



la Scuola
di Stresa

ALESSI



Fondazione
Comunitaria
del VCO

In questo numero:

- 1 Scuola di Stresa Academy
- 2 Damiano Busi: vi presento la "NHL Stenden University of Applied Sciences"
- 3 Grande successo per la seconda edizione di Lifelong Learning
- 4 Nascita del "Maggiore"
- 5 Dalle aule parlamentari, alle aule di scuola... alla NEWS HOSPES!
- 6 Alfonso Fasola. Storia di un lunch di mezza estate
- 7 Il Giardino Alpina: un balcone fiorito sul Golfo Borromeo
- 8 Soli in cima alla vetta del Mottarone

Carissimi Soci, notti magiche, inseguendo un goal...

Note che hanno risuonato vincenti dopo quello sfortunato Mondiale e che, ben cinquantatré anni dopo l'unico successo datato 1968, hanno accompagnato l'Italia in cima all'Europa.

Commoventi le parole del capitano Chiellini: "Non ci siamo mai persi d'animo, antepoendo il bene del collettivo al singolo. Solo attraverso il gioco di squadra è stato possibile raggiungere un risultato così prestigioso.

Se oggi siamo qui non è per un rigore segnato in più, ma perché abbiamo condiviso uno dei sentimenti più belli che c'è: l'amicizia".

Non a caso anche il Presidente Mattarella nel suo discorso ha sottolineato proprio l'armonia di squadra tra i ragazzi e nel gioco.

Inevitabile per me il paragone con HOSPES, la nostra squadra.

Abbiamo un inno in cui crediamo profondamente, che è il nostro

Codice d'Onore: basta scorrere anche solo velocemente i suoi articoli per inciampare in parole quali **onestà, doveri verso se stessi e il prossimo, bene, lealtà, correttezza, generosità, integrità morale.**

Abbiamo una nostra "divisa", che è un piccolo segno distintivo, una spilla, con la scritta **"Non perder l'ora"**, accuratamente studiato e indossato con orgoglio.

O forse sarebbe meglio parlare di simbolo, data l'etimologia del termine che letteralmente significa "mettere insieme", unire, armonizzare; il simbolo mette dunque insieme linee di pensiero e di esperienza, idee, moti, sentimenti.

Abbiamo partite da giocare: a volte gli avversari si sconfiggono facilmente, altre volte no. E qui scende in campo il lavoro di squadra, la grande squadra dei nostri Soci: Onorari, Senior Gruppo H, Junior, pur ricoprendo ciascuno il proprio ruolo, ognuno è importante. Si collabora e si comunica per creare quella sinergia necessaria ad affrontare ogni partita. Non solo, ma ci si motiva a vicenda a non perdere mai di vista l'obiettivo, anche se le cose, a volte, non vanno come si vorrebbe. Quello che sicuramente lega tutti noi Soci sono la volontà di fare e, checché possa pensare qualcuno, l'onestà intellettuale. Ed è proprio quest'ultima qualità che, forse più di tutte le altre, ci rende, **una squadra vittoriosa.**

Abbiamo avuto anche noi le nostre sconfitte e di lacrime ne abbiamo assaporate amare in questi anni. Ma come afferma Simón Bolívar, **"l'arte di vincere la si impara nelle sconfitte"**, per cui ci siamo sempre rimboccati le maniche, pronti a cercare altre soluzioni.

Quanto ai rigori? "Non è mica da questi particolari che si giudica un giocatore. Un giocatore lo vedi dal coraggio, dall'altruismo e dalla fantasia..." e a noi ragazzi di HOSPES, noi ragazzi dalle spalle larghe, queste peculiarità non mancano di certo! **HOSPES-la Scuola di Stresa.**



Gli appuntamenti in casa HOSPES

- **agosto:** aggiudicazione Borsa di studio-lavoro "Grandi Educatori Arturo Palaoro, Vincenzo Palmulli" 3ª edizione.
- **agosto/settembre:** operatività progetto "Alta formazione - la Scuola di Stresa Academy".
- **settembre:** Dinner fundraising, a breve l'invito e come partecipare.
Assemblea dei Soci - 66° esercizio sociale.
- **settembre/ottobre:** inizio internship borsa di studio-lavoro.

1 Nuovo grande progetto di HOSPES

Scuola di Stresa Academy

Cari Soci,

il 12 giugno 2021 abbiamo dato la notizia del nuovo grande progetto che HOSPES intende portare a compimento nei prossimi anni. In linea con la sua carta statutaria, HOSPES si è posta l'ambizioso obiettivo di offrire un sostegno con strumenti didattici per integrare i programmi scolastici e favorire la formazione culturale, professionale e l'aggiornamento.

Scuola e Lavoro non vanno separati





Da sempre la nostra Associazione cerca un dialogo aperto e costruttivo con le Istituzioni d'interesse, per presentare le proprie attività anche al fine di far dialogare la Scuola con il mondo del lavoro, ritenendo che si parlino poco, invece è opportuno e necessario **colmare la distanza tra scuola e realtà territoriale**, riallacciando legami forti, pensati e desiderati. È nostra convinzione che più è elevata la scolarizzazione della popolazione, maggiori sono le opportunità per le nuove generazioni di inserirsi in un mondo diventato così complesso trovando ognuno la propria strada personale e professionale.

Forti della nostra esperienza e soprattutto eredi di quel patrimonio di inestimabile valore, noi di HOSPES intendiamo proporre una nuova esperienza che possa “ricalcare” quello che si faceva a Stresa sino alla fine degli anni settanta, logicamente adattandola alla realtà attuale.



Il nostro continuo rapporto diretto con il modo del lavoro, ben rappresentato nel nostro Sodalizio dai tanti albergatori, ristoratori e imprenditori nostri Soci, ci ha permesso di percepire da parte del mercato l'esigenza di immettere nel settore studenti con maggior specializzazione.

In un momento in cui il trend del settore turistico-alberghiero sta andando verso la richiesta di qualità ed una sempre più attenzione al dettaglio, purtroppo registriamo una minore capacità attrattiva nell'accogliere! Centrale nel tema dell'accoglienza è l'importanza da attribuire alle risorse umane, in un settore in cui le persone rappresentano una risorsa determinante nell'alimentare il vantaggio competitivo, di

differenziazione e di innovazione del servizio.

Studiare fornisce gli strumenti per comprendere il mondo in cui viviamo, il lavoro aiuta a confrontarsi con la realtà per farsi accettare e per modificarla costruiamo insieme questo progetto per essere ancora protagonisti. Come sempre il Vostro parere e supporto sono particolarmente graditi.

Si intende creare un corso specialistico ai alta formazione, una nuova concezione di Scuola basata sul dualismo tra Azienda e Scuola.

L'impianto tecnico si ispira alla filosofia delle grandi scuole d'Hotel-lerie europee, mantenendo però la qualità e la specificità italiana, proponendo temi didattici per competenze tecnico culturali e abilità professionali nei propri protocolli applicativi in continuo aggiornamento



secondo le esigenze di mercato e condivisi puntualmente con i rappresentanti del mondo del lavoro.

