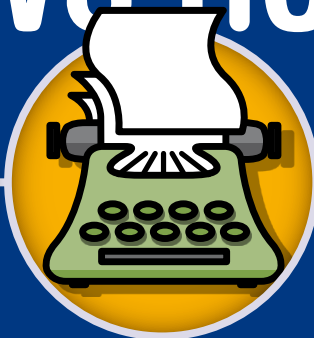




La Scuola di Stresa



In questo numero:

- 1 La "Scuola di Stresa" al Festival del Giornalismo Alimentare
- 2 La "Buone Stelle": Antonino Cannavacciuolo e Marco Sacco
- 3 Una Didattica da vedere
- 4 Discover Talent - JRE docenti al Maggio
- 5 Consiglio HOSPES e prossimi appuntamenti

Cari Soci,

eccoci di nuovo con le nostre **chiacchierate davanti al caminetto**. L'espressione usata dal Presidente Roosevelt nei lontani anni '30, oggi sembra adattarsi perfettamente anche a noi. Il caminetto, da sempre associato alla famiglia e al confronto fra generazioni, sarà per noi un piccolo angolo intimo dove leggendo del presente potrete ripercorrere il passato e proiettarvi su quello che verrà. **1938 -2018: ne è passato del tempo vero? Precisamente 80 anni!** Una scommessa diventata realtà d'eccellenza grazie allo spirito di donne e di uomini che vi hanno creduto e che hanno speso le loro energie per rendere grande il nome della "Scuola di Stresa" in Italia e nel mondo. Da ben ottant'anni dunque prosegue la staffetta da una generazione all'altra, non a caso l'evento reca il nome **"Da 80 anni generazioni in cordata"**, e gli obiettivi raggiunti diventano punti di partenza per altre e alte mete. Festeggiare l'Istituto "Erminio Maggio" significa festeggiarne non solo la storia, ma soprattutto lo stile, che è l'abito dei pensieri di coloro che ne hanno fatto un esempio da emulare. Stile non è solo questione di estetica, stile è soprattutto avere il coraggio delle proprie scelte, è avere il coraggio di dire di no, è trovare la novità restando fedeli alla tradizione. E in questo non può assolutamente mancare il plauso all'**HOSPES**, da oltre sessant'anni parte attiva e fattrice e supporto della Scuola. Il calendario dei festeggiamenti, come avrete avuto già modo di constatare, è davvero ricco e coinvolge docenti, studenti ed illustri personalità della cultura e del territorio. Buona lettura.

1 La "Scuola di Stresa" accoglie Festival del Giornalismo Alimentare

Tre giorni sold out: si può riassumere così la terza edizione del Festival del Giornalismo Alimentare, primo evento con il quale si apre il cartellone dei festeggiamenti per gli 80 anni dell'Istituto di Istruzione Superiore "Erminio Maggio". L'Istituto, infatti, è stato chiamato, per il terzo anno consecutivo a Torino a gestire tutta l'attività di l'accoglienza in occasione del Festival. L'evento si è svolto dal **22 al 24 febbraio** scorsi presso **Torino Incontra**, il centro congressi molto funzionale e tecnologicamente all'avanguardia nel cuore della città. Otto studenti del secondo, terzo e quarto anno dei corsi di accoglienza turistica e tecnico per il turismo hanno gestito in modo autonomo tutte le attività di accreditamento e di incoming per ospiti ed operatori. Per il Festival sono stati tre giorni di confronto su uno dei temi di maggiore attualità, per una manifestazione che ha l'obiettivo di far incontrare una platea eterogenea di giornalisti, comunicatori, blogger, aziende, istituzioni, uffici stampa, scienziati, alimentaristi e influencer, con la media partnership di Rai Radio1. Luogo di incontro, dunque di dibattito e di analisi, centro di cultura e di informazione, di comunicazione e di opportunità per tutti. Tre giorni intensi in cui il cibo non viene soltanto mangiato, ma assaporato in ogni minimo dettaglio attraverso tavole rotonde, workshop, show cooking, degustazioni, press trip e iniziative ludico-didattiche. A raccontarlo, e a raccontarsi, sono stati personaggi noti e meno noti al grande pubblico. Personaggi provenienti da realtà e paesi differenti, con esperienze di vita analoghe o completamente opposte, con idee e progetti spesso discordanti ma uniti, tutti, dalla medesima grande passione. **"Ringrazio la Scuola di Stresa per il prezioso aiuto fornito - sottolinea Massimiliano Borgia, direttore del Festival - abbiamo potuto apprezzare, ancora una volta, la disponibilità, la serietà e lo scrupolo con cui chi ha il difficile compito di insegnare svolge il proprio lavoro e la motivazione e l'entusiasmo con cui i ragazzi ne seguono le indicazioni; l'aiuto degli studenti dell'Istituto Maggio è stato fondamentale e molto apprezzato dagli ospiti, che in più occasioni si sono complimentati per la professionalità mostrata".**



