



la Scuola
di Stresa

Dicembre 2021

L'ISOLA DEL RISTORO, Dinner fundraising	1
VIA COL VANTO, "l'Orgoglio di essere HOSPES"	2
AMIRA e la rinomina del Socio Valerio Beltrami	3
Tribuna Stampa "Finalmente un Ministro del Turismo anche per l'Italia"	4
Il Presidente Cirio incontra HOSPES a Stresa	5
Nuove Categorie Alberghiere	6
La sindrome dell'Emigrante	7
Network Hospitality e il progetto con Hosco.com	8
HOSPES incontra gli studenti dell'Istituto "Erminio Maggia"	9
A proposito di Steve Jobs	10



Cari Soci,

nei giorni che anticipano il Santo Natale vorrei mandarVi un abbraccio speciale con le mie consuete chiacchiere al caminetto. Il pensare di poter condividere con Voi degli articoli che Vi **informino su quanto HOSPES faccia o semplicemente che Vi tengano compagnia è per me fonte di gioia**. Mi viene in mente il passaggio del libro "Siddhartha" di Hermann Hesse che da paco ho riletto: lentamente fioriva, lentamente maturava in Siddhartha il riconoscimento, la consapevolezza di ciò che realmente sia saggezza, qual fosse la meta del suo lungo cercare. Non era nient'altro che una disposizione dell'anima, una capacità, un'arte segreta di pensare in qualunque istante, nel bel mezzo della vita, il pensiero dell'unità, sentire l'unità e per così dire respirarla. Già l'unità, quella che per me rappresenta la **Famiglia HOSPES**, quella che cerco di portare in ogni evento. Così è stato per il dinner del fundraising "L'isola del Ristoro" svoltasi in settembre presso il Ristorante Elvezia sull'Isola Bella, così è stato per "Via col Vanto" all'Hotel La Palma. E proprio in quell'occasione, alla presenza di **Autorità, Amici e tanti Soci**, tra le altre cose, è stato presentato il progetto di riqualificazione della nostra sede storica.

Il nuovo look della **Scuola di Stresa** ha lasciato in noi allievi di ieri una sensazione di dolce e amaro: inevitabile non sentire la stretta al cuore nel pensare che **la NOSTRA vecchia Scuola** ci saluterà per sempre. C'è un tempo per tutto... penso che questo per molti di noi sia il tempo della malinconia... dei ricordi che si affastellano nella mente mentre il mobilio lascia le stanze e le stanze rimangono vuote...

Proprio come insegnava il nostro caro **Prof. Albano Mainardi**, che è la perfetta armonia fra le parti a condurre a risultati eccezionali. Una perfetta unione di intenti dunque quella tra Regione Piemonte, Provincia del Verbano Cusio Ossola e HOSPES; dopo anni di battaglie si è riusciti a portare a casa un ottimo risultato. Un pensiero particolare al **Presidente Alberto Cirio**, che ha garantito una corposa parte del finanziamento proprio dalla Regione. E a proposito di non plus ultra, vi invito a leggere l'intervista a **Valerio Beltrami**, Socio senior e Presidente nazionale di AMIRA, e l'articolo "HOSPES incontra gli studenti", in cui avrete modo di approfondire la conoscenza del Socio senior **Giacomo Grossi**, general manager di Villa Cortine, uno degli Hotel più prestigiosi del Lago di Garda. **HOSPES for students**, una missione come sapete della nostra Associazione, affiancare gli studenti sempre, dentro e fuori la Scuola.

E molto altro ancora, bèn ne avete da un po' da leggere per passare il tempo!

È doveroso per me ringraziare la nuova redazione composta dalle allieve di ieri Socie Gruppo H: **Anna Borghini, Selene Mazzuoli, Michela Perna, Cristina Piazza**, alcune di loro hanno conseguito il diploma da poco, altre sono studentesse universitarie che si stanno facendo strada, ottenendo grandi apprezzamenti, nel mondo del lavoro. Tutte con orgoglio si sono messe a disposizione, mettendo in qualche modo in pratica l'articolo 4 del nostro Codice d'Onore: interessarsi sempre alle finalità dell'azienda in cui si opera favorendo in tal modo la propria affermazione. Queste ragazze continuano ad interessarsi fattivamente di HOSPES, contribuendo alla sua crescita e parallelamente ciò le aiuta a maturare professionalmente e culturalmente. Gratitudine profonda esprimo anche al Consigliere **Silvia D'Ilario** per la collaborazione e soprattutto al Socio Onorario **Renato Andreoletti** per il supporto e la vicinanza e l'immane professionalità.

