimere un'autentica leadership perché richiede coerenza umana e abnegazione professionale giorno per giorno), a un mettersi al servizio del cliente che significa sia soddisfarne naso e palato quanto di garantirgli la miglior digestione possibile.

Camere da Mille e una notte

Le camere di Villa Crespi, tutte diverse l'una dall'altra, hanno davvero un che di principesco e di favola da mille

e una notte, con i letti a baldacchino, i pavimenti in legno a grandi losanghe ottagonali intarsiate, i tessuti tesati sulle pareti, i soffitti decorati, le porte dei bagni in legno laccato e decorato con intarsi arabeggianti, le volte moresche delle pareti che separano gli ambienti interni nelle suites, i bagni a nicchia che ospitano vasca e sanitari, la bellezza scenografica oltre che il comfort garantito da specchi e lavelli, l'estrema aristocraticità dell'insieme che evita sempre di scivolare nel banale o nel kitsch. Non è affatto un caso che Villa Crespi faccia parte degli Small Luxury Hotels of the World dal 2000. I criteri di accettazione imposti da SLH sono la migliore garanzia e nello stesso tempo la più efficace promozione per Villa Crespi. Solo i migliori possono far parte di SLH. Te ne accorgi dalla cortesia e professionalità del giovane staff che collabora con Cinzia e Tony, te ne accorgi se sfogli il menù o la carta dei vini (oltre 1000 etichette a partire dai migliori vini piemontesi). "Il 40 per cento della nostra clientela è italiana ed è in costante crescita" spiega Cinzia Primatesta. "Il 50 per cento è europea, il rimanente 10 per cento è extraeuropea, americana in primo luogo. Abbiamo un elevato tasso di occupazione soprattutto nei fine settimana. Ha avuto successo anche il nostro Centro benessere, piccolo come dimensioni ma molto interessante, con sauna, bagno turco e attrezzi ginnici e con la cabina Shirò, che propone un massaggio molto personalizzato per via osmotica utilizzando acqua vitalizzata in un ambiente cromoterapico e aromaterapico".

Scheda albergo

Insegna: Villa Crespi Hotel Bar Ristorante

Categoria: 5 stelle

Associato: Small Hotels of the World

Indirizzo: Via G. Fava, 18 – 1028016 Orta San Giulio (NO)

Telefono: 0322911902

Fax: 0322911919

www.lagodortahotels.com

Camere doppie: 5

Camere singole: 1

Suite: 8

Totale posti letto: 27

Ristorante dell'albergo da 130 coperti

Lobby Bar

Parcheggio (30 posti)



"SENZA RIPOSO
O TREGUE VACANZIERE",
A SOLI 22 ANNI DIVENNE CHEF
ALL'HOTEL PALACE DI MILANO

Italia. Un Paese
da mangiare

Marco Guarnori

**"cittadino
dell'Italia
che lavora"**

di EMILIE BOGO, MARTINA MIGLIORANZA,
Socie Hospes

Marco Guarnori, indimenticato docente alla "Scuola di Stresa" e tra i più grandi chef dello scorso secolo, nasce ad Armeno, sulle rive del lago d'Orta, terra da cui partirono uomini e donne che divennero grandi personalità nel settore della ristorazione. Guarnori intraprese giovanissimo la strada della ristorazione. Il padre, che voleva studiasse, lo portò dodicenne con sé in Svizzera. Marco tuttavia aveva altre mete.

Grazie alle sue notevoli doti di tenacia, volontà ed entusiasmo, "senza riposo o tregue vacanziero", come diceva il preside Mainardi, in pochi anni scala tutti i gradi della professione fino a divenire chef a soli 22 anni all'Hotel Palace di Milano. Tuttavia, nonostante questa rapida carriera, decide con grande umiltà di fare apprendistato fino a 28 anni. Da qui in poi è una serie prestigiosa di stagioni estive e invernali nei più celebri hotel



d'Italia: Duchi d'Aosta a Sestriere, Des Bains a Venezia, Principi di Piemonte a Torino, al Regina Palace di Stresa e al Gallia di Milano.

Tra gli estimatori del grande chef anche l'allora Presidente della Fiat di Torino, Gianni Agnelli. Un aneddoto racconta che nel corso di un bombardamento su Torino durante la guerra, Agnelli, che si trovava in albergo con Guarnori, ricordandosi che i preziosi libri di cucina, che spesso il senatore a vita era solito regalare a Guarnori di ritorno dai numerosi viaggi all'estero, erano rimasti in un altro edificio, si recò a prenderli incurante del bombardamento.

Al termine della carriera si dedicò all'insegnamento presso la Scuola Alberghiera di Stresa.

Nel 1978, l'Hospes pubblicò il suo primo libro di cucina,

"Amici della Buona Cucina" a cui seguì anni dopo "Nuove Proposte per gli Amici della Buona Cucina". I suoi libri furono voluti dall'Hospes per rendere trasmissibile quel patrimonio di conoscenze professionali che Guarnori aveva imparato fin da giovanissimo nelle migliori cucine italiane. L'Hospes, dunque, si rese meritevole non solo di aver dato giusto lustro all'uomo Guarnori, ma anche di aver preservato dall'oblio, del tutto in parte, questa tradizione gastronomica.

Nel 1989 gli viene conferito il premio Alberghiero dell'Anno dell'Associazione Armeno Amicizia. Nelle motivazioni si legge: "a giusta causa che uomini e donne come Marco Guarnori si debbano portare come esempio. Uso la parola esempio nella sua accezione più alta perché



per i suoi colleghi fu un maestro e un amico, mentre per noi è la prova che nel nostro lavoro di alberghieri, in qualsiasi sfaccettatura esso possa rendersi manifesto, ciò che conta è la passione. Quella forza che nasce dal profondo e sprigiona in noi l'energia per portare a termine anche le prove più dure è la passione. Quella

**GUARNORI, SOPRANNOMINATO
IL "BARBETTA", È STATO
IL PIÙ GRANDE CHEF D'ITALIA
E ANCHE INSEGNANTE
DELLA "SCUOLA DI STRESA"**

stessa forza oggi ci è chiesto di impiegare a nostra volta perché qualcuno possa dire ancora in futuro anche di noi quell'Evviva spontaneo ed entusiastico uscito dalle labbra di Albano Mainardi che riempi l'uomo a cui era indirizzato: il maestro Marco Guarnori".

Intervista a Renzo Cereda e Giorgio Marzi.

Il 25 gennaio 2017 noi, Emilie e Martina, due studentesse del corso turistico dell'Istituto "Erminio Maggio" di Stresa, ci siamo recate in compagnia di Luca Piolini, professore di italiano e storia, ad Armeno per incontrare il signor Renzo Cereda, Presidente dell'Associazione Armeno, Alberghieri, Amicizia e il tesoriere il Signor Marzi Giorgio. Armeno, una località del lago d'Orta in provincia di Novara, è definita come la città degli alberghieri e dei cuochi. L'incontro è stato organizzato per un'intervista per conoscere più da vicino la storia del Cavalier Guarnori, dell'Associazione e del Museo.

Martina

Che cosa ci può dire sul Cavalier Guarnori?

Giorgio Marzi

Marco Guarnori è nato nel 1909 ad Armeno. È stato il più grande chef d'Italia e anche insegnante della "Scuola di Stresa". Guarnori era soprannominato il "barbetta" perché aveva la barba a metà, era ben tenuta, una cosa piuttosto inconsueta per i tempi e il lavoro che svolgeva: quasi tutti i cuochi infatti non la portavano.

Renzo Cereda

Io ho avuto la fortuna di lavorare insieme a Guarnori all'hotel Gaia a Milano. È un'opportunità che non capita tutti i giorni. Veniva considerato cattivo dalla maggior parte dei dipendenti. Con me, devo dire la verità, non era cattivo.

Emilie

Che cosa caratterizzava la sua cucina?

Renzo Cereda

Lui sapeva fare di tutto: dalla pasticceria a ogni piatto proposto dalla cucina, non aveva nessun limite. Era veramente in gamba, era un genio. Scolpiva il ghiaccio, creava delle statue di cera, e lo faceva con grande arte e perizia. Per me era un mostro di bravura ed è stato una vera scuola di vita. Aveva anche un carattere a volte difficile: si arrabbiava quando mancava un ingrediente importante nella zuppa per esempio, è arrivato addirittura a lanciare delle zuppiere. Riconosceva tuttavia anche i pregi dei propri collaboratori, arrivando a premiarli quando lo meritavano. Aveva anche un lato giocoso nel suo carattere: gli piaceva fare scherzi e si divertiva con i facchini, usando termini in francese e in inglese, lingue poco conosciute da loro. Mi ricordo, per esempio, che un giorno aveva chiesto ad un facchino di portargli un Grapefruit. Egli mise a soqqadro la cucina, non sapendo che si trattava di un semplice pompelmo.



ARMENO, UNA LOCALITÀ DEL LAGO D'ORTA IN PROVINCIA DI NOVARA, È DEFINITA COME LA CITTÀ DEGLI ALBERGHIERI E DEI CUOCHI E UN MUSEO RACCONTA LA LORO STORIA



Martina

Lui ha avuto anche qualcosa a che fare con il museo degli albergatori nella sua creazione, giusto?

Giorgio Marzi

È stato uno dei fondatori dell'associazione A.A.A (Armeno Alberghieri Amicizia) che è stata fondata nel 1954 insieme al Preside Mainardi, professore della "Scuola di Stresa".

Emilie

Perché ha voluto fondare questa associazione?

Giorgio Marzi

Perché Armeno ha una sua storia. Si tratta di un'associazione alberghiera che comprende tutti i lavoratori di un albergo, dal più umile al direttore. Prima ad Armeno non c'era famiglia che non avesse uno o due lavoratori in albergo. Armeno e i suoi dintorni (Miasino/Invorio) sono stati il punto di partenza per moltissime persone che hanno fatto carriera in giro per il mondo.

Martina

Oggi non è più così?

Giorgio Marzi

I giovani non vogliono più farlo. Oggi probabilmente hanno altri sbocchi. Studiano, come è giusto che sia, e l'orizzonte si apre loro più facilmente. Prima era più

difficile, spesso bisognava partire molto giovani per imparare il mestiere. Si partiva anche a 13 anni. I più fortunati avevano fatto la terza media.

Emilie

Quindi il mestiere s'imparava sul campo?

Giorgio Marzi

Abbiamo imparato più sul campo che a scuola. Anch'io ho iniziato a 13 anni a Torino. Era uscita una legge, nel 1958, che obbligava tutti gli apprendisti a frequentare la scuola alberghiera. Per chi lavorava c'erano dei corsi bisettimanali che ci davano due o tre ore di tempo.

Martina

Quando è stato fondato il museo?

Renzo Cereda

È stato fondato 17 anni fa, nel 2000.

Giorgio Marzi

Noi che siamo la generazione dopo Guarnori abbiamo voluto creare questa fondazione, questo raggruppamento. Perché dobbiamo perdere tutti i nostri ricordi? Qui c'è la nostra storia.

Emilie

Qual è il futuro del museo?

Giorgio Marzi

Speriamo che qualcuno dopo di noi lo porti avanti. Non so quanti anni l'Associazione rimarrà ancora in piedi.

Un museo per gli alberghieri GieMme

di ANDREA DEL DUCA - Ecomuseo del lago d'Orta e Mottarone.

Sin dal Cinquecento le genti del Cusio e del Mottarone partivano per impiegarsi come osti nelle principali città del tempo, Roma e Madrid. Una tradizione continuata nei secoli, che ha visto i cusiani in prima linea nella costruzione del moderno sistema alberghiero.

Come, ad esempio, in Catalogna dove i più antichi alberghi cittadini furono realizzati da imprenditori del Lago d'Orta e affidati in gestione a compatrioti, che diedero vita a dinastie imprenditoriali che in parte continuano tuttora.

Non si tratta del resto di casi isolati perché iniziative simili furono impiantate in molte altre città d'Italia e d'Europa. Con la nascita delle prime brigate di cucina furono molti, in particolar modo dal paese di Armeno, a partire per le principali località turistiche per lavorare negli alberghi affollati della Belle Époque.

Coloro che partivano portavano con sé non solo gli strumenti del mestiere, ma anche la consapevolezza della propria professionalità. Così se fino al porto d'imbarco, normalmente quello di Genova, parlavano in dialetto, una volta saliti sulla nave comunicavano nella lingua allora dominante nelle cucine internazionali, il francese.

Il Museo degli Alberghieri di Armeno andrebbe forse meglio definito Luogo della Memoria; di sicuro quella di Armeno è una raccolta unica al mondo in cui gli alberghieri, semplici cuochi e grandi chef, sconosciuti camerieri e commis hanno, quasi con sacralità, portato ricordi e spezzoni di vita raccolti nel loro girovagare per il mondo.

Da questo lembo di terra cusiano sono partiti per le cucine, gli alberghi ed i ristoranti di tutto il mondo migliaia di persone. Di quell'epoca restano ricordi nella memoria storica della gente. Nel piccolo museo invece si trovano oggetti di lavoro, fotografie, testimonianze scritte quali i menù di celebri incontri, libri rari di cucine e tante, tante foto e raccolte di giornali d'epoca che sono un ricco caleidoscopio di vita vissuta tra i potenti della Terra, da un secolo e mezzo a questa parte, e tra la gente semplice protagonista della vita di tutti i giorni.





Martina

In quali luoghi andavano a lavorare i cuochi?

Renzo Cereda

Andavano anche all'estero però la maggior partiva per Venezia, Napoli, Sestrièrè.

Giorgio Marzi

Allora non c'era il posto fisso. C'erano le stagioni. Il turismo era stagionale. C'era la stagione estiva al mare e la stagione invernale. Guarnori ha lavorato al Regina Palace a Stresa come chef. Poi si recò a Venezia ed infine all'hotel Duchi a Sestrièrè. Sestrièrè è stata fondata dagli Agnelli ed era solo una destinazione invernale.

Renzo Cereda: aveva un libro, lo chiamava libro nero e scriveva tutto quello che combinavi di positivo e di negativo. Se metteva una crocetta.. eri finito!

Emilie

Lui come si è formato?

Giorgio Marzi

Si è formato dal niente, andando via.

Renzo Cereda

Lui a 32 anni faceva lo chef al Grand Hotel Milan di Salsomaggiore che era uno dei più belli d'Italia.

Martina

Oggi invece iniziano prima o dopo?

Renzo Cereda

Adesso escono dalla scuola alberghiera e dopo due stagioni diventano chef.

UNA VOLTA

IN CERTI ALBERGHI SI LAVORAVA

CON I GUANTI BIANCHI

E I CUOCHI PORTAVANO CON SÉ

LA VALIGETTA

CON TUTTI GLI UTENSILI

Giorgio Marzi

Oggi se hai la fortuna di sapere le lingue fai carriera, è cambiato tutto.

Emilie

Che cosa hanno bisogno oggi i giovani?

Renzo Cereda

Dovrebbero quando escono avere la fortuna di trovare una brigata come una volta, una brigata di cucina con tutte le varie partite e fare la gavetta. Chi ha un diploma, non è detto che abbia tutto.

Martina

L'idea del museo è partita dal preside Mainardi?

Renzo Cereda

Lui ha sempre avuto quest'idea.



Emilie

Riguardo al servizio in sala, che cosa è cambiato?

Giorgio Marzi

Ai tempi si lavorava con i guanti bianchi in certi alberghi. Adesso è cambiato anche il servizio. I camerieri sono diventati dei "portatori di piatti". La figura del maitre non c'è più, i piatti escono già pronti, nascono in cucina. Oggi i cuochi sono degli artisti. Chi insegna ai camerieri a pulire un pesce, a trinciare i polli?

Renzo Cereda

Secondo me ritorneranno ancora i camerieri di una volta, cioè quelli che facevano molto di più rispetto al "solo" servizio. Il cameriere si metterà davanti al cliente come una volta.

Giorgio Marzi

Era anche più bello! Facevano la crêpe suzette davanti al cliente. Ci sono dei ristoranti dove c'è questo servizio, ma ovviamente il prezzo si eleva.

Finita l'intervista, abbiamo trascorso l'ultima mezz'ora ad osservare i vari oggetti, presenti nel museo, considerati dei veri e propri tesori.

Martina

chi sono rappresentati in queste foto?

Renzo Cereda

Questi sono gli otto precedenti presidenti dell'associazione A.A.A.

Emilie

Questa cartina rappresenta le varie destinazioni raggiunte dagli alberghieri di Armeno?

Giorgio Marzi

Sì, come potete vedere, hanno raggiunto ogni angolo del pianeta: Stati Uniti, Nord Africa, Australia e tutta l'Europa...

Martina

Quali sono gli oggetti secondo voi più importanti del museo?

Renzo Cereda

Oggetti di grande valore ne abbiamo molti. Per esempio queste due bottiglie di vino risalgono al 1800. Quest'altra, invece, è stata recuperata a seguito dell'alluvione che ha provocato lo straripamento del fiume Arno. Quest'ultima, non ci crederete mai, è una delle sei bottiglie presenti in tutto il mondo.

Giorgio Marzi

Oggetti che a noi stanno a cuore sono anche questi coltelli. Una volta i cuochi si portavano con sé la loro valigetta con tutti gli utensili, a differenza di oggi. Purtroppo alcune cose importanti ai nostri tempi, oggi sono un po' trascurate. Ricordatevi ragazze, però, che questo rimane uno dei più bei mestieri che ci possano essere. Stare a contatto con la gente ed essere a sua disposizione, vi renderà fieri del vostro lavoro e di quello che state facendo.

Grazie a questa esperienze ci siamo fatte l'idea di un lavoro dove ci vuole passione, orgoglio per un paese che ha mandato in giro per il mondo delle eccellenze.

Il turismo che verrà

di Renato Andreoletti, **Socio Hospes**

Il mio punto di vista è parziale perché è influenzato innanzitutto dall'età (saranno 66 il prossimo mese di febbraio) e dall'esperienza (lavoro da 50 anni, da 34 anni nel turismo), fattori che non sempre aiutano a prevedere ciò che accadrà.

Un giovane di 18/20 anni è sicuramente più libero dai pregiudizi e dalle sovrastrutture mentali e culturali che impediscono quasi sempre agli anziani di prevedere il futuro.

Non a caso Einstein ipotizzò la relatività generale ben prima dei 25 anni, Bill Gates, Steve Jobs, Mark Zuckerberg le loro intuizioni esplosive le hanno avute attorno ai 20 anni.

Insomma, come diceva Napoleone Bonaparte (che divenne generale a soli 29 anni) i vecchi generali sono bravi soprattutto per vincere le battaglie del passato.

L'altra parzialità è data dalle mie frequentazioni pressoché esclusive degli alberghi, soprattutto di quelli italiani (conosco poco di quel che accade fuori da questa tipologia di mercato) e dalla mia predilezione per le montagne quando vado in vacanza: le malghe e i rifugi alpini rappresentano un segmento di mercato ancora più ristretto. Ciò premesso, sono soprattutto gli albergatori le mie antenne nel settore, albergatori che operano dalla Sicilia al Sud Tirolo e dalla Val d'Aosta al Friuli. Sono gli albergatori che hanno saputo affrontare la crisi economica post 2008 e soprattutto la rivoluzione tecnologica dei nostri tempi, all'insegna di Internet, della connessione ai social 24 ore al giorno, degli smartphone e dei tablet.