Le Buone Stelle

Antonino Cannavacciuolo e Marco Sacco



Lo Chef Antonino Cannavacciuolo, bistellato al ristorante Villa Crespi di Orta San Giulio e volto noto del piccolo schermo - da "Masterchef" a "Cucine da incubo", è stato il protagonista della prima serata. Palpabile l'emozione, soprattutto da parte degli studenti, essi hanno toccato con mano la grandezza e la professionalità di un uomo rimasto umile nonostante i suoi successi. Ovviamente non sono mancate le **sonore pacche sulle spalle**: "Quando do qualche pacca è perché mi interessa delle persone, le prendo a cuore", ciò è stato dimostrato dalla vicinanza dello Chef ai ragazzi, dai numerosi consigli dispensati loro e dall'invito ad usare il cuore in cucina, oltre alla tecnica.

Ecco il menù preparato dallo Chef e dalla sua splendida brigata: dopo le "Stuzzicherie della Scuola di Stresa" la cena è stata inaugurata da una Tartare di manzo con cipolla marinata e salsa ostrica, seguita da Riso Carnaroli timo, limone e vongole e da Crepinette di Capretto con animelle e carciofi, per poi concludersi con il Dessert Villa Crespi.

"È stato un avvenimento importante, che aggiunge un altro tassello alla lunga storia di questo Istituto, e oggi sono felice perché quel senso d'isolamento che la scuola ha sentito viene colmato: chef Cannavacciuolo ha mostrato di essere un nostro grande amico e sostenitore", ha detto **la Dirigente, professoressa Manuela Miglio**.

Le cene targate Piccolo Lago di Mergozzo sono state addirittura due. Il numero alto delle adesioni ha superato le aspettative così, per accontentare tutti lo staff organizzativo della Scuola e lo Chef Marco Sacco hanno deciso il bis.

"Stare a contatto con ragazzi è sempre una bella sensazione mi fa tornare alla mente quando da bambino salivo sulla cassa dell'acqua per sbirciare dentro le pentole dove cucinava mio padre. L'entusiasmo e la grinta di questi giovani poi sono contagiosi. Sono contento di celebrare insieme a loro un traguardo così importante per questo istituto, icona di professionalità e serietà a livello nazionale". Con

questo spirito lo Chef ha diretto i nostri allievi nella preparazione del menu che ha previsto, dopo il consueto aperitivo: Flan di Bettelmatt, leggera mostarda di pere salsa ai mirtilli di montagna speziati, Riso ai profumi di lago e riduzione agli agrumi, Anatra, il petto e la coscia, aceto di datteri, bottoni di rucola e lattuga di mare, e come dessert, Era... glaciale.

La maestria e la nobiltà d'animo dello Chef Sacco emerge anche dalle parole commoventi che ha dedicato alla nostra Scuola e che riportiamo fedelmente dal sito web del Ristorante Piccolo Lago: *Cari amici, diciamolo: 80 anni e non sentirli. È questo l'importante traguardo raggiunto dall'Istituto Alberghiero Erminio Maggia di Stresa, una vera istituzione nel settore della ristorazione e dell'ospitalità che in questi anni ha dato un grande contributo allo sviluppo e al prestigio del nostro bellissimo territorio. Parliamo di un punto di riferimento assoluto nel panorama della cucina italiana, la prima scuola del settore a essere stata fondata in Italia. Grazie al Maggia ogni anno escono ottimi ragazzi, destinati a valorizzare con impegno e passione la professione di cuoco e professionista di sala. Personalmente sono molto legato a questa realtà: mi piace veder ardere il fuoco sacro di questo mestiere negli occhi di questi giovani studenti e sono sempre orgoglioso di aiutare con la mia esperienza un istituto che, oltre all'ottimo bagaglio di conoscenze, riesce a trasmettere valori e prospettive alle nuove generazioni.*

Le Buone Stelle sono stati dei **dinner-gala fundraising** grazie a cui l'Istituto "Erminio Maggia" potrà: **finanziare lavori di manutenzione** a rinnovare ed **acquistare attrezzature di laboratorio**, a rendere insomma gli **ambienti più accoglienti** e stimolanti per l'apprendimento, non dimenticando che La scuola agevola accelera il vostro cammino, come si legge in una delle preziose Tavole del Capitano Ricci. La macchina organizzativa ha richiesto molto impegno da parte di persone che, a vario titolo, hanno deciso di dedicare il loro tempo all'iniziativa, in particolare l'HOSPES si è molto speso assicurando la perfetta gestione della parte relativa all'amministrazione, prenotazione e gestione dei tre appuntamenti. Certamente nulla sarebbe potuto succedere se tantissimi non avessero dato il loro contributo permettendo di **raccogliere la considerevole cifra di € 23.000,00** (nei prossimi notiziari verranno dettagliate gli interventi che si sono attivati).