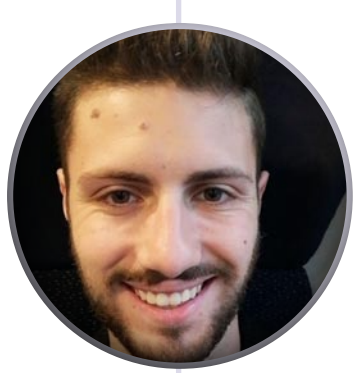
Lo scopo di questo percorso didattico, è la formazione di quadri intermedi in grado di assumere mansioni di supporto direttivo in aziende alberghiere, consentendo di formare figure professionali complete, e flessibili, in grado di rispondere al meglio alle richieste del mercato attuale. La Formazione esperienziale “Duale” impegna l'allievo a tutto tondo nel corso della giornata alternando momenti di studio d'aula e altri di attività tecnico pratiche in contesto reale, e consente di sperimentare un efficace lavoro di gruppo, utile a sviluppare importanti attitudini professionali.

Sarà intesa come una filiera formativa professionalizzante VET (Vocational Education and Training)

ricependo così le direttrici delle politiche europee in materia di alleanza formativa con il sistema delle imprese e col mondo del lavoro.

L'Amministrazione pubblica dovrà essere coinvolta a tutti i livelli, ed è per questo che **HOSPES sta intrattenendo un dialogo aperto con la Provincia del Verbano Cusio Ossola, nel piano di riqualificazione e ristrutturazione dell'edificio di Viale Prof. Albano Mainardi**, donato da HOSPES alla Provincia nel 2008. Qui si potrebbe collocare, come prevede appunto la donazione, il primo corso post diploma.

È purtroppo di fatto evidente che il sogno di avere una nuova scuola è naufragato con l'avvio dei lavori che vedono la costruzione di nuovi laboratori, l'adeguamento degli spazi, la messa a norma del Collegio Rosmini, oltre alla riqualificazione della sede in viale Albano Mainardi.



Damiano Busi: Vi presento la “NHL Stenden University of Applied Sciences”

2

di Mario Mazzucchelli

Cari Soci Junior e Gruppo H, oggi siamo qui a raccontarvi una delle possibili strade che potete prendere dopo aver ottenuto il diploma, ossia il percorso universitario. Non sarà una presentazione come tutte le altre, ma vi mostreremo un'università internazionale molto, ma molto particolare con cui la nostra Scuola ha una partnership!

Abbiamo intervistato Damiano Busi, studente di ieri e membro del Gruppo H, che è iscritto al corso di International Hospitality Management. Grazie al suo aiuto abbiamo raccolto alcune delle domande che lui stesso si era fatto prima di iniziare a studiare per cercare di incuriosirvi almeno un po' ed invitarvi poi ad un evento ad Hoc durante il quale potrete porgli tutte le domande che vi vengono in mente. Ma bando alle ciance e passiamo all'intervista.

Chi sei e da dove vieni?

“Mi chiamo Damiano Busi, ho 22 anni e sono originario di un piccolo paesino chiamato Arizzano, nella provincia di Verbania. “

Dopo esserti diplomato cosa hai fatto?

“Dopo la maturità ho fatto alcune esperienze lavorative e ho capito che ambivo a qualcosa di più. E se un giorno volessi diventare un grande Direttore d'albergo? o anche qualcosa di più? Beh, sarei dovuto tornare a studiare! Così che ho iniziato a cercare l'università che facesse più al caso mio. Devo dire che non è stato facile; ho passato intere giornate sul computer a cercare, analizzare e comparare diverse università in tutta Europa e non. Dopo circa tre settimane sono arrivato ad una conclusione ed ho scelto la “NHL Stenden University of Applied Sciences” di Leeuwarden, nel nord dell'Olanda. Questa università ha ben 4 sedi in Olanda (Leeuwarden, Middelburg, Groningen ed Emmen) e diverse sedi in giro per il mondo: “

La scuola di Stresa! Infatti, l'Ateneo riconosce a tutti i diplomati del Maggia interessati al corso di Hospitality Management la possibilità di affrontare il percorso di studi con un discreto bonus, ossia frequentare il corso di primo livello (della durata di 4 anni) scontando un semestre sul piano di studi che, in base alla tua esperienza lavorativa, possono scontarti un anno intero di studi!! Mica male no? “

Un dettaglio molto interessante è che questa Università ha una partnership attiva con la nostra Scuola di Stresa! Infatti, l'Ateneo riconosce a tutti i diplomati del Maggia interessati al corso di Hospitality Management la possibilità di affrontare il percorso di studi con un discreto bonus, ossia frequentare il corso di primo livello (della durata di 4 anni) scontando un semestre sul piano di studi che, in base alla tua esperienza lavorativa, possono scontarti un anno intero di studi!! Mica male no? “

Che tipo di Università e quali corsi offrono?

“È un'università pubblica e quindi ha un prezzo assolutamente abbordabile! Offre moltissimi corsi di laurea di primo livello (che sarebbe la nostra laurea breve, in inglese bachelor degree) di cui quello più importante è l'International Hospitality Management (che è anche quello che frequento io). Un'agevolazione molto importante del mio corso - e di alcuni altri offerti - è che si può iniziare il piano di studi sia a settembre che a febbraio, opportunità che non si trova in tutte le università! “

Ci sono dei requisiti particolari da soddisfare per essere iscritti?

“Certo! Sono: • Diploma di maturità • Certificazione di lingua inglese: è possibile scegliere tra IELTS, TOEFL, Cambridge e TOEIC con punteggi diversi per ogni esame “

Che metodo di studio viene utilizzato?

“Si tratta di un metodo davvero innovativo e diverso dal solito che si chiama DBE (Design Based Education). Il DBE è un metodo d'insegnamento basato sulla didattica applicata al lavoro, grazie a questo già da studenti lavoriamo a stretto contatto con aziende reali. Il processo di studio con il DBE si svolge in diversi step: all'inizio veniamo divisi in gruppi di 4/5 studenti; ci viene assegnata una Challenge o progetto direttamente da una compagnia o da una catena di hotel (nel mio caso stiamo lavorando con la catena Westcord che ha 12 hotel in tutta l'Olanda); bisogna familiarizzare con la compagnia (sapere chi sono, che problema hanno, qual è il concept dell'azienda) in poche parole avere una panoramica dei nostri clienti e di quello che ci stanno chiedendo; in seguito, facciamo una sessione di brainstorming e basandoci sulle caratteristiche dell'azienda dobbiamo trovare idee e soluzioni possibili ai loro problemi; basandoci sulle nostre idee si creerà un progetto che verrà presentato alla compagnia, che ci fornirà i feedback (nel mio caso siamo in contatto direttamente con il general manager) per migliorarlo e per vedere se è coerente con il concetto e le idee del cliente; una volta finito, se il progetto piace all'azienda, loro lo useranno nella loro compagnia. In poche parole, DBE ci aiuta a scoprire in prima persona come funziona il mondo del lavoro e come relazionarsi con clienti reali con esigenze specifiche nel settore. “

sulla didattica applicata al lavoro, grazie a questo già da studenti lavoriamo a stretto contatto con aziende reali. Il processo di studio con il DBE si svolge in diversi step: all'inizio veniamo divisi in gruppi di 4/5 studenti; ci viene assegnata una Challenge o progetto direttamente da una compagnia o da una catena di hotel (nel mio caso stiamo lavorando con la catena Westcord che ha 12 hotel in tutta l'Olanda); bisogna familiarizzare con la compagnia (sapere chi sono, che problema hanno, qual è il concept dell'azienda) in poche parole avere una panoramica dei nostri clienti e di quello che ci stanno chiedendo; in seguito, facciamo una sessione di brainstorming e basandoci sulle caratteristiche dell'azienda dobbiamo trovare idee e soluzioni possibili ai loro problemi; basandoci sulle nostre idee si creerà un progetto che verrà presentato alla compagnia, che ci fornirà i feedback (nel mio caso siamo in contatto direttamente con il general manager) per migliorarlo e per vedere se è coerente con il concetto e le idee del cliente; una volta finito, se il progetto piace all'azienda, loro lo useranno nella loro compagnia. In poche parole, DBE ci aiuta a scoprire in prima persona come funziona il mondo del lavoro e come relazionarsi con clienti reali con esigenze specifiche nel settore. “

Com'è organizzato il corso? Quali sono le materie?