Che cosa mi hanno insegnato gli albergatori vincenti nell'Italia del 2016?

1. **Vince chi si rinnova continuamente**, ovunque si trovi, purché si affidi al buonsenso, a un'analisi obiettiva del luogo in cui si trova, a un'analisi coraggiosa dei flussi di mercato che può intercettare.
2. **Vince chi punta su una forte identità**, propria, del luogo, dei propri collaboratori.
3. **Vince chi ha capito che il turismo è esperienza**, emozione, voglia di coccole, voglia di imparare, voglia di stupirsi.
4. **Vince chi si fa aiutare** senza diventare succube dei consulenti o degli architetti. Mai dimenticare che il giudice ultimo non è l'albergatore ma il suo ospite. Ricordarselo quando l'architetto cerca di imporre il proprio ego o il consulente vuol farti contare il numero dei fagioli nel vaso che li contiene.
5. **Vince chi non smette mai di informarsi e tantomeno di formarsi**, lui e i suoi collaboratori. La formazione è uno stile di vita, connota la persona curiosa, caratterizza chi ha compreso che la realtà è in continuo divenire, un divenire che presenta sfide ma propone anche opportunità.
6. **Vince chi ascolta il proprio ospite** e sa delegare a chi è più giovane l'ascolto dei suoi coetanei. Saper delegare, accettare che chi fa sbaglia, condividere il potere (anche quello minimo legato alla gestione di un albergo), condividere la rappresentanza nelle associazioni e sul territorio significa valorizzare l'intelligenza più fresca e flessibile dei giovani, significa dimostrare saggezza.
7. **Vince chi ha il coraggio di osare**, chi innalza il vessillo con lo slogan "Mai dire mai". Per farsi sorprendere dalla vita bisogna anche mettersi nelle condizioni di farsi sorprendere. Chi si arrocca nel già visto, nel già fatto, prima o poi vedrà crollare le proprie certezze condannandosi al pessimismo e al disfattismo.
8. **Vince chi ama la vita** e non smette mai di stupirsi davanti al suo fiorire nonostante i drammi e le brutture che ci circondano. La solidarietà verso i nostri simili è un ottimo antidoto contro l'aridità e il cinismo. Il turismo non è solo il viaggio fisico, è anche un viaggio interiore e mentale che si può effettuare tutti i giorni, tutti gli anni.

Assemblea Soci Hospes **Cooperare, affinché i**

di LARA SPINOZZI, **Socia Hospes**



Sabato 26 novembre, nella ricorrenza del 62° anniversario della fondazione, si è tenuta la tradizionale Assemblea ordinaria dei Soci Hospes. Scenografia dell'evento l'esclusiva location del Grand Hotel des Iles Borromées.

Ad animare l'incontro numerosi ospiti: numerosi Soci senior e junior, il Dirigente Scolastico dell'Istituto di Istruzione Superiore "Erminio Maggio", Prof.ssa Manuela Miglio, ed importanti autorità nelle persone di Aldo Reschigna, Vice Presidente della Regione Piemonte, Giuseppe Bottini, Sindaco della Città di Stresa, Gianmaria Vincenzi, Presidente di Federalberghi VCO, nonché Socio Hospes e Oreste Pastore, Consigliere delegato del Distretto Turistico dei Laghi.



Prima di dichiarare aperta la seduta, il Presidente Alberto Gozzi ricorda i Padri fondatori, il Cavaliere del lavoro Guido Maggio e il Prof. Albano Mainardi il quale sosteneva con forza la necessità "di ricordare ai nuovi e ai vecchi Soci l'origine e lo sviluppo dell'Hospes affinché, conoscendone maggiormente gli scopi e le caratteristiche, ne possiamo comprendere le manifestazioni e rimanere ad essa legati con crescente

sogni diventino realtà!



interesse". Suggella il momento la declamazione del "Codice d'onore" da parte degli allievi della "Scuola di Stresa", i dieci "rac-comandamenti" dell'esimio Direttore Mainardi. Si procede dunque alla condivisione collegiale della relazione del Consiglio di Amministrazione, del rendiconto patrimoniale e di amministrazione al 30 giugno 2016, della relazione del Collegio Sindacale e infine del bilancio preventivo per l'esercizio finanziario 2016-2017.

Uno dei momenti più importanti dell'incontro è dedicato al "Comitato per lo sviluppo della Scuola di Stresa". Una famosa citazione di Archimede recita "transire suum pectus mundoque potiri", elevarsi al di sopra di se stessi e conquistare il mondo, è questo l'obiettivo che persegue l'Associazione Hospes, la quale ogni anno si adopera con energia sempre maggiore per sostenere l'Istituto "Erminio Maggio".





IL "COMITATO DEI SAGGI" SCENDERÀ IN CAMPO PER GIOCARRE UNA NUOVA PARTITA PER E CON UNA "SCUOLA" CHE NON HA MAI PERSO LA VOGLIA DI COMPETERE

A questo proposito viene istituzionalizzato il "Comitato", appendice del progetto il cui titolo altisonante annuncia nobili obiettivi, "Comitato dei Saggi". Il Comitato scenderà in campo per giocare una nuova partita per e con una "Scuola" che non ha mai perso la voglia di competere. Sarà dunque una commissione di teorici e pratici del settore a fornire gli input in merito ad attività ed iniziative che saranno per tutti gli allievi opportunità di crescita personale e professionale.

Franco Cerini, Franco Filippini, Emerico Fino, Ermanno Gafforini, Gian Palo Miani, Paolo Moizo, Oreste Primatesta: dai nomi appare evidente lo sforzo di rappresentare tutti gli orientamenti e le anime del settore turistico-alberghiero-ristorativo. La fattività dell'impresa è testimoniata dagli interventi di quattro illustri ospiti: Paolo Moizo, ex allievo del Gruppo B3 1963-1966 della "Scuola", il quale si dichiara entusiasticamente disponibile ad aprire agli studenti il bagaglio esperienziale di docente attivo per oltre trent'anni nell'istruzione alberghiera; Franco Cerini, stimato albergatore che possiede e gestisce insieme alla famiglia l'Hotel Olivi Thermae & Natural Spa e l'Hotel Eden a Sirmione, il Park Hotel e l'Hotel Nazionale a Desenzano del Garda, oltre a due residence, a il Residence Il Sogno, a Sirmione il Castello Belvedere, sempre a Desenzano. Franco Cerini è anche il Presidente del Consorzio Lago di Garda Lombardia, l'ente di promozione turistica che riunisce tutti della riviera bresciana. Cerini racconta di un sogno, vivere fra i centenari ulivi vicino alla casa di Catullo, nella meravigliosa Sirmione, di una precoce vocazione affidata alle materne mura della Scuola di Stresa e alla paterna anima del Preside Albano Mainardi





PAOLO MOIZO E FRANCO CERINI, PRESIDENTE DEL CONSORZIO LAGO DI GARDA, SI DICHIARANO DISPONIBILI AD APRIRE AGLI STUDENTI IL LORO BAGAGLIO DI ESPERIENZE

e di una brillante carriera. Come scrive Renato Andreoletti in un bellissimo articolo pubblicato su Hotel Domani, i Cerini "la vita l'hanno sempre conosciuta come fatica, sudore, ingiustizia eppure non si sono mai arresi, sono ancora qui pronti a consegnare il proprio testimone alle prossime generazioni", non a caso si rendono disponibili ad accogliere nelle proprie aziende allievi dell'Istituto per periodi di esperienza professionale; Wilhelm Kuhn proveniente da Ravensburg (Germania), titolare Destiplan Agenzia di sviluppo destinazioni, condivide con gli intervenuti di essere stato così attratto dalle bellezze dell'Alto Piemonte da decidere di promuoverle per farle conoscere agli operatori turistici e ai viaggiatori tedeschi, danesi, baltici e scandinavi. A questo proposito, espone sinteticamente il progetto "Destinazione Alto Piemonte", attraverso il quale si mira a riqualificare e riorganizzazione l'offerta turistica a dimensione



WILHELM KUHN PROMUOVERÀ LE NOSTRE ECCELLENZE A TEDESCHI, DANESI, BALTICI E SCANDINAVI ED ESPONE IL SUO PROGETTO DI RIQUALIFICAZIONE TURISTICA "DESTINAZIONE ALTO PIEMONTE"





integrata dell'Alto Piemonte, a dar vita a una nuova forma organizzativa, Alto Piemonte Turismo, che integri le esperienze già presenti, i diversi operatori del settore, gli Enti, le Associazioni e vari Organismi di riferimento territoriale che vogliano innovare e rendere competitiva la dimensione turistica dell'Alto Piemonte, e registrare a livello europeo del Marchio d'Area Alto Piemonte, quale strumento principe della nuova immagine distintiva qualificante dell'offerta turistica locale sul mercato globale. È doveroso trasmettere esperienze di questo genere agli studenti che mirano a diventare esperti nel settore turistico per far capire loro quali competenze occorrono per rendere operativi i concetti teorici di valorizzazione e

ALESSANDRO BONFIGLIO,
ALLIEVO DI IERI ED ORA QUALITY
MANAGER DI LSG SKY CHEFS
LEADER A LIVELLO MONDIALE
NEL CATERING AEREO,
HA ANNUNCIATO TRATTATIVE
PER PROGRAMMI A BENEFICIO
DEGLI ALLIEVI DELL'ISTITUTO

promozione di un territorio, dal patrimonio ambientale ed artistico a quello enogastronomico; ultimo, ma non ultimo, Alessandro Bonfiglio, anch'egli allievo di ieri della "Scuola di Stresa", ed ora Quality Manager di LSG Sky Chefs S.p.A., gruppo leader a livello mondiale nel settore dei servizi di catering per le compagnie aeree e nella gestione dei servizi di bordo, ha annunciato che vi sono trattative per siglare un accordo di programma con l'Hospes che vada a beneficio degli allievi dell'Istituto. Alte mete dunque quelle a cui mira la Famiglia dell'Hospes. Alte mete che sono prima di tutto sentimento da tramandare di generazione in generazione. Alte mete che si concretizzano in progetti ed iniziative finalizzati alla

crescita culturale e professionale degli allievi. “Alte mete” che implicano tempo ed energie che l’Hospes e i Docenti impiegano anche nell’indirizzare, seguire e supportare gli allievi diplomati entrati nel mondo del lavoro. E quando si lavora con passione i riconoscimenti arrivano: lo annuncia, con legittimo entusiasmo Manuela Miglio, Dirigente Scolastico dell’Istituto nonché Socio Hospes, citando il progetto “Eduscopio Lavoro”, elaborato della Fondazione “Gianni Agnelli”, ha riconosciuto al nostro Istituto l’alto merito di aver fornito agli studenti competenze adeguate ed immediatamente spendibili in termini lavorativi, curando proprio la delicata fase di avvicinamento ed ingresso nel mondo del lavoro.

Un soddisfacente avvenire operativo, sosteneva Mainardi,

“ALTE METE”: TUTTO IL LAVORO DELL’HOSPES PER SEGUIRE E SUPPORTARE GLI ALLIEVI DIPLOMATI ENTRATI NEL MONDO DEL LAVORO

non può però prescindere dalla ricchezza culturale che non deve essere mai trascurata, anzi va sempre coltivata nella consapevolezza che proprio i suoi frutti contribuiranno a fare di noi delle eccellenze. È anche questo lo spirito della premiazione degli allievi Soci Hospes Junior che si sono distinti per merito durante l’Esame di Stato 2016. L’orologio firmato Alessi, la cui scelta non è casuale, bensì per riprendere il motto dell’Associazione “Non perder l’ora”, viene consegnato a: Virginia Fè e Alessia Pingitore del corso Tecnico Turistico, a Claudia Gorla del corso Accoglienza Turistica, Luca Delfini del Corso Enogastronomico e a Chiara Mirani del Corso Sala e Vendita.

In tema di premiazioni, si informano gli ospiti che l’Associazione Nazionale di Giornalismo Scolastico “Alboscuole” ha promosso il Premio Nazionale





“Giornalista per un giorno”. L’e-book Hospes, avendo centrato pienamente lo scopo principale dell’iniziativa, quello cioè di sostenere e valorizzare l’attività giornalistica quale strumento per la formazione e la crescita comunicativa dei giovani, è stato insignito del Premio Nazionale che verrà ritirato a Chianciano Terme nella prossima primavera. La parola passa a Francesca Morleo, Socio Hospes e docente dell’Istituto nonché parte attiva

L’ASSOCIAZIONE NAZIONALE DI GIORNALISMO SCOLASTICO “ALBOSCUOLE” CONSEGNERÀ IN PRIMAVERA, A CHIANCIANO TERME, IL PREMIO NAZIONALE “GIORNALISTA PER UN GIORNO” ALL’E-BOOK HOSPES

della redazione: porta i saluti del Direttore Responsabile Renato Andreoletti, impegnato all’estero per motivi professionali, presenta gli allievi componenti la nuova redazione e anticipa quello che sarà il tema del n. 4 della rivista, un viaggio enogastronomico attraverso tradizioni culinarie e nomi noti del panorama enogastronomico italiano. Un successo che parla di lavoro, ma soprattutto di sinergie e di entusiasmo.

L’incontro si chiude con il “cocktail dell’Amicizia”, poi ognuno prende strade diverse, con lo sguardo però rivolto verso un’unica direzione. La stessa per tutti...





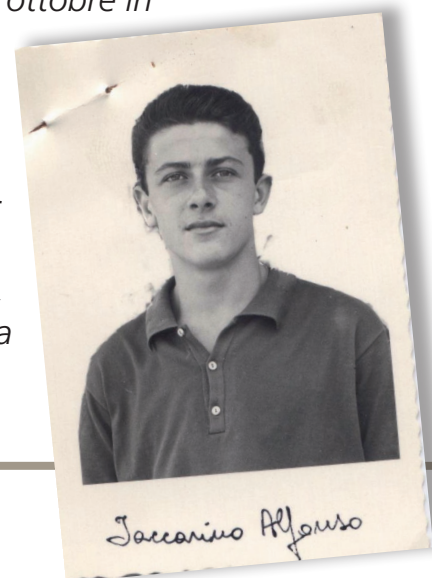


Alfonso Iaccarino Un Cuoco con laurea

di FRANCESCA MORLEO, **Socia Hospes**

Ma cosa ci fa un emozionato Alfonso Iaccarino una mattina di ottobre in giro per i corridoi della "Scuola di Stresa"?

È stata quella fotografia, trovata nell'archivio dell'istituto, a commuoverlo. Quella fotografia scatena in lui un cocktail esplosivo di sentimenti... gioia perché i ricordi sono bellissimi (anche quelli meno lieti dei castighi) e tanta tanta nostalgia per quei tempi. I tempi della sua giovinezza quando, nonostante appartenesse ad una famiglia agiata con un'attività già avviata, arriva in Piemonte. Ed eccolo studente alla "Scuola di Stresa", la "Sua scuola" che lo forma e lo avvia ad una brillante carriera.





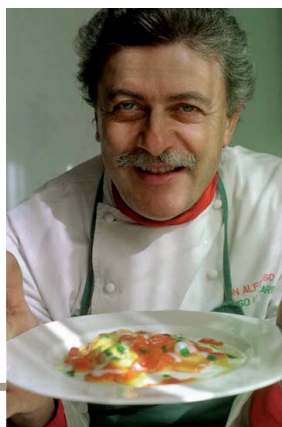
Oggi Alfonso è uno dei migliori chef del mondo (si è aggiudicato ben tre stelle Michelin) ed è anche un uomo fortunato perché i suoi figli con eguale abnegazione e simile passione portano avanti la sua attività al Don Alfonso 1890. Si tratta di un curatissimo hotel di lusso a Sant'Agata sui due Golfi, incantevole angolo di paradiso del sud Italia affacciato sui due Golfi di Napoli e della Costiera Amalfitana. Il Don Alfonso 1890 però non è unicamente una meravigliosa struttura alberghiera.

No, esso è molto di più. È il sogno imprenditoriale realizzato con passione da Livia e Alfonso Iaccarino che hanno fatto della loro piccola casa un'impresa che si avvale della collaborazione di "45 preziosissime persone" spiega Mario Iaccarino "che abbiamo selezionato nel tempo, che vivono la grandezza e l'importanza dell'ospitalità e ragionano come noi. Chiunque entri a lavorare qui

lo guardiamo in faccia ogni mattina e dobbiamo sapere se è felice e appassionato se vive con entusiasmo la soddisfazione del cliente. Questa è un po' la nostra famiglia allargata.

"Qui siamo la fabbrica del sorriso: ricordatevelo!"

È questo il messaggio che Mario ogni giorno rivolge a chi lavora al Don Alfonso dove in cucina, con rigorosa attenzione alle materie prime che offre il territorio, dirige i lavori Ernesto. Ernesto Iaccarino, presidente europeo dei Jeunes Restaurateurs d'Europe, in cucina segue con entusiasmo le orme le padre. Adesso però insieme a Ludovico Crespi (del corso di Enogastronomia) e a Christian Paganini (di Sala/Bar), studenti dell'Istituto "Erminio Maggio" che la scorsa estate hanno avuto il privilegio di svolgere la loro attività di alternanza scuola-lavoro proprio al "Don



IL "DON ALFONSO 1890" È
PRIMO SU TRIPADVISOR E
AL QUINTO POSTO
FRA I MIGLIORI RISTORANTI
DEL MONDO: UN'ENORME
SODDISFAZIONE PER ME,
E PER I MIEI FIGLI.
LA VITA DA FIGLIO D'ARTE
È COMPLESSA, È DIFFICILE
REGGERE IL CONFRONTO
CON IL PADRE

Alfonso 1890", è giunto il tempo di lasciare la Campania e di ritornare a Stresa.

Accomodiamoci fra le poltrone della sala conferenze "Albano Mainardi" della "Scuola di Stresa" perché ora Alfonso laccarino e lì con le "nuove leve" per rispondere alle loro domande dopo il discorso di benvenuto pronunciato dalla Dirigente Manuela Miglio.

Per quale motivo ha deciso di passare dal settore dell'accoglienza a quello della cucina?

Perché sono sempre stato molto curioso e perché amo il buon cibo. Mi interessa promuovere le materie prime che il territorio offre e questo è importante perché ora i prodotti italiani sono diffusi in tutto il mondo. Oggi rispetto al passato è più difficile reperire prodotti di qualità come ai tempi di mio padre e mio nonno dai quali ho imparato molto.

Come ci si sente ad avere tre stelle Michelin?

È un'emozione fortissima, ma che crea anche altissime aspettative da parte dei clienti, che a volte si sentono un po' degli esaminatori e questo comporta una grande tensione. In questi casi però sono fondamentali la brigata e il lavoro di gruppo.

Il "Don Alfonso 1890" è il primo in classifica su Tripadvisor, il che è molto importante in quanto a generarla sono i clienti stessi, inoltre è anche al quinto posto fra i migliori ristoranti del mondo. Questa è un'enorme soddisfazione non solo per me, ma anche per i miei figli perché la vita da figlio d'arte è complessa, è difficile reggere il confronto con il padre.



Come mai ha scelto di lavorare in questo settore?