Quindi un **grazie molto sentito va in primis due maestri Antonino Cannavacciuolo e Marco Sacco ed i loro staff**, ai nostri **sponsor** che con grande slancio di generosità hanno messo a disposizione tutto quanto di necessario, quindi un grazie di cuore a: Antica Tosteria di Modena (Modena) Alessi (Omegna), Bognanco Acque Minerali (Bognanco), Didò Floricoltura (Gozzano), Eros



Buratti "La Casera" (Verbania), Gruppo Campari Headquarters (Sesto San Giovanni), Globalpesca Food service (Gravellona Toce), I Fiori di Bruna (Gattico), La Chocolaterie des Iles (Stresa), Rovellotti Viticoltori in Ghemme (Ghemme), Torracchia del Pianavigna (Ghemme), Zoppis wine & beverage (San Maurizio d'Opaglio); e con il supporto della Fondazione Comunitaria del VCO ed il patrocinio della Regione Piemonte e della Città di Stresa.

Un ringraziamento particolare va ai centinaia di ospiti che hanno partecipato accorrendo all'invito del fundraising: tanti Amici, Allievi di oggi e di ieri, Personale dell'Istituto, Famiglie degli studenti e tanti graditissimi Ospiti venuti da vicino e da lontano che per la prima volta varcano le porte della "Scuola di Stresa".

Ed infine un plauso agli studenti della scuola coinvolti nell'organizzazione dell'evento che hanno dato prova di serietà e professionalità: alunni delle classi quarte dell'indirizzo di Accoglienza turistica si sono occupati del ricevimento, ragazzi di terza, quarta e quinta Sala e vendita hanno gestito il servizio, mentre in cucina c'erano alunni di quarta e quinta indirizzo Enogastronomico. Un supporto importante è stato dagli studenti anche per i servizi plonge e per la sistemazione di tutti i locali. Infine studenti che fanno parte della redazione dell'eBook HOSPES, hanno effettuato interviste che leggerete nei prossimi numeri dell'house organ..



3 Una didattica da vedere

La mostra della "Scuola di Stresa" debutta a Levico Terme

Quattro giorni di trasferta a Levico Terme (TN) per un piccolo gruppo di studenti e insegnanti della "Scuola di Stresa", che dal 22 al 25 aprile hanno rappresentato l'Istituto "Erminio Maggia" in occasione del secondo convegno di Ospitalia, movimento culturale per la conservazione e lo sviluppo dell'ospitalità in Italia. Gli incontri si sono svolti all'interno del Parco Asburgico di Levico Terme in concomitanza con **Ortinparco**, un festival locale dedicato all'esposizione e alla vendita di piante da giardino.

Il "Maggia" ha presenziato alla manifestazione come ospite d'onore su invito del **prof. Federico Samaden, fondatore di Ospitalia**, Dirigente Scolastico dell'Istituto Alberghiero Trentino di Rovereto e Levico Terme e ideatore di Hotel and Tourism Campus. A fare da portavoce è stata una delegazione composta da alcuni studenti del terzo anno del corso Tecnico per il Turismo accompagnati dalla Prof.ssa Immacolata Battista (storia dell'arte), dal Prof. Luca Dal Grande (italiano e



L'aspetto compositivo dell'insieme è decisamente futurista: per il valore prioritario della linea nella restituzione della sensazione emozionale e per l'insistente impiego delle "parolibere" in modo "geometrico-meccanico", al fine di esprimere i concetti con la "massima forza e la massima profondità", le quali si sono tradotte in disegni-illustrazioni mediante l'ortografia.

Il Capitano Ricci

L'autore delle tavole enigmatiche. Si sa che nacque il 10 maggio 1880 a Idrogeografia, al distacco dal Capitano.



Una didattica del vedere
Le tavole del "Capitano" Pietro Ricci



storia) e dal Prof. Riccardo Fava Camillo (in veste di Presidente HOSPES). Durante il convegno la "Scuola di Stresa" è intervenuta sia per festeggiare l'ottantesimo anniversario di fondazione, sia per inaugurare una mostra dal titolo **Il potere delle immagini**. Oggetto dell'esposizione sono state alcune riproduzioni delle **Tavole del Capitano Ricci**: si tratta di una serie di tempere su tavola, **realizzate a partire dal 1947** da Pietro Ricci, ufficiale della marina mercantile che per un certo periodo visse a Stresa. Le preziose indicazioni fornite da esperti del settore alberghiero (tra cui il preside dell'istituto, Albano Mainardi, e il giornalista Iginio Ambrosini) e l'innovativa abilità grafica di Pietro Ricci diedero vita a una sessantina di immagini - diapositive, diremmo oggi - che con immediato impatto visivo trasmettono i contenuti essenziali del "Primo corso libero e sistematico di lezioni di materia turistica realizzato in Italia" (così recita la prima delle tavole, intitolata Galleria).