“Ci sono 2 “classi” principali:

- **Atelier:** è la classe dove vengono assegnati i progetti, con un docente che supervisiona il lavoro del tuo gruppo e dà consigli su come procedere (il fulcro del DBE challenge);
- **PPD:** che sarebbe un concetto di crescita ed autocritica delle tue capacità lavorative a livello personale e di gruppo.

Dopo queste due classi ci sono le materie specifiche del settore, ovvero lezioni tenute da esperti del settore dal **marketing, gastronomia, risorse umane e molte altre.**

Dopo di questo arriva la **parte pratica**, che a parer mio è una delle parti più divertenti.

L'università dispone di **6 F&B outlet, ovvero 4 caffetterie e 2 ristoranti; oltre a questo, all'interno della scuola è presente anche un Hotel 4 stelle (Notiz Hotel) con camere, sale meeting, ristorante, bar ed Housekeeping.**

Tutti questi dipartimenti sono totalmente gestite da studenti. Questo vuol dire che oltre all'orario di lezione avrai anche un orario di lavoro che ovviamente sei obbligato a frequentare.

Il primo anno è diviso in 4 moduli, in ogni modulo sarai indirizzato in un diverso dipartimento tra ricevimento, cucina, ristorante o housekeeping. I ragazzi

del primo anno che lavorano nei diversi dipartimenti sono affiancati dai Supervisor (ovvero i ragazzi del secondo anno), dai Manager (ovvero i ragazzi del terzo anno) ed ovviamente ci sono anche due esperti del settore per turno che sono a supervisionare che tutto proceda nel migliore dei modi.

Come ho già detto, l'hotel e le diverse caffetterie sono aperte sia a tutti gli studenti, ma anche a chiunque altro decida di soggiornare, mangiare ed avere un'esperienza unica con NHL Stenden, con standard di qualità davvero elevati. “

C'è qualche altra caratteristica che offre l'università?

*“Uno dei progetti più interessanti del quale l'università vanta il primato in tutta Europa è il **Grand Tour, ossia dare la possibilità a tutti gli studenti del terzo anno di sostenere 3 o 6 mesi all'estero in una o due delle sedi di NHL Stenden in giro per il mondo**, questo vuol dire che ogni studente del terzo anno, al momento di scegliere la sua specializzazione (qui si chiama Minor), ha l'opportunità di frequentarlo in una di queste località: **Doha, Qatar - Port Alfred, Sud Africa - Bangkok, Thailandia - Bali, Indonesia, Lucca - Italia ed in Cina.** “*

Ci sono tanti italiani a NHL Stenden? Fai parte di qualche associazione?

*“Devo dire che a causa del Covid-19, ovviamente la situazione è un po' particolare, ma comunque gli studenti italiani non mancano, anzi, anche in questo periodo particolare abbiamo avuto un numero considerevole di nuovi iscritti dall'Italia. Io ho la fortuna di far parte di un'associazione chiamata **Italian Ambassador che si occupa di sponsorizzare l'università in tutta Italia e di offrire aiuto a ragazzi italiani interessati a NHL Stenden.** Inoltre, non appena nuovi studenti arrivano a NHL Stenden, ci occupiamo di accoglierli nel miglior modo possibile per dargli un benvenuto all'italiana! Un'altra componente importante di cui ci occupiamo è la gestione della pagina **Instagram (@nhlstendenforitaly) e del nostro blog (www.nhlstendenforitaly)**, dove condividiamo le nostre esperienze come studenti di NHL Stenden e curiosità sulla nostra vita in Olanda. Ovviamente, siamo sempre disponibili ad aiutare tutti gli studenti italiani interessati all'università nel momento in cui abbiano qualsiasi domanda o dubbio, oppure anche solo per aiutarli a conoscere altri studenti italiani di NHL Stenden. Se siete interessanti più approfonditamente all'università ed alla vita in Olanda vi invito a partecipare all'evento che organizzeremo a breve dedicato all'università oppure scrivetemi su **instagram @busidamiano (https://www.instagram.com/direct/inbox/).** “*





Grande successo per la seconda edizione di Lifelong Learning



di Mario Mazzucchelli

Quest'ultima parte del 66° Esercizio di HO-SPES ha visto la conclusione del Progetto "Lifelong Learning: non si finisce mai di imparare"

A partire dal 16 febbraio con il primo incontro **"Hotel trend"**, a cura di **Nicola Delvecchio**, in cui ci è stata offerta una panoramica sulle novità circa il settore alberghiero, si sono tenuti altri cinque incontri di cui uno sulla **"Gestione delle risorse umane, a cura di Alessandra Belluomini**, che ci ha spiegato come un team efficiente e motivato migliora la soddisfazione del cliente; uno sull'importanza del **Marketing territoriale, a cura di Martina Manescalchi**, in cui ci è stato illustrato come proporre le emozioni e rendere tipica l'ospitalità.

Il quarto incontro dal titolo **"La scrittura efficace, come rendere la comunicazione scritta coinvolgente, originale e distintiva"** è stato tenuto dalla **Dott.ssa Maria Antonietta Pelliccioni**.

La docente ci ha guidato in un viaggio tra parole e scrittura mostrandoci molti esempi di come rispondere e di come non rispondere in forma scritta, da Ikea ad Innocent.

Al giorno d'oggi le persone acquistano se si fidano della persona che sta vendendo loro il prodotto, per gli hotel questo avviene On-line!

Abbiamo anche imparato quanto sia importante coinvolgere i clienti evitando di tessere le lodi di noi stessi, cercando invece di creare una relazione con l'ospite, dimenticando la forma passiva in favore di quella attiva.

A metà aprile abbiamo assistito al quinto incontro intitolato **"Il Prezzo Giusto"** e tenuto dal **Dott. Lorenzo Cesarotto**.

Tra i tanti argomenti trattati durante la lezione il docente ci ha spiegato che cos'è - ma soprattutto cosa non è - il pricing, cos'è la segmentazione e cosa la rende così importante.

Abbiamo visto come non c'è Revenue Management che tenga senza Marketing, perché se si deve scegliere tra degli Hotel che apparentemente sono tutti uguali, l'unica differenza la fa il prezzo.

Infine, il docente ha anche spiegato i principali indici utilizzati dai Revenue manager: dall'ADR (tariffa media giornaliera), il REVPar (ricavi per camera disponibile), il REVPor (ricavi per camera venduta) e tanti altri.

Il Progetto si è concluso con un bellissimo evento a Pettenasco, sulle sponde del lago d'Orta, all'"Hotel Ristorante Il Giardinetto".

Abbiamo rimandato l'incontro di qualche settimana perché ci tenevamo particolarmente a fare l'ultimo incontro in presenza!