Da bambino nei weekend davo una mano nell'azienda di famiglia. A volte andavo in bicicletta nei paesi vicini per fare delle commissioni. Ora, invece, è diverso. Con lo sviluppo delle tecnologie infatti ricevo messaggi da tutto il mondo. Ho scelto questo settore perché mi è sempre piaciuto lavorare di domenica. Oggi invece i giovani pensano solo a divertirsi di sera, ma nella vita questo non è importante. Ciò che veramente conta in questo lavoro è la famiglia.

Che cosa la ispira nella composizione dei suoi piatti?

Io mi considero un interprete della cucina mediterranea, prima identificata solo nella panna e maionese, mentre ora la si riconosce attraverso l'olio extravergine di oliva. Questo perché i gusti della gente sono cambiati, il cliente vuole trovare ovunque la massima soddisfazione. Bisogna essere sempre al passo con i tempi. Io però cerco la qualità e vorrei che le diverse regioni d'Italia collaborassero tra loro per la crescita della Nazione perché il nostro è il Paese della creatività. Un grande chef deve rispettare la natura oggi contaminata dall'inquinamento, mio figlio infatti si adopera per un futuro migliore in questo senso.

Cos'ha trovato girando il mondo?

Gusti diversi e specialità diverse. Io però cerco di recuperare i prodotti di una volta. Non bisogna dimenticare che l'Italia è l'unico Paese al mondo con la più grande varietà di prodotti tipici e patrimoni culinari.

A SCUOLA SI DOVREBBE FAR LAVORARE PRINCIPALMENTE SULLE TECNICHE DI BASE. LA REALIZZAZIONE DEI PIATTI SI APPRENDE POI NEI DIVERSI RISTORANTI. PER ME SONO STATE FONDAMENTALI LE BASI ACQUISITE A STRESA NONOSTANTE ABBIA FREQUENTATO LA SCUOLA SOLO PER UN ANNO



HO ATTESO UN ANNO PRIMA
DI DIVENTARE UNO STUDENTE
DELLA "SCUOLA DI STRESA"
PERCHÉ NON C'ERANO POSTI.
ALLORA ERA FREQUENTATA
MOLTO PIÙ DA STRANIERI
CHE DA ITALIANI.
SONO ORGOGLIOSO DI ESSERE
STATO UNO STUDENTE DI
QUESTO COLOSSO!

Cosa manca all'Italia che gli altri Paesi invece hanno?

In Italia dovrebbe esserci un maggior sentimento di fratellanza affinché il Paese possa crescere.

Un esempio? Una pasta del sud con un formaggio del nord è un piatto straordinario. La cucina è la strada verso la fratellanza.

Per quanto riguarda la formazione, gli studenti delle scuole alberghiere estere sono molto più preparati rispetto a quelli degli istituti italiani. E questo a causa di un sistema sbagliato, che deve cambiare, che non ha né tempo né soldi. A scuola si dovrebbe far lavorare principalmente sulle tecniche di base perché la realizzazione dei piatti si apprende poi nei diversi ristoranti. Per me sono state fondamentali le basi acquisite a Stresa nonostante abbia frequentato la scuola per un solo anno.

Quali sono i requisiti per entrare nella sua brigata?

Occorre avere cuore, rispetto per il gruppo e buona educazione. Per poter lavorare bene al "Don Alfonso" bisogna saper sorridere, accogliere e salutare. Io sono diventato cuoco vivendo tutte le fasi dell'evoluzione in cucina, dalle carbonelle ardenti al gas fino ad arrivare alle piastre ad induzione. Oggi il cuoco deve essere un grande professionista, il cosiddetto "cuoco con laurea".

Il primo piatto della mia cucina innovativa?

Spaghetti con vongole e zucchine. Così buone che suscitarono un grande scalpore quarant'anni fa.

In cucina ci sono discriminazioni di sesso?

No, oggi è normale avere delle donne in brigata. È importante che ci siano entrambi i sessi.



In Marocco sono maggiormente uomini, ma ci sono anche alcune donne.

Quante lingue conosce? Secondo lei la cultura è importante?

Parlo inglese, francese, italiano, napoletano, piemontese, veneto e anche un po' di tedesco. La cultura è importantissima, infatti ogni mattina leggo mezz'ora per ampliarla sempre di più e ogni giorno imparo qualcosa di nuovo. Bisogna essere curiosi, perché la curiosità fa crescere.

Come mai da Sorrento è venuto a Stresa?

Per due ragioni, la prima è perché a Sorrento frequentavo il Ginnasio dalle suore di Ivrea; la seconda è per il prestigio della scuola, la "Scuola di Stresa" era la migliore d'Italia.

Ho dovuto attendere un anno prima di diventarne uno studente perché non c'erano posti. Allora era frequentata molto più da stranieri che da italiani, mentre oggi ci sono soprattutto ragazzi provenienti da tutta Italia. Sono orgoglioso di essere stato uno studente di questo colosso qual è la "Scuola di Stresa".

L'incontro con Iaccarino è stato per l'Istituto "Erminio Maggio" un evento significativo promosso e coordinato da Riccardo Fava Camillo, docente della "Scuola di Stresa", che si è avvalso della preziosa collaborazione di professori del medesimo Istituto quali Silvia D'Ilario, Maria Lucia, Gerlando Onolfo e Ivano Pollini e degli studenti delle classi 3ªAAT - 4ªA e B SV. Il mio ringraziamento personale va a Rebecca Staffa della classe 4ªTT presente all'evento in qualità di inviata della redazione eBook Hospes, il cui contributo è stato fondamentale per la stesura dell'articolo.

LA GIORNATA NELLA "SUA
SCUOLA" SI È CONCLUSA
CON UN ANEDDOTO:
IL PRESIDENTE HOSPES,
ALBERTO GOZZI,
HA RACCONTATO CHE
AI TEMPI IN CUI LAVORAVA
AL QUIRINALE, CARLO AZEGLIO
CIAMPI GLI AVEVA PARLATO
CON ENTUSIASMO PROPRIO DEL
DON ALFONSO 1890.
FORSE IL PRESIDENTE
AVEVA GUSTATO GLI SPAGHETTI
CON VONGOLE E ZUCCHINE
E POI COS'ALTRO?
CHI LO SA!







Diego Masciaga,
General Manager
Waterside Inn, Londra
(3 Stelle Michelin)

Ragazzi, non gettate la spugna!

di CHIARA MIRANI, **Socia Hospes**



Ex allievo della "Scuola di Stresa", Diego Masciaga vi arrivò a 14 anni accettato in via eccezionale dal preside Albano Mainardi (l'età minima era 15 anni).

Suo grande mentore è stato Alberto Gozzi, altro illustre

educatore della scuola alberghiera.

L'importanza del servizio in sala: rappresenta il 50 per cento del successo di un ristorante.

L'importanza di sviluppare una personale cultura ad ampio raggio, dalla storia alla geografia.

IL MIO "IDOLO" ERA IL
PROFESSOR GOZZI, UOMO
DALLA VASTISSIMA CULTURA
E CHE PARLAVA QUATTRO
LINGUE. INDESCRIVIBILE FU LA
FELICITÀ QUANDO MI PROPOSE
DI ANDARE A LAVORARE CON
LUI IN FRANCIA A LA BAULE NEL
BELLISSIMO HOTEL ROYALE



THE  WATERSIDE INN

Domenica 7 febbraio 2016

Arrivo a Bray, nel Berkshire, di sera accompagnata da una leggera pioggerellina che sembra quasi volermi ricordare quanto sia "invidiabile" il clima inglese. Mi mancava la tranquillità di questo posto, i cui unici rumori che percepisco sono il tintinnio della pioggia sulle lussuose auto in un continuo andirivieni e lo scorrere dell'acqua del Tamigi.

Sono quasi le 19, al Waterside Inn è tutto pronto per l'ultimo servizio prima dei due giorni di riposo. Mi fanno accomodare nel lounge mentre aspetto Diego Masciaga (uno dei pilastri dell'accoglienza all'estero e Director Manager del tristellato Waterside Inn) che sta concludendo il meeting di routine con lo staff in sala ristorante. I primi clienti iniziano ad arrivare. Sento "Mr Diego" chiedere di me ed eccolo che mi saluta calorosamente con lo stile che lo contraddistingue e lo fa amare da tutti. Ci fa portare due calici di champagne.



Come è nata la sua passione per questo lavoro?

È dall'età di dodici anni che il mio piacere è rendere felice la gente ed è stato allora che ho deciso di studiare le lingue straniere. La conoscenza di una lingua è cultura che nessuno può portare via. Sono originario di Oleggio nel novarese e ho deciso di studiare a Stresa. Ricordo ancora il primo incontro con il preside Albano Mainardi e la prima domanda che mi fece. Voleva conoscere la mia età e mi disse che avrei potuto iniziare la scuola a quindici anni, io ne avevo quattordici. Mi concesse comunque un breve colloquio nel suo ufficio al termine del quale mi comunicò che avrei potuto iniziare la scuola quello stesso anno.

Mi parli della sua formazione alla "Scuola di Stresa".

Mi sono iscritto nel 1976, a quel tempo era una scuola privata diretta dal preside Albano Mainardi. La prima settimana fu un vero shock, tuttavia fu un momento piacevolmente unico. Fui immediatamente colpito dal modo di salire e scendere per le scale, dal modo di parlare e dalla maniera di usare le mani. La scuola non mi ha solamente insegnato un mestiere, per me è stata soprattutto maestra di uno stile di vita. Di quello stile che seguo da quarant'anni.

Mi parli delle esperienze che per lei sono state più significative.

Il mio "idolo" era il professor Gozzi, uomo dalla vastissima cultura e che parlava quattro lingue. Provavo invidia per lui perché per me, un ragazzino di soli quattordici anni, la sua personalità era irraggiungibile. Indescrivibile fu la felicità che provai quando proprio Gozzi mi propose di andare a lavorare con lui in Francia a La Baule (comune dei Paesi della Loira, ndr) nel bellissimo Hotel Royale. Avevo quindici anni e a La Baule ho scoperto un mondo che non conoscevo. Non ricordo se io abbia pianto o tremato, ma certamente è stata la più grande soddisfazione che abbia mai avuto nella mia vita. Un'altra esperienza significativa è arrivata a diciotto anni quando mi sono ritrovato in un tre stelle Michelin. Erano gli anni '80 e pochissimi italiani si trovavano negli stellati francesi. Ho avuto il privilegio

di lavorare per più di due anni a Mionnay con Monsieur Alain Chapel (30 dicembre 1937-10 luglio 1990), tristellato chef francese, uno degli ideatori



della "Nouvelle Cuisine". Una volta al mese chiamavo il professor Gozzi, la mia luce, e lui ogni volta mi ripeteva: "Diego, l'allievo deve superare il maestro". Ora quando ci vediamo gli dico sempre: "Signor Gozzi ho cinquantatré anni e l'allievo cerca ancora di superare il maestro", "mi sa che non ci arrivi..." aggiunge lui e sorride. Il bello è che adesso lo posso chiamare Signor Alberto perché il rapporto non è più quello allievo-professore, ora siamo grandi amici.

Come ha vissuto l'evoluzione di questo settore?

Oggi tanti giovani vogliono fare questo mestiere. Essere un direttore di ristorante, di sala, un maître d'hotel non sono più professioni riconosciute come un tempo specialmente all'estero. Questo perché molti giovani intraprendono questa professione non per farvi carriera, ma per un job, vale a dire un lavoro unicamente per quando si è giovani con differenti prospettive future. Questo mestiere richiede tempo, sacrifici, porta delusioni, parecchie, si sa sempre a che ora si comincia, ma mai quando si finisce. Anche la clientela è molto cambiata. Un tempo ristoranti e alberghi stellati erano meta di una clientela di una certa levatura e non mi riferisco alla ricchezza, ma alla cultura. Inoltre oggi nel nostro settore si riceve una certa pressione da giornalisti, guide e siti web. È diventato molto semplice criticare e tutti possono farlo.

DIRIGO UN TRE STELLE DA PIÙ
DI TRENT'ANNI E PARLO
PARECCHIO CON I CAPI DELLA
MICHELIN:IL VALORE
DI QUESTI RISTORANTI È P
ER UN 50% NEL CIBO
E PER IL RESTANTE 50%
NEL SERVIZIO

Se potesse tornare indietro nel tempo cambierebbe qualcosa, farebbe scelte differenti?

(Ci pensa un momento) Sì, qualcosa cambierei. Fra gli anni '80 e '90 lo chef di cucina è diventato "Le Grand Chef" e il servizio ha perso il suo valore. Per diversi anni, troppi, molti ristoranti sono rimasti con il servizio su piatto. Si è perso molto nel servizio, persone valide sono diventate semplici "portapiatti". Piatti molto belli, cibo particolarmente buono, però il ristorante ha perso di professionalità. Questo se potessi cambierei. Oggi sia la clientela che i grandi



chef si rendono conto che dopotutto il servizio è molto importante. Io dirigo un tre stelle da più di trent'anni e parlo parecchio con i capi della Michelin. Il valore di questi ristoranti è per un 50% nel cibo e per il restante 50% nel servizio.

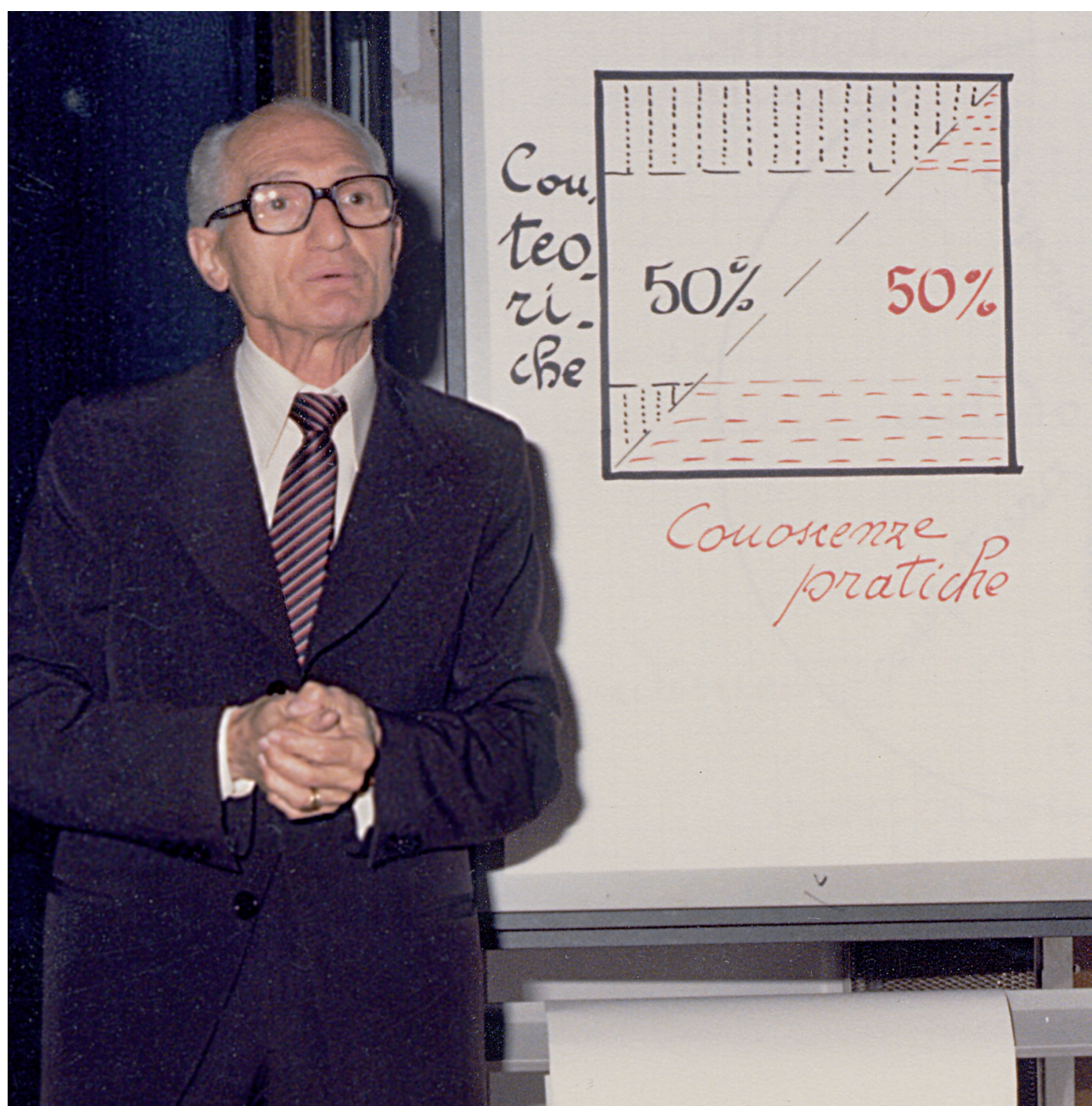
Cosa consiglia ai giovani che intendono intraprendere una carriera in questo settore?

Di consigli ne avrei tanti, ma due sono di vitale importanza.

Primo: nel nostro settore non basta saper servire un piatto, un bicchiere di vino o di champagne oppure saper tagliare un'anatra. No, non basta. Bisogna avere una cultura perché il nostro mestiere ne ha

bisogno. Io con i clienti non parlo solo di cibo e vino, ma anche di affari stranieri, di geografia, insomma un po' di tutto. Il professor Mainardi ci ripeteva sempre quanto fosse importante conoscere la storia, la geografia, la religione perché con un cliente non basta parlare di cibo e vino.

Secondo: occorre perseverare, soprattutto all'inizio. È un mestiere complicato, dobbiamo anche essere un po' psicologi, dobbiamo capire il cliente, saperlo consigliare, saperci parlare. All'inizio è molto dura, ma bisogna essere capaci a non gettare subito la spugna. È proprio questa la sfida.



DUE CONSIGLI

PRIMO:

NEL NOSTRO SETTORE NON
BASTA SAPER SERVIRE UN PIATTO
O SAPER TAGLIARE UN'ANATRA.
BISOGNA AVERE CULTURA.
IL PROFESSOR MAINARDI
CI RIPETEVA SEMPRE QUANTO
FOSSE IMPORTANTE CONOSCERE
STORIA, GEOGRAFIA, RELIGIONE,
PERCHÉ CON UN CLIENTE NON
BASTA PARLARE DI CIBO E VINO

SECONDO:

È UN MESTIERE COMPLICATO,
DOBBIAMO ANCHE ESSERE
UN PO' PSICOLOGI.
ALL'INIZIO È MOLTO DURA,
MA NON BISOGNA GETTARE
SUBITO LA SPUGNA.
QUESTA È LA SFIDA





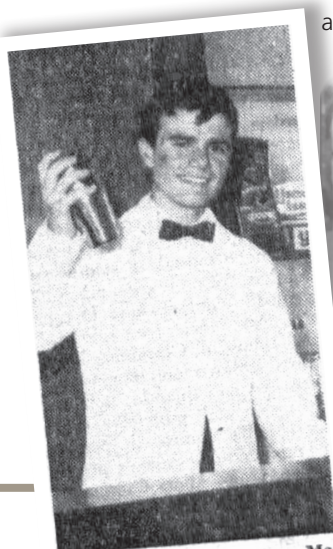


Quando l'opportunità incontra il talento

Resoconto di un'indimenticabile esperienza vissuta a fianco dello Chef Masci

di STEFANIA ANZANI, ABIGAIL JANKETIC, MARIANNA PERFETTI

Massimo Masci nasce a Terracina, in provincia di Latina, nel Lazio. Dopo aver conseguito il diploma all'Istituto alberghiero "Erminio Maggio" di Stresa, all'età di 18 anni lascia il paese con l'intento di girare l'Europa. Durante uno dei suoi viaggi, a Londra, incontra Ivana Codemo che, in seguito, diventerà sua moglie. Nel 1998 i lavori di ristrutturazione trasformano la vecchia cantina di San Marco degli anni '50 in due sale interne dislocate su diversi livelli e la vecchia cisterna romana del 300 a. C. in una cantina che è possibile visitare. Massimo e Ivana riescono così a coronare il loro sogno aprendo l'Enoteca Saint Patrick situata nella parte antica di Terracina, la più bella e caratteristica con le antichità romane ben visibili. L'enoteca cui si aggiunge successivamente la ristorazione è un luogo dove gustare ottimi vini regionali italiani, accuratamente selezionati, e assaporare prodotti e piatti tipici.