La mostra è stata inaugurata alle ore 12.30 di lunedì 23 aprile alla presenza del professor Samaden e di altre autorità, e ha contato numerosi visitatori, tra i quali Michele Dallapiccola (assessore all'agricoltura, foreste, turismo e promozione, caccia e pesca per la Provincia di Trento), il noto albergatore trentino Michil Costa, la dott.ssa Anna Maria Zilli (presidente della Rete Nazionale Istituti Alberghieri), gli studenti del luogo, i partecipanti al convegno e vari turisti. Moltissimi sono stati gli apprezzamenti positivi, sia per la **qualità della mostra**, curata dal grafico vercellese Guido Tassini (da anni prezioso collaboratore della "Scuola"), sia per il **servizio svolto dagli studenti** stresiani, che con la consueta professionalità e cortesia hanno accolto gli ospiti e li hanno guidati all'interno del percorso iconografico. Al rientro da questa esperienza, impegnativa e formativa al tempo stesso, la "Scuola di Stresa" porta con sé nuovi legami stretti anzitutto con gli studenti e gli insegnanti dell'Istituto Alberghiero di Levico Terme; nonché con vari rappresentanti di istituzioni scolastiche (italiane e non), i quali hanno mostrato interesse per l'esposizione che sperano di poter replicare nei rispettivi luoghi di provenienza.

4 Discover Talent-JRE docenti al Maggia



I festeggiamenti degli **"80 anni generazioni in cordata"** proseguono lunedì 4 giugno con l'ormai consolidato appuntamento Discover Talent - JRE docenti al Maggia, cioè il contest per giovani di talento ideato da Jeunes Restaurateurs-Italia, Associazione che ha rinnovato la **collaborazione con il nostro Istituto offrendo consulenze e borse di studio** ai migliori allievi per aiutare a crescere i giovani talenti con l'obiettivo di valorizzare l'alternanza scuola lavoro.

In occasione del XXV Congresso JRE Italia, Conoscere la storia per costruire il futuro, tenutosi a Roma il 22 e il 23 aprile, ampio spazio è stato dedicato al tema del talento "coltivato", visto il grande impegno dei JRE nel ricercare risorse tra i giovani che decidono di intraprendere la strada del lavoro di cucina e di sala. La due giorni romana è stata l'occasione anche per presentare i risultati dell'importante lavoro svolto proprio con l'Istituto "Erminio Maggia": *"La nostra stessa ragione sociale ci porta a credere nei giovanissimi - afferma il Presidente Luca Marchini, titolare del ristorante L'Erba del Re di Modena - e crediamo che anche il servizio di sala sia un fattore decisivo per il successo di un ristorante"*.

5 Dal Consiglio HOSPES e i prossimi appuntamenti

Il Consiglio di Amministrazione del nostro Sodalizio in questo periodo si è riunito: mercoledì 07 febbraio, mercoledì 11 aprile e si incontrerà giovedì 14 giugno. I temi a dibattere sono stati: amministrazione e gestione, costituzione del "Gruppo H", aggiornamenti sul nuovo plesso scolastico, partecipazione al bando della Fondazione Comunitaria del VCO, progetto "Da 80 anni generazioni in cordata", interventi e collaborazioni a sostegno dell'Istituto "Erminio Maggia". Hanno aderito in questo periodo 37 nuovi Soci.

I prossimi appuntamenti in Casa HOSPES (le date verranno comunicate con esattezza a ridosso degli eventi):

fine settembre: Ritorna il famoso Gruppo H, facciamo network: allievi di ieri che sostengono allievi di oggi;

ottobre: Ecco il nuovo eBook HOSPES": rassegna degli allievi di oggi e di ieri della "Scuola di Stresa";

novembre: Assemblea dei Soci Hospes": tempo di bilanci e prospettive;

novembre: Buon compleanno, Maggia: talk show e banchetto a cura degli studenti della Scuola e dei JRE-Italia.

Voi cosa proporreste per migliorare l'attività di HOSPES?

Scrivete, chiamate, metteteVi in contatto, per contribuire al miglioramento la nostra Associazione. Per visionare la bella fotogallery di queste news, accedete al nostro sito web www.associazionehospes.it.