I relatori erano due docenti d'eccezione: i nostri Soci **Valerio Beltrami** e **Claudio Recchia**, che hanno posto l'attenzione su tre argomenti fondamentali per essere dei grandi Maitres dei nostri giorni: **Considerare il cliente come un nostro "Ospite"**.

perché quando si invita un amico a casa, a cena, si dà il meglio di se stessi, per fare bella figura, per cercare di farlo stare bene; allo stesso modo se i clienti vengono trattati come Ospiti e si sentono ben accolti, si ricorderanno per sempre dell'esperienza che abbiamo fatto vivere loro.

Magari non si ricorderanno il sapore del piatto che hanno mangiato, ma si ricorderanno di come sono stati consigliati nella scelta del menu, delle sensazioni che hanno provato degustando un particolare vino o piatto e sarà quello a farli tornare in futuro.

Sapersi adattare alla situazione e alle necessità del cliente: mai come in questo momento la pandemia ci ha dimostrato quanto è importante essere flessibili e trovare sempre soluzioni innovative per soddisfare le necessità della clientela; ieri abbiamo affrontato le intolleranze alimentari, oggi la consegna a domicilio viste le restrizioni per il contenimento della pandemia, domani... chissà!

Creare una squadra con i propri col-

laboratori: tutti possono riunire un insieme di persone e farle lavorare in sala e in cucina, ma se si vuole fare la differenza nella ristorazione dei nostri giorni bisogna saper reclutare dei Camerieri e dei Cuochi con la C maiuscola.

Servono collaboratori che amano la loro professione, dotati di una buona elasticità mentale e che lavorino con serenità.

L'ultima lezione si è conclusa con un momento conviviale e con la **premiazione delle "Alte Mete"**: agli studenti e alle studentesse, come segno di riconoscimento per l'ottimo lavoro svolto, sono state consegnate la **spilla ufficiale di Federalberghi**, un volume edito da Federalberghi Nazionale: **"Il mio futuro è sostenibile, manuale per l'albergo empatico"** e un **attestato di partecipazione personalizzato**.

Nella realizzazione del progetto i ragazzi si sono distinti per disponibilità, flessibilità e capacità di imparare molto in fretta, tutte doti molto importanti per lavorare nel nostro settore.





Nascita del “Maggiore”

*il progetto di Federalberghi VCO
a cui ha partecipato anche HOSPES con alcuni Soci Junior*

4

di Mario Mazzucchelli



Quando a gennaio mi è stato proposto di coadiuvare un gruppo di Soci Junior per la **realizzazione della piattaforma digitale del Consorzio Maggiore** ho accettato senza indugi.

Le finalità del MAGGIORE sono istituzionalizzare il progetto promozionale sui mercati internazionali, gestito da Federalberghi VCO dal 2017 (ereditato dall'attività decennale con la Camera di Commercio quale ente capofila) e creare un Consorzio di promozione e vendita dell'area dei laghi e delle valli del nord Piemonte. Inoltre si prefigge di unire il territorio in un'operazione corale di promozione e vendita; sarà il luogo in cui domanda e offerta si incontreranno e grazie al quale gli operatori potranno porre in vetrina le proprie proposte.

Il portale di vendita del prodotto turistico, senza mirare a sostituirsi ai colossi mondiali, diventerà vetrina privilegiata per la prenotazione alberghiera, extra-alberghiera e per l'acquisto di singoli prodotti ed esperienze turistiche.

Per la creazione della piattaforma digitale **Federalberghi VCO** ha deciso di rivolgersi a **HOSPES**, che inserendo la proposta nel progetto “**Alte Mete**” ha coinvolto i suoi Soci Junior.

L'idea di tornare a lavorare “nella Nostra Scuola” (le virgolette sono d'obbligo visto che le misure di contenimento ci hanno obbligato ad incontrarci solo on-line) e di collaborare con gli studenti di oggi mi ha subito entusiasmato.

I Soci Junior della classe 4^aTT hanno subito risposto “Presente” e si sono messi a mia disposizione con l'ambizione di creare qualcosa che resterà per sempre nella rete e che, un domani, potremo usare pensando “caspita, questo sito l'ho realizzato anche io”.

Il lavoro si è diviso principalmente in tre fasi: durante la prima abbiamo fatto delle ricerche in autonomia dei servizi e delle esperienze usufruibili nel territorio di competenza del Consorzio Maggiore (che vi ricordo essere Lago Maggiore, Lago d'Orta, Valli Ossolane e Provincia di Novara).

L'obiettivo era di creare un elenco di Parole Chiave

utilizzate nelle ricerche su internet per poter organizzare al meglio la strategia di sponsorizzazione futura del consorzio.

La seconda fase ci ha visto mettere mano per la prima volta alla piattaforma creando i profili di 20 hotels dei dintorni di Stresa ricercando tutte le informazioni necessarie come ad esempio: servizi offerti, tipologie di camere e fotografie;

Durante l'ultima fase abbiamo creato altri profili degli hotel che sono entrati a far parte del Consorzio.

Detto così sembra sia stato “un gioco da ragazzi”, ma in realtà il progetto è stato lungo e impegnativo.

Abbiamo lavorato alla sera, di sabato, di domenica e poco importa se eravamo in zona rossa e non c'erano alternative al restare in casa.

Per cui colgo l'occasione per ringraziare nuovamente **i Soci Junior Paolo, Elisabetta, Anna V., Elisa, Anna C., Chiara, Leonardo e Riccardo** e anche **Alessandra**. Inoltre la mia gratitudine va anche a **Roberto** e **Alessandra**, che non sono Soci HOSPES, ma che spero entrino preso a far parte del nostro sodalizio, per l'ottimo lavoro svolto.

Mi è piaciuto molto lavorare con loro perché ho conosciuto studenti e studentesse molto solidali tra di loro, che si sono dati molto da fare e che hanno dimostrato di possedere molte soft-skills sempre più richieste nel mondo del lavoro.

Per dimostrare che sono dotati di innata solidarietà e spirito di intraprendenza allego qui sotto alcuni loro commenti che ho ricevuto nelle scorse settimane:



Ai Soci Senior, Direttori di strutture ricettive, agenzie di comunicazione turistica e agenzie di viaggio che stanno leggendo questo breve racconto, consiglio di segnarsi i loro nomi, poichè nel 2022 si diplomeranno e saranno degli ottimi collaboratori da inserire nel proprio team di lavoro!



Paolo

“ Il progetto si è rivelato formativo sia in ambito scolastico, ma anche in ambito personale. Ho avuto modo di relazionarmi in una maniera diversa con i miei compagni, confrontando ogni opinione e possibili idee innovative. Mi porto dietro una grandissima esperienza, che mi ha permesso di osservare da vicino tutto l'impegno della promozione turistica ”

Leonardo

“ Del progetto mi è piaciuto il fatto di aver collaborato alla creazione di un portale importante che poi sarebbe stato pubblicato online. Di nuovo ho imparato come si possono creare i siti come booking.com e tutto il lavoro che c'è “dietro le quinte”. Inizialmente ho avuto delle difficoltà a lavorare con il software di creazione del sito ma dopo un po' di utilizzo, e grazie al sostegno dei miei compagni, sono riuscito a capire il suo funzionamento ”

Anna

“ Grazie a questo progetto ho imparato tante mansioni a livello informatico e ciò che mi ha colpito di più è stata la possibilità di osservare e di conoscere i retroscena di un sito web. Non ho avuto particolari difficoltà, soprattutto grazie al supporto e agli strumenti messo a nostra disposizione ”

Chiara

“ La cosa che mi è piaciuta di più è stato collaborare con i miei compagni e colleghi alla realizzazione di un vero sito internet! Grazie a questa esperienza ho capito tutto il lavoro, il tempo e i mezzi necessari a portare a termine progetti di questo tipo. L'utilizzo di questi strumenti digitali mi ha procurato alcune difficoltà che sono riuscita a superare grazie all'aiuto dei miei compagni. ”

Riccardo

“ Per il progetto ho partecipato alla realizzazione del sito del Lago Maggiore. Grazie al progetto ho imparato numerose operazioni informatiche, come ad esempio l'inserimento degli hotel (con i relativi dati) in una piattaforma. A volte ho trovato difficoltà, ma grazie all'aiuto e alla collaborazione con i miei compagni, sono riuscito a risolverle ”

Dalle aule parlamentari ...