TERRACINA — Massimo Masci è il primo giovane della provincia di Latina che si è diplomato in scienze alberghiere presso l'Istituto «E. Maggio» di Stresa ottenendo inoltre il diploma di «enologo» dalle scuole sociali di Asti. Al gio-

Questa mattina Marianna ha avuto l'immenso privilegio di intervistare, purtroppo solo telefonicamente per questioni logistiche, proprio Massimo Masci. È una persona particolarmente piacevole e cortese, da stimare e prendere a modello. Un uomo che, con amore e dedizione, ha sacrificato tutta la propria esistenza al lavoro. I suoi sacrifici però sono stati ripagati con una brillante carriera.

Partiamo dal principio.

Cosa l'ha spinto a lasciare il Lazio per studiare alla "Scuola di Stresa"?

I miei genitori, che avevano un piccolo albergo, una pensione, desideravano per me una carriera nel campo della ristorazione. Vennero a sapere che, dopo quella di Losanna in Svizzera, solo la "Scuola di Stresa" forniva un'alta preparazione professionale in questo settore. Era certamente la migliore, non solo in Italia, ma anche in tutta Europa. Così mi mandarono a studiare sul lago Maggiore dove ho vissuto due anni della mia adolescenza.

Gli insegnamenti ricevuti all'Erminio Maggia quanto hanno influito sulla sua brillante carriera?

Moltissimo. E lo dico con assoluta certezza. Questa scuola è davvero un prezioso biglietto da visita per il mondo del lavoro. Quando l'ho frequentata io era un corso di soli due anni: mi sono iscritto nel '72 e diplomato nel '74. Solo due anni, è vero, ma quanto ho imparato! Quanto mi è servita! (I suoi occhi brillano di nostalgia. Non mi è dato vederli, ma posso benissimo immaginarli.

La voce rotta dall'emozione ne tradisce i sentimenti carichi di tanto affetto n.d.r.).

Mi racconterebbe un aneddoto legato al periodo scolastico?

Ce ne sarebbero tanti da raccontare e tante persone

da ricordare, ma primo fra tutti c'era Valentino, insegnante di Sala. Lui mi aveva scelto e portato con sé a lavorare nel periodo estivo al Tennis Club a Lesa, un ambiente bellissimo ed esclusivo. Ancora oggi sono in contatto con Guglielmo Zanetti un barman che lavorava lì. Proprio ieri ci siamo sentiti. È stato bellissimo chiacchierare con lui, come del resto lo è ogni volta.

Perché la scelta del nome St. Patrick per la sua enoteca?

Lo so il nome pare non avere nulla a che fare con Terracina. Patrick però era un mio caro amico d'infanzia morto in un incidente stradale. La mia attività porta il suo nome.

Mi dica cosa ha significato per lei l'incontro con sua moglie.

Tutto. Ci siamo incontrati per la prima volta a Londra nel periodo in cui lavoravo lì. Avevamo le stesse passioni e il nostro desiderio è stato fin da subito quello di aprire un'attività tutta nostra. Con lei accanto la mia passione per questo lavoro è aumentata sempre di più.

Mi racconti qualcosa in più del periodo londinese.

Il locale in cui lavoravo si trovava in una zona prestigiosa di Londra, una vera e propria passerella per i più noti personaggi di quel periodo: i Beatles, Twiggy, George Best, Dustin Hoffman, Clint Eastwood, tanto per citarne alcuni. Penso che non ci sia alcuna personalità che non abbia avuto il piacere di conoscere.

Mi parli della collaborazione con Oscar Farinetti, se non erro fu proprio lui a invitarla ad Expo 2015.

Da diversi anni io ed Oscar Farinetti (patron di Eataly n.d.r.) siamo legati al progetto dello slow food. Poi nel 2015 da parte di Oscar abbiamo ricevuto l'invito all'Expo.



E così al Saint Patrick è stato riservato uno spazio all'interno del padiglione dedicato alle regioni. Sono quelle cose che capitano una sola volta nella vita, quelle occasioni da non farsi sfuggire, da prendere al volo senza pensarci neppure un attimo. Gestire una media di duemila pasti al giorno per trenta giorni non è una cosa semplice, però è stato bellissimo. Il tema era la biodiversità e ogni regione doveva proporre prodotti e piatti tipici del territorio. Noi dal nostro abbiamo portato salumi, formaggi e vini, ma anche la pasta alla carbonara, quella cacio e pepe, la pasta all'amatriciana, piatti questi che solitamente non prepariamo al Saint Patrick.

Perché nella sua squadra ad Expo ha voluto due studentesse della "Scuola di Stresa" e ha notato differenze fra la loro e la sua preparazione scolastica?

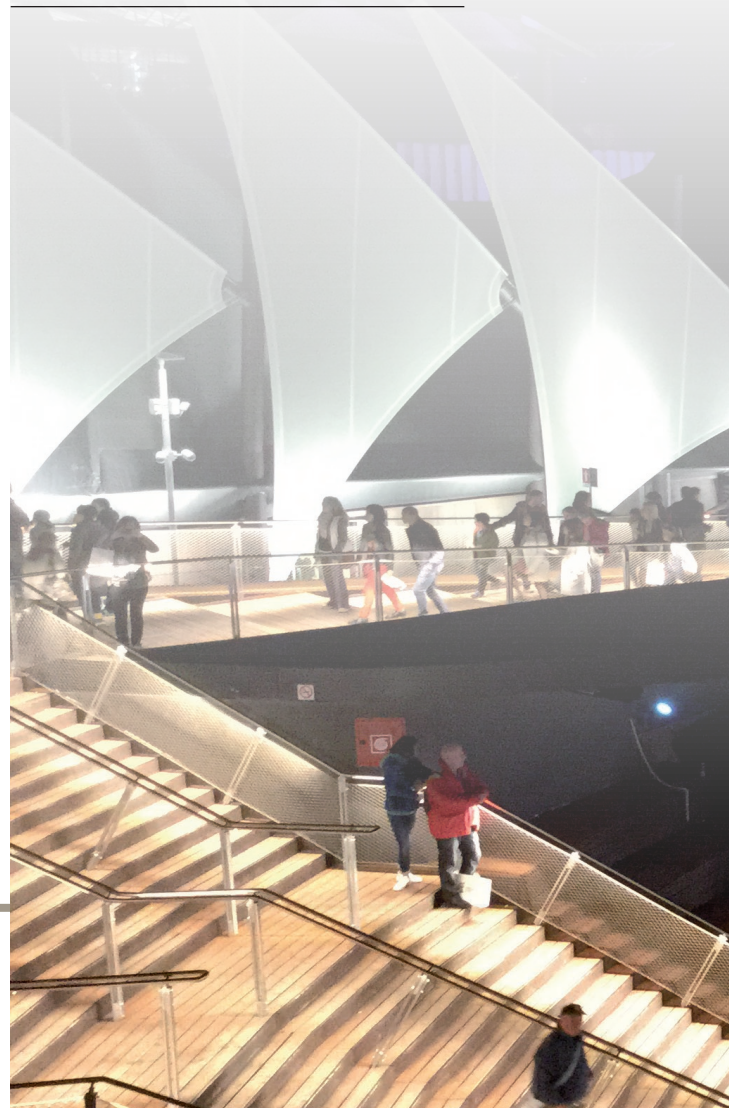
Avevo bisogno di un aiuto in più ed ho subito pensato a quella scuola perché avendola frequentata io stesso sapevo che non me ne sarei pentito. E voglio davvero ringraziare per la loro preziosa collaborazione queste ragazze (Abigail Janketic e Stefania Anzani n.d.r.). È stato un lavoro di routine, completamente diverso da quello appreso a scuola, tuttavia le due studentesse hanno dimostrato grande professionalità e tanta forza di volontà. Sono state bravissime entrambe. A pensarci bene non riesco a trovare molte diversità fra la loro e la mia preparazione se non nel numero di anni scolastici frequentati e che comunque fanno la differenza. Certamente un percorso scolastico di cinque anni piuttosto che due è maggiormente professionalizzante.

Ci saluta lasciando un messaggio a noi studenti della "Scuola di Stresa"?

La strada lavorativa che avete deciso di intraprendere vi dà la possibilità di girare il mondo. Senz'altro dovrete rinunciare a tante cose, fare numerosi sacrifici, però un giorno tutto verrà ripagato. E, magari senza neppure rendervene conto, improvvisamente vi ritroverete a lavorare su una lussuosissima nave da crociera. Fatele questa vita, credeteci perché è tanto bella e vi regalerà molte soddisfazioni e tanta gioia.



CON QUESTO LAVORO DOVRETE
FARE TANTI SACRIFICI, PERÒ UN
GIORNO TUTTO VERRÀ RIPAGATO.
FATELA QUESTA VITA, PERCHÉ
È TANTO BELLA E VI REGALERÀ
GIOIA E SODDISFAZIONI
MASSIMO MASCI



Stefania ed Abigail raccontano la loro esperienza ad Expo 2015

Febbraio 2015.

Una grande occasione ci si è presentata agli inizi del mese, quella di lavorare ad EXPO presso il padiglione Eataly di Oscar Farinetti, suo fondatore, autore di libri di enogastronomia nonché promotore dell'eccellenza del prodotto italiano. Per la precisione avremmo lavorato nello stand laziale, rappresentato dall'enoteca Saint Patrick nel mese di giugno dai signori Massimo Masci e Ivana Codemo. Il Saint Patrick, situato nel centro storico di Terracina, rappresenta il connubio ideale fra tradizione e innovazione, un capolavoro frutto di passione sconfinata e dedizione senza tempo.

"Ho cominciato oltre cinquanta anni fa - ci rivela lo Chef - partendo dall'Istituto alberghiero di Stresa ereditando questa passione per il settore della ristorazione dai miei genitori, proprietari di un albergo. A diciotto anni andai via dall'Italia per girare l'Europa e servire i più importanti uomini del pianeta".

Il signor Massimo è dunque un ex allievo della Scuola di Stresa e, nonostante il trascorrere degli anni, continua a portare nel cuore i nobili insegnamenti ricevuti dai suoi insegnanti. L'opportunità di affiancarlo nell'incredibile avventura di Expo e di prendere parte ad un evento internazionale irripetibile, in cui avremmo contribuito a promuovere la cucina italiana e le specialità della regione Lazio, ci ha viste entusiaste e timorose contemporaneamente. Senza neanche pensarci, siamo salite dunque su un treno che avrebbe arricchito il nostro zaino di esperienze formative. Il primo giorno di lavoro ha avuto un impatto molto forte su di noi: ci siamo rese subito conto del grande afflusso di visitatori all'interno del padiglione, come del resto in tutta EXPO. Il nostro ristorante offriva un menu con una discreta scelta di pietanze tipiche del Lazio e di prodotti alimentari locali a chilometro zero, certificati e di alta qualità. La realizzazione dei piatti era abbastanza semplice e poco elaborata per rispettare la tradizione. Dato il tema di EXPO, nutrire il pianeta, i nostri chef hanno cercato di redigere il menu prestando particolare attenzione a variare i tipi di ingredienti di base, anche per non essere monotoni nell'offerta ai clienti. La difficoltà maggiore per noi è stata acquisire il più rapidamente possibile la prontezza e la velocità durante il servizio, mentre non

è stato affatto complicato integrarci nel team di lavoro, anzi siamo riuscite quasi subito ad instaurare un buon dialogo ed una solida intesa con colleghi, chef e proprietari, il che è fondamentale quando si è una squadra. Siamo diventati una grande famiglia, e abbiamo anche legato con i colleghi degli stand adiacenti, Marche e Campania, aiutandoci nei momenti di bisogno e passando il poco tempo libero tutti insieme. al punto di vista gastronomico abbiamo conosciuto meglio le ricette ed i prodotti tradizionali laziali, mentre a livello professionale abbiamo appreso cose che a scuola non possono insegnarci, ad esempio come ci si deve rapportare con il cliente quando si lavora in una cucina totalmente esposta, che implica quindi il contatto diretto con gli ospiti anche durante la preparazione delle pietanze. In media i visitatori oscillavano dalle settecento alle novecento unità al giorno, non contando i weekend durante i quali abbiamo avuto picchi fino a mille clienti provenienti da tutto il mondo. Abbiamo imparato così a gestire una moltitudine di comande, ad organizzare l'uscita delle portate in funzione della massima fluidità del servizio e soprattutto a mantenere la postazione di lavoro pulita nonostante la costante corsa contro il tempo. Abbiamo ricevuto molti complimenti, ma anche osservazioni e critiche costruttive che ci hanno stimolato a fare sempre del nostro meglio. A lavoro concluso, i proprietari dell'enoteca si sono dichiarati soddisfatti del nostro operato e considerandoci degne testimoni della "Scuola di Stresa".

Alla fine di giugno il nostro ristorante è risultato secondo nella classifica degli incassi del mese, senza dimenticare i complimenti ricevuti dal Signor Farinetti per il piatto forte dell'enoteca Saint Patrick, gli involtini di Melanzane.

Ci riteniamo fortunate ad aver vissuto un'esperienza di tal genere, a questo proposito riteniamo doveroso ringraziare l'associazione HOSPES per tale opportunità e i professori per averci trasmesso una solida preparazione di base. È stata una sfida con noi stesse, una prova per verificare quanto siamo già in grado di fare e quanto dobbiamo ancora imparare. Porteremo sempre con noi ogni singolo momento vissuto accanto allo chef Masci, non solo professionalmente ma anche a livello personale, e di tanto in tanto ripercorreremo la memoria di un tempo non affatto perduto.





La cucina: un lavoro ma soprattutto passione da condividere

Intervista a Matteo Vigotti

di MARTINA BOCA, ALESSANDRO POMPEO, **Soci Hospes**

Una telefonata di quelle che lasciano il segno. Maestria, modestia, disponibilità a trasmettere ai giovani quanto appreso durante un cammino faticoso che lo ha portato ai vertici della ristorazione italiana.

Tutto questo è Matteo Vigotti.

Ex allievo della "Scuola di Stresa", dopo la collaborazione con Sergio Mei, suo grande ispiratore e maestro, Vigotti ha approfittato di tutte le occasioni che gli si sono presentate per seguire i più grandi chef, da Alain Ducasse a Juan Mari Arzak, per frequentare stage di formazione e partecipare ad alcuni tra i più importanti concorsi gastronomici, dal Bocuse d'Or al Marchesi Award.

Già proprietario e chef del ristorante Novecento, sul lago Maggiore, nonché autore di libri, oggi Vigotti è executive chef di Peck, storico tempio della gastronomia milanese.

Sig. Vigotti, quando è nata la sua passione per la cucina?

La passione per la cucina è nata da piccolo: sono stato cresciuto insieme a mia nonna la quale, da buona ferrarese, mi ha trasmesso questa passione. Successivamente ho deciso di intraprendere gli studi presso la Scuola alberghiera di Stresa.

La sua esperienza è maturata anche grazie ai viaggi che l'hanno condotta in numerosi alberghi e ristoranti, da New York a Londra, da Madrid a Venezia. Quanto è importante, per chi volesse ambire a diventare uno chef, lasciare il porto sicuro di casa e varcare nuovi confini?

Viaggiare è fondamentale: una professione come la nostra richiede un necessario confronto e contatto con diverse culture non soltanto per una questione strettamente legata alla cucina, ma perché il rapporto con l'altro accresce il bagaglio culturale in termini di conoscenza, contatti e possibilità di sviluppi sia nel presente che nel futuro. Personalmente ritengo che il viaggio debba essere un'esperienza pensata e vissuta a trecentosessanta gradi, non limitata al piacere di andare fine a se stesso. Bisogna calpestare la terra di realtà che ti faranno maturare, così come bisogna arricchire la propria formazione in posti qualitativamente validi.

Dal ristorante Novecento sul Lago Maggiore a Peck: come questo cambiamento ha influito sulla sua carriera?

La mia esperienza presso il ristorante Novecento è stata unica ed assolutamente formativa, soprattutto dal punto di vista organizzativo e gestionale: è una strada che consiglio a chiunque voglia aprire una propria attività. Il passaggio a Peck, contrariamente a quanto si possa pensare, non è un passo indietro, al contrario ha accresciuto notevolmente il mio sapere: la professionalità richiesta dalla realtà storica ed ultracentenaria di Peck mi ha necessariamente incentivato ad affrontare situazioni nuove, così come mi ha insegnato che tecniche tradizionali che ritenevo obsolete hanno ancora ragione di esistere.

UNA PROFESSIONE
COME LA NOSTRA RICHIEDE
CONFRONTO CON DIVERSE
CULTURE NON SOLTANTO PER
UNA QUESTIONE STRETTAMENTE
LEGATA ALLA CUCINA,
MA PERCHÉ IL RAPPORTO CON
L'ALTRO ACCRESCE IL BAGAGLIO
CULTURALE IN TERMINI
DI CONOSCENZA, CONTATTI
E POSSIBILITÀ DI SVILUPPI
SIA NEL PRESENTE
CHE NEL FUTURO:
VIAGGIARE È FONDAMENTALE

Sempre più la cucina si sta allontanando dalla tradizione per percorrere la via della sperimentazione: qual è la sua opinione in proposito?

Non ritengo quest'affermazione del tutto vera.

La tradizione è e sarà sempre una fonte inesauribile dalla quale attingere anche soltanto piccoli spunti: è da essa dunque che parte l'innovazione.

La tradizione, intesa come storia e origini, sarà sempre radicata in noi Italiani, senza di essa sarebbe impossibile affrontare percorsi nuovi dettati dalla voglia di sperimentare o semplicemente dalla volontà di assecondare le esigenze degli ospiti, legate alla religione, alla dieta o a tradizioni varie.

Quali sono i prodotti "esotici" che si sono maggiormente fusi con quelli italiani?

Non credo che ci sia o ci sia stata una fusione fra prodotti stranieri, in particolare orientali o sud americani, e quelli nostrani. Noi chef italiani abbiamo davanti a noi una strada molto chiara, quella della cucina mediterranea, e quindi sappiamo bene quali sono gli ingredienti che non potranno mai mancare nelle nostre preparazioni come l'olio, le verdure e la pasta. La cucina fusion, secondo me, va oltre il semplice accostamento di prodotti di diversa provenienza, è una vera e propria sfida al palato, tanto è vero che a molti sembra frutto di abbinamenti casuali. Dietro ogni piatto fusion c'è una sapiente conoscenza del gusto dei prodotti utilizzati, ma è necessaria comunque una visione aperta per poterlo apprezzare.