Vi esorto a leggere le sue interessantissime riflessioni.

Diamo il benvenuto nella "nostra Famiglia" a **Cristina**, che da ora si occuperà della nuova grafica, con l'arduo compito di far parlare con le immagini HOSPES, riconoscendone la storia (... **a se lo facessero tutti quante cose andrebbero meglio!**) con una rappresentazione fresca, moderna, efficace e dinamica!

Auguro buone feste, a Voi ed a tutti i Vostri Cari! Un abbraccio forte, Evviva!

1 *Due Giorni / Due Classici* L'ISOLA DEL RISTORO *Dinner fundraising*

di Selene Mazzoni, Socio Gruppo H



L'ultima volta ci siamo incontrati a novembre 2019, all' Hotel Regina Palace, poi nel 2020 ci siamo rivisti in un'assemblea virtuale.

Quest'anno la cena fundraising "L'Isola del Ristoro", del 24 settembre, sull'Isola Bella, presso il Ristolounge Elvezia, grazie alla generosa ospitalità di Michela e Alberto Ferraris Socio Senior, è stata un grande successo!

La sala ha ospitato ben 107 persone, tra cui Soci, ma anche moltissimi Amici.

L'avventura sull'Isola del Ristoro è cominciata con un grande aperitivo, offerto da **"La Casera" di Eros Buratti**, in cui abbiamo potuto assaggiare gustosi salumi e formaggi particolari, accompagnati da **Colline Novaresi DOC bianco "Vitigno Innominabile"** di Cantine Rovellotti - Paolo Rovellotti, Socio Onorario HOSPES, e dai cocktail realizzati con i prodotti GLEP (di **Ezio Primatesta** Socio Senior, e **Luca Garofalo**), dal nostro Socio Senior **Carminé Lamorte**, che per noi ha messo in opera un incredibile servizio di open bar.

Ospiti illustri, sono stati il Prefetto Angelo Sidoti, il Ten. Col. Alberto Cicognani, Comandante della Caserma Provinciale e il M.llo James Lui, il Comandante della Caserma dei Carabinieri di Stresa.



Quello del dessert è stato un momento magico: il semifreddo ai lamponi è stato completato dalla zuppetta ai frutti di bosco, preparata con la tecnica del "flambé" da Maitres d'eccezione, **William Passalacqua** (Socio Gruppo H), **Giuliano Ferlini** (Socio Senior e Gran Maestro della Ristorazione di A.M.I.R.A.), **Silvia D'Ilario** (Consigliere HOSPES e Maitre A.M.I.R.A.), **Luca Paternoster** (ex allievo di Silvia D'Ilario, Amico di HOSPES), **Antonio Dal Farra** (Socio Senior), **Ermanno Gafforini** (Vice Presidente Vicario) e **Franco Filippini** (Socio Senior e ex docente della "Scuola di Stresa").

Verso mezzanotte, dopo caffè e digestivi, abbiamo lasciato l'Isola sotto lo sguardo zingaro della luna.

Al piano superiore del Ristolounge ci hanno deliziato con i "Tortelloni al tartufo nero estivo, lucidati al cappuccino di parmigiano reggiano" e la "Lombata di manzo alla brace su letto di bietole, finferli, patate croccanti e ristretto al Nebbiolo", accompagnati da **Colline Novaresi Rosso DOC "Morenico"** e **Ghemme DOCG "Chioso dei Pomi"**, sempre di Cantine Rovellotti e le acque delle **Terme di Bognanco**, il cui amministratore delegato è il Socio Senior **Haralabos Melenos**.