...alle aule
di scuola
...alla NEWS HOSPES!



In questo secondo trimestre del 2021 le News che hanno destato una certa rilevanza in casa HOSPES sono molteplici, questa però ci inorgolisce particolarmente.

Alcuni nostri Soci Junior, frequentanti le classi **5°TT e 4°TT** della nostra **Scuola di Stresa**, hanno partecipato al progetto **“Dalle aule parlamentari alle aule di scuola, lezioni di Costituzione”** e hanno ricevuto il primo premio della categoria **“efficacia educativo-didattica”**.

“Dalle aule parlamentari alle aule di scuola. Lezioni di Costituzione” è un progetto che ha preso vita nel 2007 con l’obiettivo **avvicinare i giovani ai principi ed ai valori della nostra Costituzione**; durante lo scorso anno scolastico le due classi hanno partecipato a questa iniziativa, che però è stata sospesa a causa della pandemia.

La docente responsabile del progetto nella Scuola, che ha organizzato i lavori, è la **Professoressa Vincenza Murania**, la quale nonostante abbia ottenuto il trasferimento in Sicilia, è un’affezionatissima **Socia Senior** molto partecipe alle iniziative di formazione proposte da HOSPES.

Oggi abbiamo raggiunto alcuni dei protagonisti di questa vittoria per farci raccontare le loro impressioni, quindi lasciamo la parola alla **Professoressa Murania**, a **Lorenzo Appetito** ed a **Emilie Bogo**:

Innanzitutto, Professoressa ci racconti come ha avuto inizio questo progetto?

Vincenza Murania



La partecipazione al Progetto è nata per caso. Ad ottobre 2019 è arrivata una email del Ministero che proponeva diversi concorsi sul tema della “Cittadinanza e Costituzione”. Quando ho letto il Regolamento di “Dalle Aule Parlamentari, Alle Aule di Classe. A lezioni di Costituzione”, ho pensato che fosse il concorso giusto per noi, perché **al Maggio la legalità è quotidianità**. Infatti, sin dal primo giorno di scuola chiediamo agli studenti il rispetto delle regole, e già dalla classe prima, i ragazzi studiano la Costituzio-

ne sviluppando l’abilità di applicare i principi fondamentali nella quotidianità e maturando competenze trasversali che li aiutano ad entrare nel mondo del lavoro. Compilare il format del Bando, partendo da questi presupposti e da queste certezze, è stato facile, il difficile è stato scegliere tra le idee e i materiali proposti dai ragazzi per vincere la sfida. >>

E voi ragazzi al tempo come avete accolto la proposta della Professoressa?

Ricordo che la proposta della professoressa Murania è stata accolta con interesse da parte di tutta la classe, anche perché rappresentava un momento di condivisione durante il nostro ultimo anno di superiori. Il progetto ci è piaciuto fin dall’inizio ed eravamo consapevoli della sua importanza. Nonostante fossimo già carichi di lavoro per affrontare l’esame di maturità, abbiamo dedicato volentieri tempo ed impegno nella realizzazione di questo bando >>

Emilie Bogo



Lorenzo Appetito



La proposta è stata accolta positivamente anche se sinceramente non ci saremmo mai immaginati di vincere il progetto >>

Professoressa, ci può spiegare più nel dettaglio che cosa hanno realizzato i ragazzi?

Prof.ssa >> I ragazzi hanno sintetizzato in un Diario di Bordo il contenuto, gli scopi e lo svolgimento del percorso educativo e didattico che li ha portati ad elaborare un video sulla bellezza e sull’importanza della nostra Costituzione. Gli studenti hanno ripercorso il progetto legalità che li vede protagonisti dal primo giorno di scuola alla luce dei principi costituzionali.

Sono rimasti colpiti dalle parole dei “Padri costituenti” e hanno testualmente scritto **“ci piace pensare che le radici della nostra Costituzione, che ci unisce dalle Alpi a Lampedusa, affondino qui in Piemonte, nella nostra Ossola.”**

Oltre al video hanno realizzato con l’applicativo WordArt un cuore tra due mani, utilizzando le parole di un’attività di brainstorming sui primi 12 articoli della Costituzione e un disegno che rappresenta la fragilità della Costituzione.

Il disegno è stato creato dall’alunno **Serzot**, ma dentro c’è tutta la ex 5°TT.

Quando ho visto per la prima volta il disegno, sono entrata in crisi. Eravamo in piena pandemia e ho scoperto come spesso gli alunni ci insegnano, mentre noi insegniamo. Serzot, ha commentato il disegno affermando che **la Costituzione “non è un pezzo di carta morta, ma anzi, come dicevano i padri costituenti, è linfa, è sostanza per i nostri giorni, è la nostra sacra Costituzione”**.

Nel disegno la Costituzione viene rappresentata, in uno stato di estrema pressione, **come lo eravamo tutti quel 2 marzo 2020**, ma proprio perché eravamo sottopressione, i miei ragazzi mi hanno detto: **“dovremmo stringerla più forte per**

farne uscire fuori i nostri valori. Se stringiamo insieme, i valori non cadono per terra, ma servono per riempire un bicchiere di vetro, e dobbiamo fare attenzione, perché essendo di vetro, il bicchiere è fragile, e anche una parola può romperlo >>



Quale obiettivo vi siete posti nella realizzazione del video?

Lorenzo << Non avevamo grandi pretese, volevamo fare qualcosa di bello e nello stesso tempo pieno di significato. Qualcosa che fosse di semplice ma efficace così da poter raggiungere più persone possibili. Abbiamo scelto il video perché secondo noi è lo strumento più adatto per raggiungere questo obiettivo >>

Emilie << L'obiettivo del video era quello di riassumere il contenuto e gli scopi principali della nostra Costituzione, in modo da evidenziarne l'importanza e la bellezza. L'idea che più ci è piaciuta è stata quella di associare ai primi 12 articoli le parole dei nostri Padri Costituenti, per poi andare a riassumere le altre parti fondamentali della Costituzione >>

Quanto tempo avete lavorato alla realizzazione del video?

Emilie << Per la realizzazione del video abbiamo impiegato poco più di un mese di lavoro, dedicando sia del tempo scolastico che extrascolastico >>

Cos'hai provato quando hai ricevuto la notizia di aver vinto?