In occasione di "EXPO Milano 2015" i leaders della politica mondiale hanno avuto modo di apprezzare la sua cucina. Qualcuno di loro ha espresso richieste particolari?

Se sì, ce ne svelerebbe qualcuna?

In occasione di Expo Milano 2015 il marchio Peck è stato scelto per rappresentare la maestria italiana in tema di ristorazione e catering di alto livello, in qualità di Ristorante Ufficiale di Padiglione Italia. È stata una vera sfida, un periodo molto interessante, ma allo stesso tempo altrettanto impegnativo e faticoso: abbiamo cucinato quotidianamente

per tutte le delegazioni del mondo e le rispettive autorità. L'iter per la preparazione dei piatti è stato lungo ed impegnativo perché tutto doveva prima essere accuratamente controllato da persone fidate. Non sono ovviamente mancate richieste particolari, così come collaborazioni con gli chef personali di personaggi illustri.

Rispetto al menu proposto infatti qualcuno ha richiesto qualche variazione, ad esempio Putin, che apprezza la cucina mediterranea, ha ordinato ravioli ripieni di pesce del Mediterraneo conditi semplicemente con pomodoro fresco.



Cosa può dirci in merito all'iniziativa "Ristoranti contro la fame"?

"Ristoranti contro la fame" è un'iniziativa alla quale ho aderito volentieri. È una campagna promossa da Azione contro la Fame ed ha coinvolto chef e amanti del cibo: i clienti hanno scelto un piatto o menu solidale al quale associare una donazione per sconfiggere la malnutrizione. Dobbiamo sempre pensare che non siamo soli e che ci sono persone che non riescono a fare un pasto quotidiano, per questo io ed altri colleghi siamo scesi in campo riuscendo fortunatamente a raggiungere gli obiettivi che

ci eravamo prefissati. È stato bello ed interessante partecipare e dare un contributo a questo progetto, spero ci possa essere in futuro la possibilità di partecipare ancora.

Cosa pensa dell'effetto mediatico che ha avuto la cucina in televisione?

Penso di essere stato fortunato a nascere professionalmente un po' di anni fa, non lo dico per abbattere le nuove generazioni o per affermare che io sono stato privilegiato e gli altri no: ogni periodo ha aspetti positivi ed altri negativi. Dal punto di vista mediatico ritengo di non essere l'unico a pensare che questo momento stia contribuendo a falsare quella che è la mission della nostra professione.

Quello che viene fuori dalla televisione è che il mondo della cucina e della ristorazione si presti all'essere show e business, non una professione che richiede sacrificio, impegno, studio, conoscenza e tanto altro. Da un certo punto di vista i media hanno destato curiosità incentivando molti ad intraprendere studi in merito o a cimentarsi con questo lavoro, ma c'è il rovescio della medaglia: scopro con amarezza che non c'è da parte di alcuni giovani spirito di sacrificio, vogliono bruciare le tappe ed arrivare subito alla meta. Sono atteggiamenti spesso supportati dalla televisione. Sono molto contento invece quando vedo ragazzi umili, con i piedi ben piantati per terra, ai quali la scuola e la famiglia hanno insegnato il valore del sudore senza fargli credere che questo lavoro porti subito a guadagnare tanti soldi con poco sacrificio. Conosco molto bene tutte le persone o quasi che, per loro scelta, lavorano anche con la televisione e devo dire che sono professionisti seri e molto capaci, ma hanno saputo adattarsi bene al circo mediatico.

Molte altre domande vorremmo rivolgere allo chef, ma il tempo tiranno lo impedisce.

Vigotti ci ha trasmesso entusiasmo nei confronti di una professione che è arte, ma soprattutto umiltà: prendendo spunto da Shakespeare, **l'umiltà deve essere la scala dell'ambizione. Una volta raggiunto l'ultimo gradino, l'ambizione non dovrà mai volgerle le spalle, al contrario dovrà continuamente avere negli occhi i gradini più bassi che ne hanno permesso l'ascesa.**

DOBBIAMO SEMPRE PENSARE
CHE NON SIAMO SOLI
E CHE CI SONO PERSONE
CHE NON RIESCONO A FARE
UN PASTO QUOTIDIANO:
"RISTORANTI CONTRO LA FAME"
HA COINVOLTO CHEF
E AMANTI DEL CIBO.
I CLIENTI HANNO SCELTO
UN PIATTO O MENU SOLIDALE
AL QUALE ASSOCIARE
UNA DONAZIONE
PER SCONFIGGERE
LA MALNUTRIZIONE

Associazioni Professionali AMIRA
Valerio Beltrami, Maître-Sommelier

L'importanza della sala per l'enogastronomia italiana

di VALERIO BELTRAMI, **Socio Hospes**

Valerio Beltrami, classe 1953, piemontese originario di Piedimulera in Val d'Ossola, la valle in cui scorre il fiume Toce, che si immette nel Lago Maggiore nell'ansa che il lago forma tra Verbanò e Stresa sul ramo Nordoccidentale dello stesso, nel novembre del 2016 è diventato presidente nazionale di Amira, la prestigiosa associazione dei maître d'hotel e dei ristoranti in Italia, fondata nel 1955, che vanta più di 2000 iscritti. Succede a Carlo Hassan. Beltrami era Cancelliere dell'Ordine Grandi Maestri della Ristorazione, sempre in seno ad Amira.

La mia famiglia ha radici complesse. Il ramo paterno appartiene al gruppo etnico dei Walser, della Val Strona, una valle laterale della Val Sesia in Piemonte, dove queste popolazioni originarie dal Vallese svizzero si installarono sette secoli fa dopo aver superato i ghiacciai del Monte Rosa. La loro lingua madre è ancora oggi di ceppo germanico. Il ramo materno nasce dall'incontro tra una toscana e un francese, un noto ristoratore trapiantato in Italia. Il cognome di mia nonna è Grimaldi e pare che siamo imparentati alla lontana con i principi di Monaco. Mia madre è nata a Napoli dove il nonno aveva aperto

un ristorante di successo in via Chiaia. Morta la nonna, il nonno ha dissipato le sue sostanze con uno stile di vita assai poco rigoroso. Da giovane volevo fare il medico. Un mio coscritto di Piedimulera mi convinse a iscrivermi alla scuola alberghiera con l'idea di girare il mondo. La vita in albergo come un'avventura senza mai fine. Eravamo giovani e ingenui... Mia madre mi ammoniva: non farlo. E' una professione colma di sacrifici. Il nonno non conosceva vacanze. Lavorava quando gli altri festeggiavano. Per me è diventata una sfida. Sono venuto a Stresa, quando preside era ancora l'indimenticato Albano Mainardi,





professore dell'Istituto "Erminio Maggio". Ci sono stato in convitto per i due anni del corso professionale per la sala. Il triennio era solo per chi avrebbe lavorato dietro la Reception. Ho iniziato subito a lavorare durante le stagioni estive. Un anno vado a Vulcano, l'isola delle Eolie dove c'era un insediamento turistico. Era sul finire degli anni Sessanta. Scopro che la sera veniva interrotta l'erogazione dell'energia elettrica, che era fornita da un generatore, e si viveva alla luce delle candele. Non c'era luce, non c'erano strade. Eravamo letteralmente fuori dal mondo. Chiamai casa disperato. Mia madre mi rispose: "Te l'avevo detto,

no? Tu l'hai scelto. Se vuoi tornare, torna, ma sappi che l'hai scelto tu". Sono rimasto. Dopo il biennio al "Scuola di Stresa", mentre lavoravo ho conseguito la qualificazione del terzo anno e successivamente mi sono anche diplomato completando il quinquennio nell'istituto alberghiero G. Pastore di Varallo. Il salto di qualità umano e professionale l'ho fatto quando ho lavorato in Ciga, la compagnia alberghiera italiana più prestigiosa che abbiamo mai avuto. Ho lavorato al Grand Hotel Des Iles Borromées di Stresa, l'albergo storico per definizione, il cui cantiere iniziò nel 1861, l'anno in cui il re di Sardegna Vittorio Emanuele



Il divenne re d'Italia per terminare ed essere inaugurato due anni dopo, il 21 marzo 1863. Vi ho lavorato un paio di anni, fino al servizio militare. E' stato il periodo più formativo dal punto di vista professionale. Ricordo ancora due personaggi come Balzarini e Grigio, professionisti integerrimi che della disciplina e del metodo avevano fatto la loro bandiera. Con loro imparavi che cosa significava lo stile, il portamento, il modo di lavorare in sala.

Il servizio militare l'ho fatto lavorando in sala presso il quartier generale del corpo d'armata dell'esercito italiano con i generali come clienti. Erano generali dall'una alle quattro stelle di grado. E' stata un'esperienza davvero interessante quanto formativa.

Mi sono sposato giovane, a 22 anni. Con la bimba piccola, Sabina, provai a lavorare in fabbrica per avere orari di lavoro compatibili con le esigenze di un giovane genitore. Finii che il sabato e la domenica lavoravo comunque nel ristorante di un amico ad Aosta. Così rientrai rapidamente nel settore. Era il mio mondo. Ho sempre lavorato in sala. Dal 1990 al 1996 sono stato caposervizio al Grand Hotel del Parco a Pescasseroli, in Abruzzo, nell'area turistica

di Roccaraso. Sono stati anni davvero esaltanti. Quando vi arrivai i rapporti tra il personale erano al limite della rissa. Riuscii a contribuire a cambiarli talmente tanto che ancora oggi ho amici legati a quell'esperienza. Lo staff in sala era di 25 persone. All'epoca esisteva il tronco: le mance che venivano accumulate durante la stagione e poi redistribuite tra il personale. La sera prima di ferragosto la cifra complessiva del tronco era arrivata a due milioni e quattrocentomila lire. Considerati in tempi, era una bella cifra. Durante la notte, subimmo il furto di tutti i soldi. Vennero i carabinieri ma non arrivarono a niente. I soldi erano scomparsi. Una ventina di giorni dopo il proprietario dell'albergo, l'ingegner Franconetti, mi chiama in direzione. "Ho saputo che avete subito il furto del tronco", mi disse. "E che ammontava a 2,4 milioni di lire". Mi porse un assegno pari alla stessa cifra, che aveva firmato di suo pugno. "E' per ringraziarvi del vostro lavoro e per quello che avete fatto per l'albergo" mi disse. E' stata davvero una grossa soddisfazione.

Dal 1984 al 2008 ho insegnato al Formont, scuola di formazione professionale privata accreditata presso la

Regione Piemonte, come docente di materie tecniche. Il Formont mi ha aperto un nuovo orizzonte professionale e mi ha imposto una tremenda sfida culturale. Per insegnare, devi conoscere ma soprattutto devi saper porgere la tua conoscenza. E' stata una sfida che mi ha impegnato a fondo, che per molti anni ha occupato i miei pensieri anche durante il sonno. Da questa sfida per esempio è nato l'unico manuale tecnico legato alla nostra professione di maître sommelier, "Il servizio di ristorante", che ho scritto negli anni Novanta con Ernesto Alberti Violetti, che insegnava presso l'istituto alberghiero Mellerio Rosmini di Domodossola, testo che è stato adottato in molte scuole alberghiere. In quegli anni ho alternato la scuola con il lavoro sul campo, a Pescasseroli come detto ma anche vicino a Domodossola dove ho gestito un ristorante per un paio di anni. Attualmente sono consulente presso l'Albergo Stella Alpina a Druogno in Val Vigizzo, do una mano a mio figlio Fabio nel suo vigna "Il Divino" di Domodossola, aiuto per amicizia l'Agorà Palace Hotel di Biella della famiglia Tosetti. Per otto anni sono stato Cancelliere dell'Ordine Grandi Maestri della Ristorazione di Amira, ora ne sono il presidente. Sono presidente del Centro agonistico Domobianca di sci di Domodossola di cui curo il settore giovanile. Ho la ferma convinzione che la forma fisica sia un elemento essenziale per aiutare anche la migliore forma psichica. Non sono mai fermo. Infine, faccio parte del Consiglio direttivo di Hospes, l'associazione degli allievi e degli ex allievi dell'Istituto "Erminio Maggia". Hospes fu fondata da Albano Mainardi, professore della "Scuola di Stresa".

Chi è il maître

Il direttore di sala è innanzitutto un venditore. Un venditore delle eccellenze della cucina e della cantina del ristorante, innanzitutto, e poi del territorio in cui il ristorante si trova. Dobbiamo saper coccolare l'ospite, entrare in simpatia con lui, comunicare studiandone le reazioni. L'obiettivo è far sì che chi si siede a tavola nel nostro ristorante si senta immerso in un'atmosfera positiva, che lo aiuti a vivere una piacevole esperienza umana che

IL MAÎTRE DEVE SAPER
COCCOLARE L'OSPITE,
ENTRARE IN SIMPATIA CON LUI,
STUDIANDONE LE REAZIONI.
L'OBIETTIVO È FAR SÌ CHE
CHI SI SIEDE A TAVOLA
NEL NOSTRO RISTORANTE
SI SENTA IMMERSO
IN UN'ATMOSFERA POSITIVA
CHE LO AIUTI A VIVERE
UNA PIACEVOLE ESPERIENZA
UMANA CHE NON È SOLO
OLFATTIVA E GUSTATIVA,
MA È ANCHE ALL'INSEGNA
DI UNO SCAMBIO DI OPINIONI,
DI INFORMAZIONI
E DI CURIOSITÀ

NON BASTA FAR MANGIARE BENE,
È FONDAMENTALE FAR SENTIRE
L'OSPITE ANCHE IMPORTANTE,
FARLO SENTIRE PROTAGONISTA
DEL FILM DELLA SUA ESPERIENZA
ENOGASTRONOMICA.
E' IL CLIENTE LO SCOPO
DEL NOSTRO LAVORO.
MAI DIMENTICARLO.
L'ESPERIENZA TI INSEGNA
A CAPIRE SE È NERVOSO,
SE HA FRETTA, SE È RILASSATO E
VUOL SCAMBIARE
DUE CHIACCIERE.
E' IL VALORE AGGIUNTO
DELLA NOSTRA PROFESSIONE:
LA CAPACITÀ
DI INDAGINE PSICOLOGICA
E DI ASCOLTO





non è solo olfattiva e gustativa ma è anche all'insegna di uno scambio di opinioni, di informazioni, di curiosità. Noi non presentiamo un menù, un dessert, una carta dei vini. Noi proponiamo un menù consigliando i piatti del giorno, illustrandoli, ascoltando innanzitutto l'ospite per capire le sue problematiche, se è vegetariano, vegano, mussulmano, se ha intolleranze alimentari, ma anche se ha preferenze. Gli illustriamo i piatti, glieli spieghiamo. Lo stimoliamo. Idem con il vino, che rappresenta la sintesi di una cultura enologica, della produzione originale di un certo territorio, di un'azienda specifica. A seconda delle reazioni che suscitiamo, dell'interesse che il nostro interlocutore dimostra, ci dilunghiamo oppure sintetizziamo il nostro intervento. E' una sorta di sinfonia la nostra, nella quale siamo contemporaneamente i solisti e il direttore d'orchestra. Dobbiamo curare l'armonia dell'insieme, non solo la nota del singolo strumento. Siamo al servizio del cliente, cerchiamo di coccolarlo. Una volta il ristorante era sinonimo di status. Potevano permetterselo solo i ricchi e i potenti. A tavola cercavano cibi esotici o primizie che non erano disponibili sulla tavola di tutti i giorni. Oggi non è più così. Nel Villaggio Globale in cui tutti viviamo, al supermercato viene offerto tutto ciò che è prodotto sul pianeta e a prezzi sempre più competitivi. Chi va nel ristorante lo fa per trascorrere piacevoli momenti in compagnia del proprio partner o degli amici, cerca innanzitutto un ambiente rilassato e confortevole, ricerca inoltre un'esperienza enogastronomica non più esotica ma semmai legata al territorio, alla sua cultura o alla cultura del luogo in cui si trova. Dal punto di vista enogastronomico, il mondo si è ribaltato in questi ultimi quarant'anni. E' il tipico, l'originale, il biologico ciò che connota i nostri tempi. Nel ristorante conta ancora la forma ma predomina la sostanza, l'esperienza. Non basta far mangiare bene, è fondamentale far sentire l'ospite anche importante, farlo sentire protagonista del film della sua esperienza enogastronomica. Lui è il momento del tuo lavoro. E' il cliente lo scopo del nostro lavoro. Mai dimenticarlo. Sei al servizio del cliente. Vale per tutte le professioni, se ci pensate. E' il medico che è al servizio del

paziente e non il contrario. E' l'insegnante che è al servizio dell'allievo e non il contrario. L'esperienza ti insegna a capire lo stato d'animo delle persone con cui interagisci, se è nervoso, se ha fretta, se è rilassato e vuol scambiare due chiacchiere. E' il valore aggiunto della nostra professione, la capacità di indagine psicologica, che richiede attenzione e capacità di ascolto. Se queste qualità ti mancano, stai facendo il lavoro sbagliato. Non devi sorridere per obbligo. Se il sorriso non ti viene da dentro, hai sbagliato lavoro. L'ospite se ne accorge se sei spontaneo o artificiale. Non è lì solo per mangiare, è lì per vivere un'esperienza che è fatta anche di empatia umana. Come per tutte le professioni, ci vuole un'inclinazione per farla, quello che una volta era chiamato talento, che diventa una vocazione attraverso l'impegno e l'esperienza. Per fare il maître come per fare qualsiasi altra attività professionale. Se lo fai con passione e con cognizione di causa, diventa anche divertente. Lavorare stanca, ma se soddisfa la tua autostima, diventa molto meno faticoso. Diventa perfino un passatempo e ciò spiega perché quando si incontra la professione della propria vita, non si va mai in pensione. Dal punto di vista amministrativo sono in pensione dal 2008 dopo oltre 40 anni di versamenti contributivi, nei fatti lavoro con la stessa intensità di sempre dividendomi tra l'impegno in Amira e l'aiuto che do a mio figlio nel suo locale a Domodossola, che si chiama Divino, oltre a occuparmi anche dei miei nipotini (due, un maschio e una femmina come i miei figli).

In Amira abbiamo progetti molto ambiziosi per rilanciare l'immagine e l'importanza della nostra professione. Innanzitutto lavorando ancora più intensamente con le scuole alberghiere. Bisogna orientare i giovani allievi professionalmente e motivarli personalmente. Mi è accaduto più di una volta che dopo che ho spiegato che lavoro faccio raccontando soprattutto episodi della mia vita professionale, ragazzi di 15/16 anni restano ad ascoltarmi anche per ore e poi vengono a stringermi la mano. Mi fanno venire i brividi al solo pensarci. Mi ringraziano perché finalmente hanno compreso qual è il vero segreto della nostra professione, qual è l'amore per questo lavoro che possono condividere. Quando mi dicono "lei oggi ci ha

fatto innamorare del mestiere" è la più bella soddisfazione che mi possono dare. Il nostro obiettivo è anche quello di fornire sostegno, consulenza, formazione ai docenti delle scuole alberghiere affinché riescano a trasmettere sempre meglio agli allievi i valori che sono alla base della nostra professione, una professione in continuo divenire esattamente come è in continuo divenire il fenomeno del turismo nel quale operiamo. L'insegnante è un educatore, come ci ha insegnato Albano Mainardi durante l'intera sua esistenza. Prima si insegnano valori e comportamenti, che sono universali, poi si fornisce un abito professionale legato ai tempi in cui si vive. Un dato per tutti: nel 1950 i viaggiatori internazionali erano 25 milioni, oggi sono 1,2 miliardi. All'epoca il turismo era un fenomeno d'élite che riguardava pochi Paesi, oggi è il fenomeno che riguarda l'intero pianeta, Paesi ricchi come Paesi in via di sviluppo. E' cambiato non solo il dato quantitativo ma soprattutto quello qualitativo: la professionalità richiesta è assai più sofisticata, anche dal punto di vista tecnologico, e certamente più borghese come recita lo slogan di The Ritz Carlton: Ladies and Gentlemen serving Ladies and Gentlemen.

Ultimo capitolo: la presidenza nazionale di Amira. E' un onore ma è soprattutto un impegno a far sì che Amira trovi ancora più slancio attraverso un'organizzazione di squadra che responsabilizzi individualmente tutta la giunta e ci consenta di raggiungere gli obiettivi istituzionali che fanno parte della nostra storia. La sala rappresenta non solo l'alter ego della cucina ma è soprattutto un valore aggiunto professionale e culturale per l'azienda per la quale lavoriamo: siamo la prima linea nei confronti dell'ospite che va ascoltato, capito, ma anche indirizzato. Siamo anche gli ambasciatori della cultura dell'accoglienza e dell'ospitalità italiana nel mondo, nostri colleghi lavorano nei cinque continenti ed è importanti creare e mantenere una rete di relazioni personali e professionali per aiutare la promozione dell'Italia, oggi diventata punto di riferimento indiscutibile nel settore dell'enogastronomia, della moda, del design come in passato lo è stato per la pittura, la scultura, la musica classica e l'opera lirica.



AMIRA

L'Amira (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi) nasce nel 1955 presso il Ristorante Savini di Milano, su idea del commendatore Guido Ferniani, che ne era il direttore di sala. Attuale Presidente Nazionale è Valerio Beltrami, che è in carica dal novembre 2016. La sede legale e la segreteria sono a Milano.

L'AMIRA è un'Associazione che può contare su un'organizzazione di 50 Sezioni su scala nazionale, ed alcune rappresentanze estere, che raggruppano alcune migliaia di soci, cifra non elevatissima, data la severità dei requisiti richiesti ai nuovi associati.

È un'associazione senza scopo di lucro, a carattere esclusivamente professionale. Scopi e obiettivi dell'Amira sono:

- riunire i Maîtres Italiani e di origine Italiana, o di nazione membra dell'U.I.M.H., che offrono garanzia di seria preparazione professionale e morale;
- incrementare la reciproca conoscenza e amicizia fra i soci ed intensificare lo scambio di notizie ed esperienze professionali e curarne l'aggiornamento;
- mantenere rapporti di collaborazione con imprenditori e dirigenti del settore, allo scopo di raggiungere una sempre maggiore qualificazione professionale;
- curare i rapporti con le associazioni consorelle sia in Italia che all'Estero;
- creare occasioni d'incontro e di discussione sulle problematiche relative al settore della ristorazione e dell'ospitalità in genere;
- promuovere iniziative culturali e professionali per la qualificazione dei Maîtres, collaborare con le Scuole Alberghiere ed enti analoghi per favorire la formazione di giovani aspiranti Maîtres;
- promuovere manifestazioni ed iniziative che di riflesso, interessino la stampa, onde divulgarne presso l'opinione pubblica la figura e l'importanza del Maître nel contesto dello sviluppo turistico.

Sin dalla sua fondazione, l'Amira si è tenuta al passo coi tempi proiettandosi al futuro, guardando l'esigenza della clientela in una ristorazione sempre più evoluta. L'Amira fa sue la cultura dell'accoglienza e dell'ospitalità, vere risorse turistiche. L'associazione è riconosciuta giuridicamente con D.P.C.M. del 7-07 1994 G.Uff. 1/10-94.

Biteg 2016



“Scuola di Stresa” e Regione Piemonte: combinazione perfetta

di REBECCA STAFFA, **Socia Hospes**

*Oltre settanta buyers stranieri provenienti da più di venti stati del Mondo,
più di cento sellers da tutte le regioni d'Italia,
due giorni serrati di workshop B2B e oltre 3.400 contrattazioni.
Con questi dati si è conclusa la sedicesima edizione di BITEG, Borsa Internazionale del
Turismo Enogastronomico, il più importante evento italiano dedicato al settore svoltosi
dal 23 al 26 ottobre 2015 a Stresa, sorridente cittadina sul Lago Maggiore,
presso la Sala Baccarat del prestigioso Hotel Regina Palace,
con la partecipazione di TTG e della classe terza del corso Turistico
dell'Istituto Erminio Maggio, meglio noto come la Scuola di Stresa.*

L'evento è stato finalizzato alla promozione e vendita del prodotto turistico enogastronomico, patrocinato da ENIT. Il marchio BITEG è stato acquisito dalla Regione Piemonte nel 2008, in particolare dalla società in house providing Sviluppo Piemonte Turismo, con il fine di valorizzare e sostenere i settori italiani e piemontesi noti a livello internazionale, insieme alle loro eccellenze enogastronomiche.

BITEG possiede un sito Web, Blog e Social Media, così da ampliare gli strumenti di comunicazione e creare una vetrina interattiva per opinion leaders e conoscitori interessati al prodotto pubblicizzato.

L'evento non si è svolto solo all'interno della splendida location dell'Hotel, ma tramite la collaborazione con le Agenzie Turistiche locali di Torino, delle Colline Unesco di Langhe, Roero e Monferrato, di Cuneo, Biella, Vercelli e Novara e con il Distretto dei Laghi, sono stati organizzati numerosi educational tours sul territorio.

Tutti i buyers hanno soggiornato presso l'*Hotel Dino* di Baveno, dove hanno potuto testare la cucina del ristorante *Last Hall* dell'albergo già giovedì, giorno del loro arrivo. Il giorno seguente sono iniziati i veri e propri workshop, dalle ore 10 alle 17.30, con breve colazione di lavoro presso l'Hotel Regina Palace. Tutti gli ospiti alla sera si sono recati presso il ristorante *Il Verbano*, sull'Isola dei Pescatori, per la cena *Fish NET working Dinner*.

Nella giornata di sabato gli ospiti si sono nuovamente recati presso l'Hotel Regina Palace per l'ultima sessione di workshop e, successivamente, per condividere una piacevole colazione di lavoro. Nel primo pomeriggio i Buyers sono partiti per gli educational tours che li hanno impegnati fino al lunedì.

Gli studenti prima dell'importante evento, insieme alle dottoresse Emanuela Giorgini e Cristina Pellerino di Sviluppo Piemonte Turismo, hanno partecipato ad incontri formativi in orari extra scolastici in modo da essere pronti ad affrontare nel migliore dei modi i compiti affidati, quali accoglienza di cortesia, accreditamento, assistenza al workshop e servizio guardaroba.

Gli alunni inoltre hanno fatto parte del BITEG social team, promuovendo anche tra i coetanei l'evento, tramite la pagina Facebook appositamente dedicata, via Twitter e Instagram con @bitegitaly e con l'hashtag #BITEG.



Il giorno 25 febbraio 2016, gli alunni dell'Istituto di Istruzione Superiore "Erminio Maggio" di Stresa (Alessia Basilio, Alice Brindisi, Marta Burlone, Damiano Busi, Angelica Cogrossi, Federica Fiumanò, Lorenzo Alberto Mantegazza e Rebecca Staffa) si sono recati con la supervisione del Professor Riccardo Fava Camillo, presso l'Aula magna della Cavallerizza Reale di Torino per fornire servizio di accoglienza ed accreditamento al primo Festival internazionale del Giornalismo Alimentare.

di REBECCA STAFFA, DAMIANO BUSI, **Soci Hospes**

A Torino il primo Festival Internazionale del Giornalismo Alimentare



Cos'è il Festival Internazionale del Giornalismo Alimentare?

Dal 25 al 27 febbraio, presso l'Aula magna della Cavallerizza Reale di Torino, si è tenuta la prima edizione del "Festival Internazionale del Giornalismo Alimentare", che ha raccontato il mondo della comunicazione alimentare in tutte le sue sfaccettature, partendo da una

dell'Associazione Stampa Subalpina Alessandra Comazzi i quali hanno dato inizio al Festival, moderati da Luca Ubaldeschi, Vice Direttore del quotidiano "La Stampa". Durante lo svolgimento della prima giornata hanno dibattuto Piero Fassino (Sindaco di Torino), Maria Caramelli (Direttrice dell'Istituto zooprofilattico sperimentale del Piemonte), Clara Vèlez-Fraga (Capo dell'Ufficio promozionale Dipartimento di Comunicazione della FAO) e



certezza e da un'esigenza. La certezza che il "cibo" è un tema centrale nella nostra cultura, forse il solo argomento capace di creare dibattito e attirare attenzione in tutti i settori, a cominciare da quello giornalistico. L'esigenza di coinvolgere una platea eterogenea, che accanto alla stampa vede anche comunicatori, blogger, aziende, istituzioni, uffici stampa, scienziati, alimentaristi e influencer, dando vita a una rete di rapporti e relazioni che tiene vivo il confronto in modo costante, arricchendolo con spunti, buone pratiche e una collaborazione costruttiva fra tutti gli attori.

Primo giorno del Festival

"Quali politiche alimentari dopo Expo"? questo il tema del primo giorno del Festival. Durante le diverse sessioni di dibattito si sono susseguiti numerosi relatori tra i quali diverse autorità come il Prorettore dell'università di Torino Elisabetta Barberis, il Presidente dell'Ordine dei Giornalisti del Piemonte Alberto Sinigaglia ed il Presidente

Carlo Petrin (Presidente di Slow Food International). Gli argomenti principali dei vari dibattiti sono stati, nel seguente ordine, il punto di vista delle istituzioni, del mondo produttivo alimentare e della distribuzione del cibo. Le discussioni si sono ampliate oltre i temi prestabiliti, in quanto il dibattito ha raggiunto non solo la parte pratica, ma anche quella di promozione dell'alimentazione globale. I relatori, elemento fondamentale, hanno anche dato spazio a una riflessione su un ipotetico futuro in campo enogastronomico.

Secondo giorno del Festival

Il secondo giorno del Festival si è diviso in diversi incontri:

• Scrivere di scienza in cibo. La comunicazione efficace della salute pubblica.

Dalla pizzetta agli spinaci: quando l'informazione spinge i bambini a nutrirsi bene.

Attraverso il racconto di alcune esperienze verso i bambini, si può convincere anche i più piccoli a mangiare

sano arrivando anche ad orientare le scelte di spesa delle famiglie.

L'assessore all'Istruzione della Città di Torino **Mariagrazia Pellerino**, ha promosso la campagna "Il menù l'ho fatto io", un'attività svolta da e per i bambini in modo che essi possano scrivere i piatti che desidererebbero mangiare, tratti da una lista, dei quali sanno i processi di produzione.

• **Come la ricerca agroalimentare può fare notizia?**

La ricerca in campo agroalimentare spesso viene accantonata dal giornalismo, perché ritenuta nelle

• **Se la mozzarella fa ammalare e la carne è cancerogena, gli errori da non commettere nel comunicare gli allarmi alimentari.**

Partendo dalle ricerche dell'Università di Torino sono state spiegate le tecniche per affrontare correttamente la comunicazione di una crisi in presenza di un allarme alimentare.

Una lezione rivolta ai giornalisti delle redazioni, ma anche agli uffici stampa.

Al termine di questo incontro è stata presentata la cooperativa che ha offerto il pranzo a "Torino Incontra".



redazioni materia difficile da divulgare. A volte però, dietro a complesse ricerche scientifiche, si nascondono notizie importanti che riguardano il grande pubblico e che cercano solo il modo corretto di essere divulgate. La Direttrice dell'Istituto zoo profilattico di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, **Maria Caramelli**, sostiene che le politiche per migliorare la sicurezza in ambito alimentare siano essenzialmente di ricerca che abbia ricadute sui bisogni dei cittadini, sul tessuto produttivo. Ciò avviene perché la produzione italiana è un tesoro invidiato da tutti i cittadini e bisogna garantirne la sicurezza.

• **I reati alimentari.**

I cronisti di nera e giudiziaria si trovano spesso a maneggiare notizie che riguardano la normativa alimentare. Secondo il magistrato Raffaele Guariniello, sarebbe necessario istituire un'agenzia altamente specializzata nella sicurezza e competente su tutto il territorio. In modo che quando esplode un'emergenza alimentare possa intervenire solo quest'agenzia.

• **La sicurezza alimentare, come è percepita e come si comunica.**

I cittadini chiedono alle istituzioni e agli operatori privati di conoscere in modo sempre più approfondito la sicurezza degli alimenti. Per questa necessità, è diventato un imperativo creare un dialogo diretto e continuo fra enti, imprese e giornalisti.

Franca Braga, responsabile alimentazione e salute Altroconsumo, sostiene che la sicurezza alimentare significhi poter portare in tavola con tranquillità tutti gli alimenti che mangiamo, ossia avere la certezza di consumare cibi sani e sicuri. I consumatori italiani hanno una particolare attenzione, e preoccupazione per quanto riguarda la sicurezza alimentare.

• **"Tra cancri immaginari e vermi improbabili?"**

Quando una "bufala" sul cibo passa dai social alle redazioni.

I social sono il luogo dove maggiormente si diffondono gli allarmi alimentari. Spesso si tratta di notizie false, dalla

vita breve. Ma, altrettanto frequentemente un giornalista, pressato dalla fretta di "andare online" e bruciare la concorrenza, finisce per cedere in una trappola veicolando le "bufale".

La redazione web di "Gambero Rosso", rappresentata da Antonella De Santis, ha deciso di affrontare le notizie prendendosi il tempo di confrontarle, di confermare le fonti e di andare alla radice dell'informazione. Ciò significa che spesso non sono i primi a pubblicare la notizia. La difficoltà, il gioco, è proprio questo: dare la notizia completa corretta e possibilmente sentendo le fonti senza perdere troppo tempo. La loro scelta è



quindi quella di confermare sempre ciò che pubblicano prendendosi il tempo necessario.

• **Tra "concept food" e apericena: il linguaggio disinvolto del giornalismo alimentare.**

Una corretta comunicazione nei confronti del pubblico passa soprattutto da un'oculata e consapevole scelta del lessico. Occorre avere paura della terminologia scientifica? Il giornalismo è per forza obbligato a "ubbidire" alle mode linguistiche?

Secondo Sara Porro di dissapore.com, il linguaggio del web è il linguaggio dei lettori. La responsabilità è di chi scrive, il giornalista deve cercare di attirare un pubblico il più ampio possibile. Non è quindi corretto parlare di giornalismo su internet, perché, continua Sara Porro, il giornalismo si muove su più profili e c'è un giornalismo di qualità sia sul web che cartaceo.

• **Comunicare il vino ai giovani, tra spinte al proibizionismo e cultura del bere.**

Il giornalismo enologico si interroga sul modo di fare

informazione sul vino verso i giovani, di fronte alle spinte europee per l'introduzione delle shock e, di fronte alla diffusa mancanza di una cultura del buon bere.

Il vino fa bene o fa male? Secondo Federico Quaranta, Decanter di Radio 2, e alcuni scienziati, il vino rosso fa bene perché contiene rosveratrolo, polifenolo grazie alle qualità dei quali la vita diventa allegra, meravigliosa e lunga.

mentre nel Dipartimento di Agraria di Grugliasco si è svolta una degustazione di mele. Alcuni gruppi si sono recati presso numerose enoteche per riscoprire la viticoltura e lì era possibile testare sulla propria pelle gli effetti della Wine-Therapy.

Si potevano inoltre degustare i prodotti dei Maestri del Gusto di Torino, oltre alle birre artigianali e ai sette tagli del bollito di Cantù. Una parte degli Educational tour era



Sabato 27 febbraio 2016, ultimo giorno di Festival

Si sono svolti gli educational tour sul territorio, realizzati in collaborazione con le Agenzie turistiche locali. Gli educational tour si sono sviluppati nella storica Caffetteria San Tommaso 10, luogo in cui nacque la Lavazza, e dove, durante il Festival, si è tenuta una degustazione di caffè;

destinata ai formaggi, al gorgonzola e alle altre produzioni casearie del Novarese e del Verbano Cusio Ossola.

Il Festival era patrocinato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri e del Ministero delle Politiche Agricole, Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino, Comune di Torino, Ordine dei Giornalisti del Piemonte, Associazione Stampa Subalpina e Università degli studi di Torino.

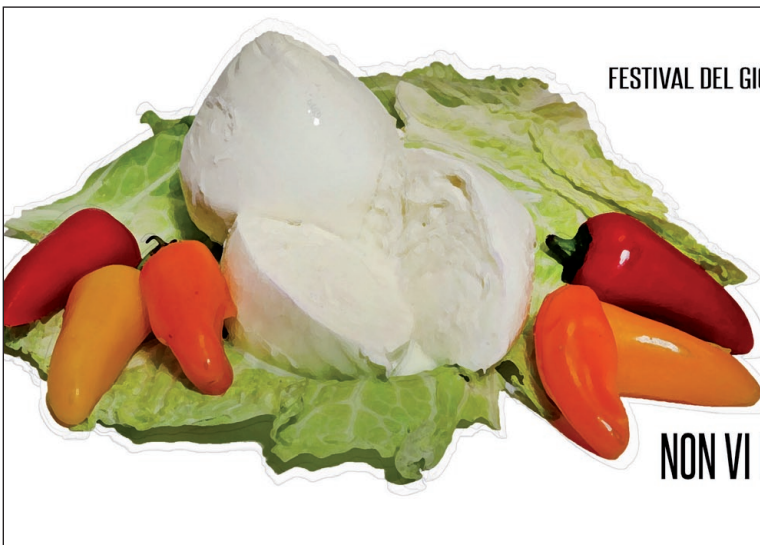
È stato inoltre sponsorizzato da Lavazza, Camst, Coop, Escp Europe e Smat, con il contributo della Camera di Commercio di Torino, il supporto formativo dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e l'intervento di Slow Food. Nei tre giorni della kermesse si sono susseguiti 422 giornalisti, 120 comunicatori, 104 food blogger e 152 partecipanti delle professioni scientifiche. Oltre agli intervenuti, da



FESTIVAL DEL GIORNALISMO ALIMENTARE



SARÀ COME IL CACIO SUI MACCHERONI.



FESTIVAL DEL GIORNALISMO ALIMENTARE



NON VI RACCONTEREMO BUFALE.

capogiro sono anche i numeri social: @foodjournalfestival ha prodotto 1547 tweet, conquistando 1137 followers e 250mila visualizzazioni e 1449 sono stati i retweet. #foodfest16 è entrato nella topic trend nazionale di twitter nella sola giornata del 25 febbraio. Nei successivi quattro mesi, la pagina Facebook ha raggiunto 1070 fan e oltre 260mila le visualizzazioni uniche sulla pagina.