Emilie << Sicuramente grande soddisfazione, ma anche stupore in quanto non immaginavo di poter vincere. Sono contenta che il nostro sforzo sia stato ripagato nel migliore dei modi. Mi ha fatto anche piacere poter condividere questa esperienza con i ragazzi e le ragazze dell'attuale 5^aTT >>

Lorenzo << Non avrei mai immaginato di poter vincere, soprattutto a distanza di un anno la notizia non me l'aspettavo per niente. Ovviamente mi ha fatto molto piacere perché significa che ci siamo impegnati e abbiamo prodotto un buon elaborato! Mi è dispiaciuto molto riceverlo così, a distanza, in questo brutto periodo di pandemia senza poter andare a Roma >>

Avete incontrato delle difficoltà? Se sì come le avete affrontate?

Lorenzo << Ne abbiamo incontrate diverse, e la cosa più bella è che fin da subito le abbiamo le abbiamo affrontate e superate facendo gioco di squadra confrontandoci e documentandoci! Abbiamo dimostrato tutti di avere tanta buona volontà per risolverle e andare avanti >>

Prof.ssa << Come mi hanno insegnato: al Maggia le difficoltà sono opportunità. I ragazzi, da ottobre ad aprile, hanno lavorato al “**loro**” progetto senza tralasciare gli impegni scolastici, e per rispettare le scadenze del Bando hanno costantemente inviato email per confrontarsi e discutere.



La nostra è stata una corrispondenza di “amorosi sensi”, una corrispondenza che ci ha fatti sentire vicini e meno soli, con la consapevolezza che un BUON TEAM vince se ogni componente svolge il proprio dovere. Quando dovevano scegliere il materiale da inviare e caricare sul portale, mentre eravamo in lockdown, gli studenti hanno persino scelto di far “votare” i professori del loro consiglio di classe, attraverso i moduli di google >>

Cosa vi portate dietro da questo progetto?

Emilie << Grazie a questo progetto ho potuto approfondire al meglio le mie conoscenze sulla Costituzione. Mi ha permesso di confrontarmi con i miei compagni su temi che ci riguardano da vicino, ma che a volte, a mio avviso, vengono trascurati >>

Prof.ssa << Di questo progetto mi rimane la forza dei ragazzi. Una classe che non si è arresa, che ha dimostrato voglia di crescere e di vincere. Una classe che è riuscita ad unire il passato con il presente e a proiettare i loro compagni nel futuro. Una classe generosa che pur sapendo che non sarebbe partita, ha voluto lasciare un segno per i futuri alunni del Maggia >>

Vorrebbe condividere un aneddoto, che ancora oggi la fa sorridere, avvenuto durante la realizzazione del progetto?

Di aneddoti potrei raccontarne tanti, però i ragazzi sono i protagonisti, per cui credo che il più bello tra gli aneddoti è quello che riguarda la scelta della canzone, colonna sonora del video. Il video era semplice ed efficace. Qualcuno ha proposto l'**Inno di Mameli** e un altro ha risposto “banale”; un'altra ha detto l'**Inno alla Gioia** e qualcun altro ha replicato “Non confondiamoci le idee”. Poi grazie alla prof.ssa Elisabetta Galletti e alla prof.ssa Albertalli ho scoperto “**40 giorni di libertà**” e quando

ho guardato gli occhi dei ragazzi mentre ascoltavano il brano, ho capito che la Bellezza della Costituzione sono loro, i miei studenti; i nostri studenti, con i loro dubbi e le loro certezze, che ogni giorno ci invitano ad essere insegnanti migliori. Anna Identici canta: “**Di fronte al cielo nero che avanzava... Tanti nostri sogni li ha rubati il tempo...**”, ma la pandemia non ha sottratto alla 5TT il suo sogno, il sogno di Lorenzo Appetito di vincere un premio! Auguro agli studenti della 5TT di ieri, di oggi e di domani di portare dentro di loro “la Bellezza della Costituzione” per sempre! >>

Ringraziamo e rinnoviamo i nostri complimenti alla Professoressa Murania e a tutti gli studenti coinvolti nel Progetto per l'ottimo risultato ottenuto!

Vincenza Murania



Lorenzo Appetito



Come vi siete divisi il lavoro? Quali erano i vostri ruoli?

Ognuno di noi aveva assegnato un numero uguale di articoli e dovevamo studiarli, assimilarli e poi sintetizzarli poi in un riassunto con cui spiegare il contenuto di ogni articolo con un linguaggio chiaro e di facile comprensione >>

Emilie Bogo



Questi testi venivano poi corretti, dal punto di vista grammaticale e lessicale, dalla nostra compagna Elena. Infine, io mi sono dedicata alla realizzazione della relazione, unendo tutti gli elaborati, mentre Adriana si è impegnata nella stesura di un vero e proprio diario di bordo, che riassumeva il nostro percorso educativo e formativo in ambito della legalità. Insieme ci siamo, poi, confrontati per la creazione della presentazione Power Point e del video finale. Il lavoro di squadra è stato fondamentale per la buona riuscita del progetto >>



Alfonso Fasola

Storia di un lunch di mezza estate

di Silvia D'Illario



6



È una bellissima giornata d'estate!

È il giorno ideale per un **light lunch al Verbanio Yacht Club di Baveno**: lago e cielo sono dello stesso colore - blu - il sole splende caldo e l'aria profuma ancora di tigli e castagni. Lo Yacht Club si affaccia proprio sullo specchio d'acqua, al di là della Statale del Sempione, spalleggiato dall'imponente, ma elegantissima struttura di Villa Aminta Hotel. Sono quasi le 13, molti tavoli in terrazza sono impegnati; **Alfonso Fasola, Socio Senior fra i più veterani** (si contende il titolo di "più anziano" con il Socio Santangeletta), **Consigliere onorario di HO-SPES** e Past President del Verbanio Yacht Club (dal 1980 al 1984), è seduto ad uno di questi, di spalle rispetto all'ingresso; guarda, assorto nei suoi pensieri, il panorama mozzafiato sulle isole (da qui sembra di poterle toccare quasi) e non mi sente arrivare. Giunta presso di lui, lo saluto, posandogli una mano sulla spalla: un sussulto e poi un grande sorriso! Si alza in piedi e da vero gentleman mi fa accomodare nella sedia a fianco. **"Meno male che sei arrivata!"** (...effettivamente, sono un po' in ritardo...), mi scuso per l'attesa e lo ringrazio per l'invito. Mi dice che ha ordinato lui per entrambi; ha parlato direttamente con lo Chef Franco Marasco.

"Qualcosa a base di pesce... può andar bene?" Rispondo che ha fatto benissimo e intanto mi serve dell'acqua fresca che aveva già sul tavolo. Richiama l'attenzione del Maitre e chiede del vino bianco.

"Va bene un bicchiere di bianco fresco?" O preferisci il rossoma con il pesce..."

Sorridente e rispondo che il vino bianco va benissimo. Alfonso è molto premuroso; è un uomo di altri tempi, in grado di farti sentire subito a tuo agio. Chiacchieriamo del più e del meno, mentre mangiamo i deliziosi piatti che ci portano e lui mi racconta della scuola, di com'era quando **ha frequentato lui, dal 1953 al 1955**: la nostra Sede in viale Albano Mainardi, all'inizio non c'era, Alfonso l'ha vista nascere e poi ha potuto anche terminarvi gli studi.