Le Stelle sul Lago d'Orta edizione 2016

di MARTINA BOCA, IRIS FANTINATO

*Nel corso della serata di lunedì 24 ottobre 2016,
si è tenuta presso l'hotel "L'Approdo"
di Pettenasco, in provincia di Novara,
l'undicesima edizione della manifestazione "Le Stelle sul Lago D'Orta".*





Questo evento benefico, tenutosi per la prima volta nel dicembre del 2005, ha visto negli anni una forte evoluzione, fino a divenire una manifestazione nazionale che ha coinvolto, ad oggi, non solo chef stellati della provincia, ma anche chef “pluristellati” di altre regioni italiane. “Le Stelle sul Lago D’Orta” è diventata, da qualche anno a questa parte, una tradizione in nome della grande cucina italiana, fatta di sogni e di solidarietà. Gli utili della serata, dichiarano Primatesta e Restelli, sono stati infatti devoluti alla Comunità di Sant’Egidio e alle iniziative del Convento dei frati Cappuccini di San Nazzaro della Costa

di Novara.

Ospite d’onore è stato Alfonso Iaccarino, ex allievo della “Scuola di Stresa”, al quale è stato consegnato il premio “Alessi” per la carriera.

Questo riconoscimento è stato per Iaccarino il coronamento ad una professione fatta di passioni, studi e sacrifici condivisi insieme alla moglie Livia. Riguardo al tema della serata, si può affermare che la cucina italiana è considerata una delle più apprezzate e rinomate al mondo, ma soprattutto ricca di persone appassionate alla gastronomia, che sono quotidianamente alla ricerca



di nuovi sapori, senza porsi mai nessun limite e sempre pronte alla sperimentazione e all'innovazione. Indispensabile dunque la presenza ai fornelli di alcune tra le più importanti personalità della cucina italiana, fra cui Antonino Cannavacciuolo (tra l'altro genero di Oreste Primatesa), Marco Sacco, Massimiliano Celeste, Marta Grassi e Fabrizio Tesse. Gli ospiti della serata hanno avuto il piacere e la fortuna di degustare sapori innovativi, iniziando ad esempio con un'insalata fresca e croccante composta da gamberi, pomodorini e una nota esotica di mango. Per continuare, un tocco vellutato al

palato, con delle particolari variazioni di fegato d'anatra e per concludere gli antipasti, del baccalà accompagnato da patate tostate delicatamente con del latte, funghi pioppini e caviale. Come primo piatto un risotto cremoso alla spuma di champagne e note marine, altamente aromatiche di plancton. Per continuare con la perfezione di questo viaggio dei sensi, gli chef stellati hanno voluto stupire gli ospiti con del fondente di maiale accompagnato da patate al mandarino e lenticchie. La serata si è conclusa con un tocco di pura arte, data dall'impressionismo di crema allo zabaione al caffè.



Chiacchierando con Oreste Primatesta

di MARTINA BOCA, MARIANNA PERFETTI

Venerdì 7 aprile 2017 Martina e Marianna sono all'Hotel L'Approdo di Pettenasco (NO). Ad accoglierle è Oreste Primatesta, il padrone di casa, pronto per essere intervistato dalle ragazze. La cordialità e la gentilezza di Oreste fanno sì che l'intervista via via si trasformi sempre più in una piacevole conversazione e l'iniziale imbarazzo man mano viene meno per lasciare spazio ad una atmosfera rilassata come fra persone che si conoscono da sempre.

Primatesta è mastro gelataio da oltre 15 anni, ex allievo della "Scuola di Stresa", Socio Hospes, patron dell'annuale evento "Le stelle sul lago d'Orta" nonché Presidente dell'Unione Turistica Lago D'Orta, dichiara di "aver sempre avuto il pallino per le associazioni". Quest'associazione è stata concepita dall'idea comune che il turismo, in tutte le sue forme, rappresenti un fattore trainante dello sviluppo economico del territorio del VCO. L'Unione turistica Lago D'Orta, nata circa tre anni fa, si presenta come uno strumento "nuovo", utile alla promozione e alla valorizzazione del territorio oltre che delle aziende in esso presenti. Ad oggi quest'ultima presenta oltre sessanta aziende associate, appartenenti sia al settore ricettivo sia a quello ristorativo.

Marianna

Le andrebbe di raccontarci qualcosa del periodo in cui era studente alla "Scuola di Stesa"?

Alloggiavo presso l'Hotel Continental, un piccolo alberghetto situato nelle vicinanze della stazione ferroviaria, che affittava le camere agli studenti. Ero un vero e proprio birbante. Ricordo ancora, come se fosse ieri, quando durante un servizio al Regina il professore Mainardi mi sorprese a mangiare degli avanzi in office; mi punì con una settimana

di sospensione e mi disse di tornare a scuola solo se accompagnato da mia madre. È una lezione che non dimenticherò mai. (Resta per qualche istante in silenzio). È un vero peccato aver dovuto ridurre così drasticamente le ore di pratica settimanali nei laboratori di sala e cucina, ai miei tempi si facevano circa 14-15 ore a settimana. Non contento, la domenica quando tornavo a casa per il weekend, lavoravo in cucina alla locanda il Giardinetto, un piccolo ristorante di proprietà dei miei genitori.

Marianna

Quindi la passione per il mondo della ristorazione l'ha ereditata dalla sua famiglia!

Da mia madre in particolare e dalla sua famiglia. Mia zia sposò lo chef Louchini che ha lavorato al Cairo e per lo scià di Persia. Mio padre invece era meno interessato a questo settore, lui si occupava del commercio di frutta e verdure.

Martina

Lei è anche socio dell'Unione turistica del lago d'Orta. Avete in programma qualche evento in particolare? Ce ne vuole parlare?

Io sono il socio più anziano. Venticinque anni fa è nato il Consorzio turistico del lago d'Orta diventato tre anni fa Unione turistica che conta più di sessanta aziende aderenti. In Svizzera siamo stati i primi a fare degustazioni sul gorgonzola. Oggi abbiamo anche un sito internet molto visitato (www.unioneturistica.com) e, anche se l'Unione si sta sviluppando con difficoltà perché i soci non vogliono pagare, va comunque molto bene. A settembre ci sarà la fiera



MASTRO GELATAIO, EX ALLIEVO DELLA "SCUOLA DI STRESA", PATRON DE "LE STELLE SUL LAGO" E PRESIDENTE DELL'UNIONE TURISTICA LAGO D'ORTA

della bike sul lago d'Orta. Si tratta di un percorso in bici lungo stand di degustazione.

Martina

Qual è la sua idea del turismo in Italia?

Non funziona perché non ci sono controlli. Il 50% dei B&B sono abusivi e fanno una notevole concorrenza.

In Italia ci sono pochissimi Hotel cinque stelle. In Piemonte ce ne sono solo due o tre. Cinque stelle vuol dire standard di alta qualità. Le cose devono assolutamente cambiare.

Martina

Come nasce il Comitato le Stelle sul Lago d'Orta?

È una storia bizzarra, una sera durante una cena dei Lions è stato proposto di organizzare un evento benefico caratterizzato dalla presenza di alcuni chef stellati del territorio. La prima edizione, chiamata "Le Stelle Novaresi", si è svolta nel 2005 presso l'Hotel Ramada di Oleggio (NO). L'evento è stato riproposto nel 2007 qui a L'Approdo dove ancora oggi si svolge

e dove immancabile è ormai la partecipazione da parte dei docenti e degli studenti della "Scuola di Stresa". Nel corso degli anni la manifestazione ha ampliato sempre di più "i propri confini" andando a coinvolgere anche chef "pluristellati" di altre Regioni italiane che cucinano insieme agli chef veterani della manifestazione del calibro di Antonio Cannavacciuolo di Villa Crespi a Orta San Giulio, Marco Sacco del Piccolo Lago di Verbania, Paolo Gatta del Pascia di Inverio. Il Comitato organizzatore è dal 2010 una Onlus che devolve il ricavato della "cena d'autore" in beneficenza alla Comunità di Sant'Egidio di Novara, per progetti legati alle famiglie senza tetto, e ai frati Cappuccini di San Nazzaro della Costa di Novara che quotidianamente distribuiscono pasti a duecento persone. Quest'anno l'evento si terrà presumibilmente il 23 settembre e voglio rivelarvi una piccola anticipazione. Il premio alla carriera 2017 verrà assegnato allo chef Marzi di Armeno.

Marianna

Lascerebbe un messaggio per gli studenti della "Scuola di Stresa"?

Siate curiosi ragazzi, non siate mai passivi e non smettete di apprendere e studiare. Il settore alberghiero è in continua evoluzione. È ora di abbattere gli stereotipi, la scuola alberghiera non è più la scuola dei fannulloni, come si credeva un tempo. Secondo me però la vostra scuola dovrebbe dedicare più ore ai laboratori ed organizzare più eventi in sala. Anche a pagamento per esempio. Le esperienze a scuola sono molto importanti perché formative così come è fondamentale lo studio delle lingue, ma il messaggio che voglio lasciare è di amare questo lavoro.



XXIV Congresso Nazionale JRE

di IRENE MORI, **Socia Hospes**

Nella cornice dello splendido Lago Maggiore, all'ombra delle Isole Borromee che arricchiscono magicamente con i loro antichi edifici il panorama circostante, si è aperto il giorno 3 Aprile 2017 il ventiquattresimo Congresso dei Jeunes Restaurateurs d'Europe, in collaborazione con la Scuola di Stresa. Ordine del giorno: resoconto sul lavoro svolto e proposte per il futuro.



ECCO LA PRIMA
NOVITÀ AL VERTICE
DEI JEUNES
RESTAURATEURS
D'EUROPE:
LO CHEF
LUCA MARCHINI
SUCCEDE AD
ANDREA SARRI

La primissima novità è stata il passaggio di testimone dallo Chef Andrea Sarri a Luca Marchini il quale si impegna a portare avanti l'ottimo lavoro svolto dal suo predecessore. La parte progettuale del congresso si è articolata in tre parti: nella prima è stato relazionato in merito ai vari progetti attuati dal board dei JRE, nella parte intermedia sono stati presentati i partners



e infine hanno fatto il loro ingresso i nuovi associati. Anche in questa occasione, l'Associazione ha ribadito di voler porre la propria attenzione verso il futuro degli studenti e in particolare alla collaborazione con l'Istituto Alberghiero "E. Maggia": un itinerario didattico unico nel suo genere ha portato e porterà gli studenti a confrontarsi con l'eccellenza della ristorazione italiana attraverso lezioni pratiche e teoriche sia di sala che di cucina.

GLI STUDENTI DEL "MAGGIA" SI CONFRONTERANNO CON L'ECCELLENZA DELLA RISTORAZIONE ITALIANA GRAZIE A LEZIONI DI SALA E DI CUCINA

I progetti in atto sono molti e ognuno di essi è finalizzato al raggiungimento di particolari obiettivi; fra questi ricordiamo l'iniziativa promossa dall'Associazione Salvatore Calabrese e dai JRE il cui fine è quello di riportare il piacere della tavola e del mangiare insieme ai malati di disfagia; il progetto "La Madonnina" atto a proporre menu a base di ingredienti naturali e stagionali trattati con sistemi di cottura



rispettosi delle materie prime per non correre il rischio di perdere i sapori e creare ricette "light" e sane per il benessere della persona.

I JRE hanno preso parte anche a numerosi eventi, dal **"Fish and Chef"** al **"Tutto Food"**, al **"When food meets fashion"** presso "La Rinascente", un evento che rivela il lato fashion del cibo per offrire ai clienti un'esperienza fuori dal comune.

I JRE riescono a fare tutto questo grazie ai loro

UN OBIETTIVO PARTICOLARE: RIPORTARE IL PIACERE DELLA TAVOLA E DEL MANGIARE INSIEME AI MALATI DI DISFAGIA

innumerevoli partner.

Il Congresso si è concluso con la presentazione dei nuovi componenti del board, le domande di adesione sono state più di venti, ma solo quattro avevano i requisiti per poter accedere.

Con immensa gioia hanno accolto:

- **Chef Daniel Canzian**, proprietario del Ristorante Daniel, cresciuto professionalmente nelle migliori cucine di Italia e Francia; i suoi piatti sono



un insieme di stagionalità, semplicità e italianità.

- **Chef Davide Del Luca**, padrone di casa dell'Osteria Fernanda, che ha lavorato in numerosi ristoranti d'albergo e cucine stellate fino ad arrivare a coronare il suo sogno, gestire un bistrot di alta cucina alla portata di tutti.

- **Chef Emanuele Donalisio**, proprietario del Giardino Del Gusto, il quale ha lavorato in ristoranti stellati presso Londra, Montecarlo e in molte altre parti del mondo. Il punto

PIÙ DI VENTI
DOMANDE DI
ADESIONE, MA SOLO
4 SONO I NUOVI CHEF
DEL BOARD CON I
REQUISITI PER POTER
ACCEDERE:
DANIEL CANZIAN,
DAVIDE DEL LUCA,
EMANUELE
DONALISIO
E MASSIMILIANO
MASCIA

di forza della sua cucina è la diffusione dei saperi e dei sapori del territorio, specialmente quelli meno conosciuti.

- **Chef Massimiliano Mascia**, rappresenta la nuova generazione del ristorante San



Domenico di Imola. La sua cucina è caratterizzata da una continua innovazione senza tralasciare però gli antichi sapori della gastronomia italiana.

Tante cose non si riuscirebbero ad attuare se non ci fosse un team professionale che opera nella quotidianità.

I JRE sono un'associazione storica, presente in sedici Paesi e riconosciuta come una delle più prestigiose associazioni culinarie.

I JRE SONO
UN'ASSOCIAZIONE
STORICA,
PRESENTE
IN 16 PAESI,
SEMPRE ALLA
RICERCA DI
CREATIVITÀ,
INNOVAZIONE,
RISCOPERTA DI
ANTICHI SAPORI,
MEMORIA E
TERRITORIO

Creatività e innovazione, riscoperta dei sapori antichi, memoria e territorio sono le caratteristiche principali comuni a tutti i Jeunes Restaurateurs, grazie ad essi la loro cucina delizia tutti coloro che richiedono un'esperienza di altissima qualità.



Tre giorni: le basi per svolgere un ottimo lavoro

di REBECCA STAFFA, **Socia Hospes**

“Conoscere è accogliere, accogliere è conoscere”.

Può sembrare un gioco di parole, ma è il titolo del primo seminario tenutosi alla “Scuola di Stresa” per gli studenti delle classi 3^a TT, 3^a AAT e 3^a BAT dal 26 al 28 maggio 2016.



I relatori dell'evento, Luciano Manunta, membro di A.I.R.A. (Associazione Italiana Impiegati d'Albergo), e Alberto Nick Lavorgna, di Hotel & Co. (Formazione, Consulenza e Management), oltre al Professor Riccardo Fava Camillo, hanno fornito agli studenti importanti nozioni sul lavoro in albergo.

“Non puoi farti un'idea di che cosa sia realmente la bellezza se non visiti almeno una volta l'Italia” queste parole, pronunciate da Johannes Brahms nel 1881, hanno dato spunto al Professor Fava per una riflessione sui flussi turistici in Italia: il nostro Paese ci piace solo per il 50,6%, mentre il 65,8% degli stranieri lo apprezza. Evidente risulta essere la differenza del 15% tra i due valori, ma nella maggior parte dei Paesi del mondo è il contrario.

Gli italiani dunque non si rendono conto di vivere nel Paese più sognato al mondo, nonostante il settore del turismo renda solo 76 miliardi.

Da queste statistiche è scaturito che i turisti visitano il nostro Paese per tre fondamentali ragioni: la qualità della vita, il patrimonio storico e il divertimento, oltre naturalmente che per la bellezza che è creatività, pluralità, saper fare, saper vivere, sorriso e talento.

Il talento non è solo una questione di dote innata, ma è un'inclinazione che rende “naturalmente” bravi nel fare qualcosa, ciò però deve essere alimentato e migliorato.

Nel corso dell'evento si è parlato dell' A.I.R.A.:

l'Associazione Italiana Impiegati d'Albergo che dal 1969 si occupa di contribuire alla valorizzazione delle risorse umane, attraverso corsi di formazione, di aggiornamento seminari, tavole rotonde e incontri volti a migliorare le capacità tecniche e professionali e il bagaglio culturale dei propri Soci, i Soci che decidono di essere membri di questa associazione diventano dei veri e propri promotori. Essa dispone inoltre di un portale web (www.airaclub.it) e di un organo di stampa ufficiale (“Hotel Domani” e “Job in Tourism”).

Durante il seminario, sono stati trattati diversi aspetti quali **il sistema ricettivo in Italia, l'Organigramma, la Gestione esterna (Outsourcing), il Ricevimento**



ASSOCIAZIONE ITALIANA
IMPIEGATI D'ALBERGO

... per chi si occupa di
Accoglienza e Ospitalità



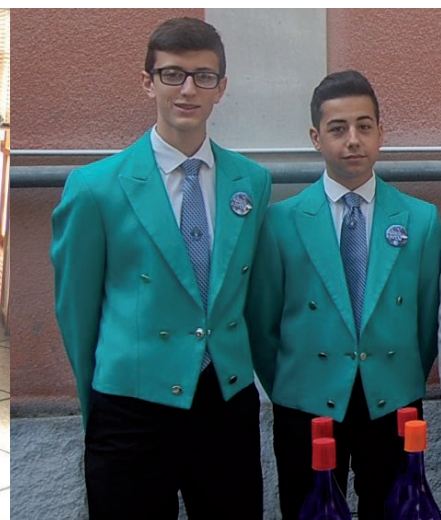
e l'interazione tra i reparti, Cenni di legislatura alberghiera, l'Accoglienza poli-sensoriale, l'ascolto attivo, la gestione del colloquio telefonico, l'approccio assertivo con l'ospite, il reparto breakfast, l'ospite "non convenzionale", le agenzie on-line (OTA) ed i compratori (Hotel Metasearch), introduzione al Revenue Management e le recensioni on-line (Web reputation).

Il sistema ricettivo in Italia si compone di B&B, campeggi, villaggi turistici in costante crescita; numerosi alberghi per la maggior parte classificati con tre stelle. Un nuovo sistema ricettivo è **Airbnb**: si tratta di un portale che offre la possibilità di mettere in contatto coloro i quali cercano un alloggio per periodi brevi, con chi dispone di uno spazio da affittare.

In un hotel invece di grandi dimensioni l'organigramma è molto più complesso: raramente il proprietario gestisce anche l'albergo, ma la suo posto c'è il **General Manager** (G.M.) con Direzione Commerciale, Direzione Amministrativa Personale ed Economo.

Il **Room Division Manager** è colui che si occupa del settore che comprende i servizi di **ricevimento** (segretario, aiuto segretario, addetto alle prenotazioni, turnante), **portineria** (primo e secondo portiere, turnante, notturno), **piani** (governante, cameriere ai piani, coerture, facchino, manutentore), **guardaroba e lavanderia, impianti**

L'ASSOCIAZIONE ITALIANA
IMPIEGATI D'ALBERGO INTENDE
MIGLIORARE LE CAPACITÀ
TECNICHE E PROFESSIONALI
DEI SOCI: GENERAL MANAGER,
MAÎTRE, ROOM DIVISION
MANAGER, F&B MANAGER,
BARMAN, COMMIS, RESPONSABILE
BREAKFAST, CHEF DE RANG,
PLONGEUR, ENTREMÊTTIER,
ADDETTO CAFFETTERIA,
CAPOPARTITA, GARDE-MANAGER...



sportivi, verificando e determinando indirizzi organizzativi atti a coordinare i vari servizi, fornendo inoltre proiezioni di dati che possono essere usati per la compilazione di situazioni relative all'attività gestionale.