Mi racconta che una volta **ha rischiato l'espulsione dalla scuola**: il Direttore Albano Mainardi aveva stabilito una regola secondo cui gli studenti della Scuola di Stresa avevano il divieto assoluto di frequentare le ragazze stresiane; una domenica pomeriggio, pioveva a dirotto, Alfonso aveva invitato in un appartamento di proprietà della sua famiglia lì a



Stresa, alcuni amici, ragazzi e ragazze: ascoltavano musica con il giradischi. Il Professor Mainardi l'aveva saputo e aveva aspettato (sotto la pioggia) fuori da casa sua, che uscissero. Al termine della "festicciola", uscendo di casa, l'amara sorpresa: **"Faremo i conti domani! Organizzatore di orge stresiane!"** è stata la conclusione del Preside. Il giorno dopo, Alfonso e i suoi compagni sono stati convocati in ufficio di presidenza e richiamati, in filodiffusione, di fronte a tutta la scuola; a lui, che era il proprietario della casa, nonché l'organizzatore principale del malaugurato pomeriggio di musica, la punizione maggiore: **2 mesi di reclusione in Istituto, senza poter uscire!** L'alternativa? Lasciare la scuola per sempre. Ricorda poi che le regole erano numerosissime e me ne cita alcune: cedere il passo alle signore, portare con sé sempre uno straccetto per poter lucidare le scarpe (soprattutto dietro, perché dopo aver guardato la punta delle scarpe, a seguito del passaggio, si guarda il retro), niente suola di gomma scura, altri-

menti si lasciano i segni neri sul pavimento della sala ristorante...

Poi mi racconta anche di un suo collega che però seguiva il corso di sala: **Alberto Camandona**. Alberto era bravissimo e voleva viaggiare per il mondo; dopo la scuola è stato assunto in Alitalia ed è diventato Capo Steward. Ha volato con Capi di Stato e addirittura è stato lo Steward per Papa Paolo VI, durante il suo viaggio a Gerusalemme! Fra compagni scherzavano e gli dicevano che avrebbe dovuto scrivere un libro, **"Un Papa in cielo"**, per venderlo e fare così tanti soldi!

Poi mi racconta di quando ha cominciato a lavorare al ricevimento:



"È il più bel lavoro del mondo! L'ospitalità, l'arte di accogliere le persone, farle sentire bene, a loro agio, come a casa loro! Non c'è nulla di più bello".

Mentre lo dice, gli si illumina lo sguardo. La passione per il mestiere di una vita traspare chiaramente. Un'ombra che dura un secondo: **"Ma sta cambiando tutto... purtroppo. Le persone dalla reception stanno scomparendo, ormai si fa tutto on line"**; aggiunge che, secondo lui, l'ospite è diventato un numero e il servizio di accoglienza si è assottigliato, impoverito. Mi dice che di recente è stato in un albergo in Versilia, un tre stelle, e che all'arrivo non ha trovato nessuno, ma una freccia sulla porta indicava una cassetta con sopra scritto "late arrival". All'interno ha trovato una busta con il suo nome, con dentro una chiave e il biglietto che indicava come usarla. Si chiede che fine hanno fatto le persone?

Allora fa un salto indietro nel tempo e mi parla di quando toccava a lui, di occuparsi dell'accoglienza e della gestione degli ospiti nella struttura. Ride e mi narra di quando in Hotel c'era la squadra del Napoli,

quella di **Maradona e Careca**, e di quando quei due giocavano a calcio nella sala, usando però le arance, che si sfracellavano sulle pareti! O di quando si trovava a Torino e, sempre Careca, non potendo ripartire con l'aereo a causa della nebbia, si divertiva a lanciare con una fionda, le caramelle sui vetri del palazzo di fronte, rompendoli! Ride ancora, impossibile resistere alla sua risata!

Poi si fa serio di nuovo e mi spiega che ha fatto una bellissima carriera, ma che se potesse tornare indietro ci sono due errori che non ripeterebbe: rifiutare l'offerta di lavoro

del proprietario di 4 alberghi in Australia e quella in cui gli è stata offerta la direzione di un Golf Club a Roma. Nel primo caso era troppo giovane e non ha avuto il coraggio necessario per partire e lasciare tutto; nel secondo invece non ha voluto che fosse la sua famiglia a pagare il prezzo di un trasferimento così importante per seguirlo a Roma. Il nostro lunch termina con una coppa di fragoline di bosco - non le mangiavo da quando ero bambina e le raccoglievo in giardino, macchiandomi le mani e la bocca di rosso - con del gelato artigianale. Uno sguardo all'orologio, ma non è l'ora a preoccupare.

Il tempo d'estate si sa, muta repentinamente, senza preavviso. Non troppo lontano vediamo nuvoloni bigi e gonfi d'acqua che si avvicinano velocemente. In un attimo il cielo si rabbuia e si apre, sembra rovesciare tutta l'acqua in una volta sola, a ritmo di fulmini e saette. Facciamo in tempo a salutarci e ad augurarci buone vacanze, Alfonso mi ha accompagnato all'auto, con la gentilezza che lo contraddistingue, mi fa sedere sul sedile e richiude la portiera dietro di me. Poi è solo il rumore della pioggia scrosciante.

Il Giardino Alpinia: un balcone fiorito sul Golfo Borromeo

7

di Silvia D'Ilario

Il Giardino botanico Alpinia si trova in località Alpino, una frazione del Comune di Stresa, alle pendici del Mottarone. Nasce nel 1934, sulla scia del giardino creato dalla Fondazione Chanousia sul Piccolo S. Bernardo, con il nome di "Duxia".

Data la rispettabile altitudine (800mt sul livello del mare), il giardino si presenta come un complesso armonico di terreno roccioso e prati verdi, "macchiati" dai colori accesi di fiori semplici, ma bellissimi e delicati.

"Non cercare qui, visitatore, vegetazioni di lusso, fiori doppi, disposizioni sapienti.

Questo è un giardino di piante alpine, minuscole, feconde, frementi di vitalità, come offre natura" questo dice un cartello all'ingresso del giardino.

L'orto botanico Giardino Alpinia, di fatto, è uno splendido balcone naturale sul golfo Borromeo del Lago Maggiore e, con gli anni, è diventato una meta irrinunciabile per il turista e per l'appassionato naturalista. C'è chi lo visita, e sono molti, solo per sostare al **"Belvedere"** - posto nel punto più alto e pano-



ramico del giardino - e godersi lo spettacolo offerto dalla vista che si perde sul lago Maggiore verso Luino e la sponda lombarda, sul golfo Borromeo e le sue isole, sul lago di Mergozzo e sul semicerchio di oltre 150 chilometri di montagne, dalla cima del Fletschhorn alla Zeda, dal Limidario allo Spluga, dal Bernina al monte Generoso fino alle prealpi lombarde.

Inizialmente il "Belvedere" era costituito solo da una panchina di legno, che si raggiungeva attraverso uno stradino stretto, in mezzo al verde delle felci.

Lì, dove c'era quella panchina, **Igino Ambrosini e Giuseppe Rossi** hanno voluto fortemente che nascesse il meraviglioso giardino che possiamo visitare oggi.

Il lavoro ha mutato il panorama della collina brulla: nei 12.000 metri quadrati recintati sono state disposte scogliere e aiuole, ruscelletti e cascatelle, prati e macchie di bosco.

Il giardino è stato aiutato, Chanousia a parte, da molti orti botanici universitari che hanno inviato semi e piantine.

Il giardino botanico ha continuato a crescere e ad accogliere visitatori anche durante la seconda guerra mondiale: nel 1944, si contavano 1200 automobili l'anno, che salivano la tortuosa strada che collegava Stresa alla frazione Alpino.

Ma in pochi sanno che a fianco di Igino Ambrosini, **a capo di un'associazione chiamata "Amici di Alpinia", c'era un'instancabile e appassionato Albano Mainardi!** Il suo contributo in quegli

anni è stato determinante per lo sviluppo del giardino, portandolo al massimo del suo splendore.

Albano Mainardi amava ricordare che **"i fondatori non ne fecero un "orto botanico" con rigide, scientifiche divisioni per famiglie, provenienze, terreni adatti. Finalità principale è stata quella di far conoscere ed amare, senza pesantezze, una serie di vegetazioni in modo che il visitatore generico, quando girerà per i monti, le riveda, le riconosca e le rispetti, e "l'amateur" non più profano possa, nella sintesi del giardino, salutarle come vecchie conoscenze e rinsaldarne l'amicizia".**

La passeggiata è costituita da un anello circolare che si snoda fra collinette e aiuole; profumo intenso di pino e di vegetazione. A fine di giugno i prati sono verdi e ci sono aiuole di piccoli fiori coloratissimi. L'aria è fresca e sembra più leggera, invita a respirare a pieni polmoni. Il "Belvedere" si raggiunge in fretta e la vista è meravigliosa: con uno sguardo si può "catturare" quasi tutto il lago Maggiore, si intravede il lago di Varese, per non parlare della dorsale alpina: un susseguirsi di guglie. La giornata è tersa e riconosco in lontananza il profilo del Monte Generoso, una delle escursioni più belle fatte negli ultimi anni. Un pensiero vola lontano, insieme ad una delle tante farfalle che ti svolazzano intorno. Bisogna sedersi: tutta quella bellezza è troppa per sopportarla in piedi; le ginocchia reclamano di piegarsi e le spalle hanno bisogno di lasciarsi andare indietro, insieme alla schiena, sulla panchina. Ci vogliono diversi minuti per abbracciare tutto il panorama: guardi, cercando di riconoscere dall'alto quei luoghi che quotidianamente vivi "ad altezza d'uomo". Poi l'attenzione si sposta su quello che ti circonda più da vicino: fiori e piante che si intrecciano e si sostengono a vicenda, perché qui vale il principio del "mutuo soccorso", per cui fra di loro c'è scambio

di sostanze nutritive e meccanismi di difesa dagli insetti o altri nemici. Ed è curioso constatare come la semplicità sappia essere complessa e articolata. Continuando la visita, mi avvicino ad un faggio gigantesco; mi appoggio al tronco e guardo verso l'alto: rami e foglie creano un ricamo barocco sullo sfondo blu del cielo e ad un certo punto sembra che si pieghino verso di te per accoglierti. Ma per non perdersi nulla

bisogna tornare con "i piedi per terra"; le specie di fiori e di piante si susseguono più o meno "famigliarmente", nel senso che di alcune conosco il nome "volgare", quello comune, di altre invece risuona a vuoto l'eco del nome latino, così ti riempi gli occhi cercando di memorizzare i dettagli delle foglie o del fiore, sperando in un secondo momento di ricordare quanto più possibile per chiedere al fidato "google", maggiori informazioni. Mi raccomando: il telefono cellulare, qui, si usa solo e solamente per fare fotografie, se non si ha altro strumento!

La durata della visita dipende dalla volontà di rimanere in quell'angolo di paradiso; può durare un'oretta, come mezza giornata, bisogna prendersi il tempo necessario a rigenerare pensieri e idee, poichè in questo luogo **ogni filo d'erba ha la sua storia da raccontare.**

Fonte per la parte di storia: il Torinese, quotidiano on line di Informazione Società e Cultura.



Soli in cima alla vetta del Mottarone

8

di Silvia D'Ilario



Fabrizio Bertoletti è il proprietario dell'Albergo Ristorante Eden, storica struttura situata sulla cima del **Mottarone**, a pochi passi dalla stazione di arrivo della Funivia, che parte da Stresa, lido di Carciano. È anche **allievo di ieri della Scuola di Stresa**, nonché Socio Senior. Lo raggiungo in una fresca e soleggiata mattina d'estate: percorro la strada che da Stresa raggiunge la Vetta, quella di proprietà della famiglia Borromeo. Ci vogliono circa 40 minuti per percorrere i venti chilometri che si arrampicano sulla collina e risalgono serpeggianti fino alla montagna.

Fabrizio e sua moglie mi accolgono con molta simpatia; ricorda i tempi della scuola, di quando era allievo del Professor Daniele Preda e di come lui li facesse filare in cucina!

Poi mi racconta **un aneddoto curioso che vede protagonista il Preside Mainardi**.

“Ogni giorno qualcuno di noi, a pranzo, doveva sedersi a tavola per mangiare con il Preside. Un giorno, ero in servizio in pasticceria, con il professor Poletti, facevamo i **bignè al cioccolato**, come dessert per il lunch.

Funzionava così: uno ne facevo e due ne mangiavo. Al termine della preparazione, avevo la nausea dei bignè! Quel giorno però il professor Poletti ha deciso che io dovessi sedermi a tavola con il Preside Mainardi. Sono diventato verde: non potevo pensare di mangiare ancora, tantomeno di assaggiare quei bignè! Mi uscivano dalle orecchie! Ma a tavola con il Preside, non si poteva non mangiare e, quella volta, il professor Mainardi mi fece mangiare anche i suoi, pensando di farmi un regalo!”



Nonostante il tempo splendido, in vetta c'è pochissima gente; dopo la chiusura della Funivia del Mottarone, a causa del terribile incidente di fine maggio, i turisti sembrano faticare a raggiungere la cima. È ora dell'aperitivo, ma il piazzale davanti l'Hotel è vuoto, così come la terrazza e la sala. È impossibile non parlare della triste situazione che si è creata e che vede tutti gli operatori turistici del Mottarone in gravi difficoltà. Racconto che sono stata al giardino botanico, ma che purtroppo nemmeno lì, ho visto tantissimi visitatori. Fabrizio mi dice scoraggiato che non è una situazione normale, che a quest'ora (e indica l'orologio) la piazza brulicava di turisti, che facevano la prima tappa all'Alpinia e che poi salivano fino in qui. È deluso e stancamente arrabbiato:

“Sto chiamando tutti quelli che possono fare qualcosa per aiutarci, quassù; non importa da quale lato della politica sono schierati: qui abbiamo un grosso problema e va risolto, con ogni mezzo possibile! Non mi importa di quante porte dovrò andare a bussare, basta che arrivino degli aiuti!”

È notizia del 9 luglio che è stato approvato un emendamento al decreto Sostegni bis che prevede un contributo di 500.000€ ai Comuni di Omegna e Stresa, da suddividere in modo proporzionato al numero di attività della cima del Mottarone e finalizzato al ristoro delle attività alberghiere e di ristorazione e bar, con licenza annuale non stagionale alla data del 25 maggio 2021, e degli impianti a fune (fonte: Verbania Notizie del 10/07/2021).

Il 21 luglio il vicepresidente della Regione Fabio Carosso dichiara che, insieme al governatore della Regione Alberto Cirio e all'assessore Vittoria Poggio, su proposta di Alberto Preioni (Gruppo Lega Salvini Piemonte), vogliono erogare dei **contributi a fondo perduto** per sostenere le attività commerciali in vetta (fonte: Verbania Notizie del 21/07/2021).

Auguriamoci che questi fondi arrivino presto, a sostegno di chi è in difficoltà.

Cosa proporreste per migliorare l'attività di HOSPES?

Rimanete sempre collegati con:

www.associazionehospes.it

www.facebook.com/associazionehospes.it