Il **F&B Manager**, invece è il lavoratore a cui è affidata la responsabilità della conduzione e della pianificazione di tutti i servizi di ristorazione, rispondendo dell'organizzazione dei servizi e formulando standard di qualità, quantità e costo. A gestire il reparto Bar ci sono **Barman**, **aiuto barman** e **commis**, in sala ristorante invece ci sono **1° Maître**, **2° Maître**, **Responsabile breakfast**, **Chef de Rang**, **commis**, **Addetto Caffetteria**; per quanto riguarda la cucina si trovano **Chef**, **Capopartita**, **Entremettier**, **Garde-manager** e **plongeur**.

Spesso ci si chiede come sia possibile che un albergo possa svolgere tutte le sue attività al suo interno; la risposta è semplice ed è che molte di questi compiti sono affidati ad una società esterna "specializzata" ad espletare lavori tipici della propria struttura ricettiva, al fine di ottenere l'abbattimento di costi in processi verso i quali non si ha particolare efficienza. Tutto ciò avviene ovviamente per la "necessità di ridurre i costi". Con l'**outsourcing** si ha la possibilità di rimettersi in discussione, in quanto negli ultimi anni molte mansioni in albergo sono gestite in questa maniera perché hanno un costo gestionale minore.

Il barman. Chi non ha mai confessato qualche storia o qualche segreto a questo soggetto? Uno dei suoi compiti infatti, oltre a saper far bene il proprio mestiere, è quello di ascoltare ciò che dice un cliente, anche riguardo all'albergo e ciò che non va, in modo da poterlo riferire agli altri

reparti per cercare di porvi rimedio.

Come in ogni azienda, anche in quella alberghiera è fondamentale il rispetto delle **normative**. Per la legge in Italia è necessaria l'autorizzazione per poter operare, i prezzi vanno resi noti, la trasmissione dei dati degli ospiti è obbligatoria, l'uso del telefono è regolamentato, il deposito d'albergo è regolato dal codice civile ed infine esiste una normativa sulla **privacy**.

Logicamente, ogni albergatore ha delle responsabilità. Il contratto di deposito è regolato dagli articoli 1783-1786 del Codice Civile: in caso di deposito e/o dimenticanza in camera o in qualsiasi altro luogo della struttura ricettiva di qualcosa che appartenga al cliente, si ha l'obbligo di custodia e restituzione dello stesso al legittimo proprietario.

L'albergatore ha due tipi di responsabilità: limitata, se l'ospite perde il suo bene negli spazi comuni dell'albergo, illimitata, invece, se l'ospite consegna l'oggetto in questione in portineria e poi esso viene smarrito. L'albergatore risponde fino a 100 volte il prezzo della camera per furto. Nel caso in cui il cliente si rifiuti di pagare il soggiorno, l'albergatore può trasmettere i suoi dati alla Polizia e ricevere la somma dovuta. Egli inoltre può rifiutarsi di custodire cose troppo ingombranti o preziose, ma persiste in ogni caso la responsabilità limitata. Non ha nessuna responsabilità, invece, per oggetti o cose pericolose.

La normativa, inoltre, impone agli albergatori di **parlare di tariffe e non di prezzi**, poichè di esse vanno rese note le massime e le minime di ogni tipologia di camera.

Ma veniamo a parlare dell' **accoglienza** e dell'**ospitalità**,



prerogative fondamentali del comparto turistico. Esse comportano un rapporto diretto, continuo e prolungato. Per "Ospitalità" si intende l'atto di accogliere nella propria casa, città o paese una persona che normalmente non vi vive. "Accogliere", invece, indica l'atto di ricevere qualcuno o qualcosa con una disposizione d'animo positiva, soprattutto nella prima fase del rapporto che viene stabilito. È per questa ragione che l'accoglienza diviene una vera e propria tecnica da apprendere. Per accogliere bene un ospite bisogna **evitare di usare frasi fatte** perché suonerebbero false, giudicare i clienti sul posto di lavoro perché, in questo modo, si vanno a distruggere tutti i servizi costruiti; molto **spesso il cliente è considerato come un "portafoglio con le gambe"**, ma non bisogna mai farglielo capire.

Bisogna al contrario cercare di personalizzare l'approccio, essere assertivi, cioè essere capaci di esprimere le proprie emozioni e/o opinioni senza aggredire né offendere l'interlocutore.

Al giorno d'oggi la **tecnologia** è importante, è un mezzo di comunicazione necessario a far conoscere un posto. E un ruolo predominante hanno le immagini (sia statiche sia in movimento). La presenza dell'essere umano nelle immagini ora è fondamentale perché rappresenta uno stato emozionale. Un video oggi come oggi vale più di mille parole.

Come opera il nostro cervello? Spesso siamo vittime di stereotipi e pregiudizi, affidandoci ad essi per interpretare la realtà. Avendo poche informazioni siamo costretti a giudicare.

Un'Accoglienza idonea si realizza quindi attraverso

OSPITALITÀ:

L'ATTO DI ACCOGLIERE
NELLA PROPRIA CASA O
CITTÀ UNA PERSONA CHE
NORMALMENTE NON VI VIVE.

ACCOGLIENZA:

L'ATTO DI RICEVERE QUALCUNO
CON UNA DISPOSIZIONE
D'ANIMO POSITIVA.





un insieme di azioni, utilizzando diversi strumenti, predisponendo e organizzando spazi e ambienti in funzione della relazione da stabilire.

L'accoglienza dove, come e quando ha inizio?

Con lo sviluppo sempre maggiore del web, oggi l'accoglienza inizia già sul portale dell'albergo e attraverso la personalizzazione dell'**e-mail**. La velocità del **feedback** ha un valore importantissimo: rispondendo si presta attenzione al linguaggio, fornendo tutte le informazioni necessarie. Numerosi utenti che effettuano una prenotazione online spesso hanno bisogno di una conferma telefonica, proprio per sentire una voce che concretizzi le aspettative, che possono essere soddisfatte o meno. Nell'utilizzo del **telefono** bisogna sempre essere credibili.

L'accoglienza in albergo dovrebbe, insieme al servizio, superare le aspettative. Per migliorarle bisogna essere preparati: in caso di non conoscenza di alcune informazioni, occorre trovare il modo più veloce di apprenderle.

Riguardo sempre alle aspettative,

bisogna fare molta attenzione a ciò che si promette; bisogna, infatti, comunicare sempre chiaramente, ma soprattutto mantenere le promesse, curare gli elementi che creano l'ambiente ed il comportamento.

Nell'Accoglienza è fondamentale la polisensorialità: i cinque sensi sono alla base di tutto il processo lavorativo.

La vista è importante, perché con essa si sceglie un albergo piuttosto che un altro, perciò bisogna dare un'immagine più che veritiera.

Il tatto è importante: poiché il banco d'albergo crea una barriera tra receptionist e ospite. Esso viene spesso toccato e attraverso questo piccolo contatto, gli ospiti si fanno un'idea della pulizia di tutto l'albergo; se questa prima impressione non soddisfa pienamente il cliente, questi andrà controllando ogni minimo particolare in quanto ha perso la fiducia nei confronti della struttura. L'offerta di un drink di benvenuto o di un semplice caffè influisce molto sul gusto dell'ospite appena arrivato, in quanto si fa un'idea sulla qualità culinaria della struttura.

Fanno bella figura **i rumori** di sottofondo? Assolutamente no, infatti bisognerebbe utilizzare una musica di cortesia, che colpisce l'udito del cliente e copre tutti i rumori.

Attraverso l'**olfatto** l'ospite percepisce gli odori presenti negli ambienti e il profumo dell'addetto al ricevimento. Siccome non esiste un odore di pulito, l'ideale sarebbe l'assenza di odori.

Quali sono gli elementi fondamentali per un'accoglienza ottimale?

Fondamentale è la **puntualità**, e in generale il rispetto dei tempi; importantissimo è **calarsi nei panni del cliente**, cercando





di capire le sue esigenze così da soddisfarlo nel migliore dei modi; fondamentale è pure la trasmissione della **passione**, perché se si lavora con passione essa verrà riconosciuta e il risultato sarà sicuramente migliore; c'è poi l'assertività, ovvero la capacità di esprimere le proprie idee e opinioni, rispettando quelle altrui, tecnica utilizzata soprattutto per trovare soluzioni ottimali, senza prevaricazioni o sottomissioni.

Ultima, ma non meno importante è la personalizzazione, fondamentale per **far sentire il cliente speciale**, soddisfacendo le sue esigenze specifiche.

Spesso viene detto che coloro i quali lavorano in albergo sono **"Signori e signore che forniscono servizi ad altri signori e signore"**. Il rispetto dunque deve sempre esserci, ma soprattutto deve essere contraccambiato, infatti **la frase "Il cliente ha sempre ragione" è vera solo in parte** perché nessuno deve essere sottomesso né sottovalutato.

Il personale dell'albergo deve far sentire il cliente importante, in quanto lo è. Fondamentale è quindi un'attenta, comprensiva, interessata espressione del volto. **I gesti** devono essere aperti e cordiali, il contatto visivo, diretto e costante. **La postura** è un altro elemento fondamentale, deve essere perciò rilassata, comoda e aperta; **il tono della voce** sicuro, per trasmettere al cliente sicurezza, e il ritmo dell'intonazione deve essere moderato. Si consigliano sempre espressioni di confronto con il cliente, senza mai essere ripetitivi.

Per avere un comportamento assertivo bisogna essere orientati all'azione, responsabili, non rinunciatari, molto riflessivi, leali e corretti.

OGGI L'ACCOGLIENZA
INIZIA GIÀ SUL PORTALE
DELL'ALBERGO E ATTRAVERSO
LA PERSONALIZZAZIONE
DELL'E-MAIL.
NUMEROSI UTENTI
CHE EFFETTUANO UNA
PRENOTAZIONE ONLINE
HANNO BISOGNO DI UNA
CONFERMA TELEFONICA,
PER SENTIRE UNA VOCE CHE
CONCRETIZZI LE ASPETTATIVE



Veniamo ora a parlare della figura del **receptionist**: egli non deve mai condannare, osserva i comportamenti senza mai etichettarli, egli accetta e rispetta, è comprensivo e determinato, è consapevole e ama lo scherzo, è aperto, sensibile, versatile, ma allo stesso tempo tollerante e paziente. Per riuscire a combinare tutte queste caratteristiche serve la stima della propria persona, ovvero la consapevolezza del proprio valore, la fiducia nelle proprie capacità e la soddisfazione di se stessi.

Esistono tre livelli progressivi di ascolto: superficiale, logico ed empatico.

Il primo consiste nel sentire la persona che sta parlando senza ascoltarla, ciò spesso genera incomprensioni; invece l'ascolto logico consiste nell'ascoltare senza dare un feedback. L'ascolto empatico è il più importante perché consiste nell'immedesimarsi nello stato d'animo dell'interlocutore,

facendo domande per approfondire e quindi capire meglio. Una volta fatto questo bisogna riassumere tutto e chiedere conferma di quanto detto, sviluppando l'ascolto attivo.

Oltre all'ascolto esistono altri canali della comunicazione che sono per il 55% quella non verbale, per il 10% verbale e paraverbale per il 35%.

Rientrano nella categoria non verbale: gesti, mimica, gestualità e prossemica; nella verbale rientrano tutti i contenuti espressi a parole, mentre la paraverbale riguarda tutto ciò che caratterizza la voce, il timbro, il volume, il tono, la velocità, il ritmo, la modulazione e le pause. Nel lavoro di receptionist sono fondamentali il saluto e il sorriso.

Essi devono essere spontanei, cordiali e sinceri. Il sorriso non deve essere fatto a labbra strette, ma piuttosto deve dare all'ospite la sensazione di essere gradito e atteso; è sincero quando è repentino e simmetrico.

E la stretta di mano? Solo "se è l'ospite a suggerirla" sottolinea il Galateo. E se dovesse tenderla? Beh in questo caso non va dimenticato che in una stretta di mano ci deve essere tutto ciò che si vuole trasmettere.

Una reazione soggettiva ad un elemento, che coinvolge l'organismo con componenti fisiologiche, congiuntive e comportamentali, è senza dubbio l'emozione. Il cervello umano può provare una sola emozione per volta, ma essa può determinare il servizio.

Essa si fonda su alcuni punti imprescindibili, quali socievolezza, effervescenza, rispetto, valori, inventiva, coinvolgimento ed entusiasmo. Tutti questi aspetti espressi al meglio, confluiscono nella customer satisfaction, la misurazione della qualità percepita dall'ospite.





Nella **comunicazione telefonica** è importante ciò che si dice, ma anche la postura quando si parla al telefono. Le persone al telefono concentrano il 90% sulla voce e il rimanente 10% sulle parole che si stanno dicendo. La chiamata la si può suddividere in tre momenti: contatto iniziale, comprensione delle richieste e infine chiusura e saluti.

Nelle chiamate in albergo è **fondamentale conoscere il nome dell'interlocutore**, al fine di chiamarlo per nome e dargli importanza. Non bisogna perciò creare una risposta standardizzata, ma piuttosto personalizzarla ed essere dinamici, non dando mai un senso di stanchezza.

Le prenotazioni telefoniche richiedono dei passaggi, è importante chiedere sempre il periodo in cui il cliente vuole soggiornare, il nominativo, la tipologia di camera desiderata, l'arrangiamento, la tariffa ed un recapito telefonico o e-mail, in modo da poter contattare il cliente in caso di errori o problemi.

Esistono **due tipi di prenotazione**: la prenotazione diretta, si ha quando è il cliente stesso ad effettuarla e la prenotazione indiretta che avviene quando è una terza persona a compierla.

Per gli alunni della "Scuola di Stresa", questo seminario sui temi dell'accoglienza, è stata una splendida opportunità e grazie ad essa, hanno avuto la possibilità di apprendere nuove e utili nozioni.

Si spera che si possa ripetere un'esperienza del genere anche per gli studenti dei prossimi anni, per prepararli al meglio al progetto "Alternanza Scuola-Lavoro".

È FONDAMENTALE CONOSCERE
IL NOME DELL'INTERLOCUTORE,
AL FINE DI CHIAMARLO PER
NOME E DARGLI IMPORTANZA.
NON BISOGNA CREARE UNA
RISPOSTA STANDARDIZZATA, MA
PERSONALIZZARLA ED ESSERE
DINAMICI, NON DANDO MAI
UN SENSO DI STANCHEZZA

Voi cosa proporreste?

*Se ci sono argomenti che vorreste approfondire,
scriveteci all'indirizzo email:*

info@associazionehospes.it





DIACQUA
ACQUEBOGNANCO



Piazzale Rampone n°10 - 28842 Bognanco (VB)
ITALIA
Tel. +39 0324.234109 - Fax +39 0324.234278
info@bognanco.it - www.adiacqua.com



Melenos - Lindos "Small Lu

AUSONIA

L'acqua Ausonia nasce nel parco delle Terme di Bognanco, situate a 700m s.l.m. in un verde angolo delle alpi piemontesi confinante con la Svizzera e circondata da parchi naturali e dall'area Wilderness più vasta d'Europa. E' un'acqua minerale Italiana, con autorizzazione del Ministero dell'Interno n° 5 del 28/02/1923.

L'acqua mediomminerale Ausonia, tecnicamente definita "bicarbonato-alcalino-terrosa", sgorga goccia a goccia direttamente dalle rocce; è naturalmente effervescente.

Grazie alla ricchezza di bicarbonato (440 mg/l), l'acqua Ausonia stimola la secrezione gastrica favorendo i processi digestivi e riducendo l'insorgenza di inappetenze e bruciori di stomaco; per tale motivo viene indicata come un'acqua da tavola.

La sorgente della fonte Ausonia, unica in Italia nel suo genere, è visitabile dal pubblico; vi si accede tramite una galleria lunga 50 metri, interamente scavata a mano nel 1920/30.

Minerale leggermente effervescente, è forse la più versatile. Ha una sapidità un pò più spiccata della Gaudenziana, molto gradevole al palato e per niente "salata". L'effervescenza, non troppo marcata ma comunque sufficientemente presente da evitare l'effetto "sgasatura", bilancia armoniosamente la delicata sapidità, rendendo l'Ausonia adatta a un buon numero di pietanze: dai primi piatti a base di pesce, verdura o carni bianche, ai secondi piatti di pesce. Anche le insalate, data l'incompatibilità col vino per via dell'aceto, ben si accompagnano con Ausonia. Temperatura ideale di servizio intorno ai 10°-11°.

ETICHETTA

Anidride carbonica libera alla sorgente 1240 mg/l

Residuo Fisso a 180°C 495.0 mg/l

pH (alla sorgente) 5.9

Calcio 49.0 mg/l

Sodio 35.4 mg/l

Magnesio 62.0 mg/l

Nitrati 1.6 mg/l

Solfato 76.0 mg/l

Bicarbonato 440.0 mg/l

Potassio 4.9 mg/l



luxury Hotels" use AdiAcqua

GAUDENZIANA NATURALE

L'acqua Gaudenziana nasce nell'alta valle di Bognanco, a 1.200m s.l.m. in un angolo delle Alpi piemontesi confinante con la Svizzera e circondata da parchi naturali e dall'area Wilderness più vasta d'Europa.

E' un'acqua minerale Italiana, con autorizzazione del Ministero della Sanità n° 1324 del 14/10/1972.

La Fonte Gaudenziana è quella scoperta più di recente fra le tre fonti delle Terme di Bognanco e viene imbottigliata dalla seconda metà degli anni settanta.

Gaudenziana è un'acqua oligominerale leggerissima e povera di sodio (1.8mg/l), consigliata nella cura delle affezioni renali e delle vie urinarie in quanto promuove la diuresi. Gaudenziana ha inoltre un'azione antinfiammatoria sulle vie urinarie ed una sua prolungata somministrazione può prevenire la calcolosi renale.

L'acqua della Fonte Gaudenziana non necessita di alcun tipo di filtraggio e mantiene inalterate nel tempo, in bottiglia, le proprie caratteristiche. Gaudenziana al gusto si presenta leggera e delicata. La poca sapidità permette abbinamenti con i dolci e con pietanze delicate, come antipasti di pesce o di verdura. La temperatura ideale di servizio è intorno ai 12°C.

ETICHETTA

Residuo Fisso a 180°C 98.0 mg/l

pH (alla sorgente) 8.0

Calcio 26.2 mg/l

Sodio 1.8 mg/l

Magnesio 2.0 mg/l

Nitrati 2.9 mg/l

Solfato 11.8 mg/l

Bicarbonato 83.0 mg/l

Potassio 1.6 mg/l





Prodotto per l'alta ristorazione AdiAcqua 0,75 L

*Bottle, design Giovanni Alessi Anghini and label a
produced under license of Alessi s.p.a.
Alessi is registered trademark of Alessi s.p.a.*

www.adiacqua.com