2 Due Giorni / Due Classici

VIA COL VANTO

L'orgoglio di essere HOSPES

di **Selene Mazzoni**, Socio Gruppo H



Il giorno 25 settembre, nella sala conferenze dell'Hotel la Palma, grazie alla squisita ospitalità di **Stefano Zanetta** Consigliere HOSPES, si è svolto l'evento "Via col Vanto". Gli Ospiti sono stati accolti dagli studenti e dalle studentesse dell'Istituto "Ermino Maggia" coadiuvate dai **Consiglieri Mario Mazzucchelli e Umberto Michetti**, 102 Ospiti, di cui 72 erano Soci HOSPES (tra Senior, Gruppo H e Junior); **Radio For Music**, emittente di Torino, ha trasmesso tutto l'evento in diretta nazionale.

Fra le autorità che hanno presenziato all'evento, citiamo il **Senatore Enrico Montani**, il **Presidente della Provincia del Verbano-Cusio-Ossola Arturo Lincio**, il Consigliere **Giandomenico Albertella**, il Consigliere **Maria Rosa Gnocchi**, **Canio di Milia** - Consigliere per il Comune di Stresa, il Dirigente Scolastico dell'Istituto "Ermino Maggia" **Prof. Fiorenzo Ferrari**.

L'evento si è aperto, con il **messaggio di benvenuto** del nostro **Presidente Riccardo Fava Camillo** e con la lettura del **Codice d'Onore**. Successivamente si è tenuta la **premiazione delle Alte Mete**, gli studenti Soci Junior che hanno ottenuto le migliori valutazioni all'esame di Stato 2020: **Anna Borghini** del corso Tecnico per il turismo, **Alessio Capobianco** del corso Accoglienza turistica, **Frida Gianotti** del corso Servizi di sala e vendita, **Sara Rossi** del corso Enogastronomia.

Si è passati ai **lavori assembleari**: lettura della relazione del Consiglio di Amministrazione, del bilancio consuntivo del 66°, relazione del Collegio Sindacale e presentazione del bilancio preventivo per il 67° esercizio sociale.

Tutte le delibere sono state assunte in modo favorevole ed all'unanimità. Hanno seguito i saluti da parte del **Presidente della Provincia Arturo Lincio**, dell'ex sindaco di **Baveno**, nonché **Consigliere per la Provincia Maria Rosa Gnocchi**, del **Dirigente Scolastico dell'Istituto "Ermino Maggia" Prof. Fiorenzo Ferrari**. In prima fila l'importante presenza del **Past - President Ermino Maggia**.

Il **Presidente Riccardo Fava Camillo** ha introdotto quindi il momento clou dell'evento:

la presentazione del progetto di riqualificazione della sede in Viale Albano Mainardi: lo ha fatto, dando la parola al **Senatore Enrico Montani** a cui riconosce il grande merito di aver mediato e permesso il dialogo fra l'istituzione provinciale e HOSPES.



Di seguito, l'intervento del **Consigliere con delega all'edilizia scolastica Giandomenico Albertella**, con molto rammarico ha parlato della faticosa decisione di abbandonare l'idea della costruzione di una nuova sede unica; ha affermato **la volontà di ripartire dalla nuova soluzione** partecipata e condivisa, uno stabile all'altezza delle aspettative e dell'importanza che HOSPES e l'Istituto "Ermino Maggia" rappresentano per il territorio. Sede del nuovo progetto di alta formazione voluto da HOSPES.



la Scuola di Stresa

L'Architetto **Matteo Fugazza** ha illustrato attraverso la proiezione di un rendering, come sarà la nuova sede. Ha sottolineato il fatto che l'edificio punta ad essere un modello architettonico all'avanguardia e sarà totalmente ecosostenibile. L'intervento, peraltro applauditissimo, dell'Arch. **Fugazza** è terminato con la **proiezione di un filmato** che ben fa risaltare la bellezza della nuova costruzione.

Altro momento importante, è stato quello dedicato alla **Borsa di studio-lavoro intitolata ai "Grandi Educatori Arturo Palaoro e Vincenzo Palmulli"**. Il **Presidente Riccardo Fava Camillo** ha annunciato che, quest'anno, il premio, oltre ai mille euro donati da **Lions Club Host di Borgomanero** e dall'**Excelsior Palace Hotel di Rapallo**, tramite il nostro **Consigliere Aldo Werdin**, prevede una posizione al **Front & back of house, per 6 mesi**, con possibilità di assunzione al termine di tale periodo, vitto e alloggio e stipendio di 800€ mensile, presso **Hotel Hassler di Roma**, del Socio Onorario **Roberto Wirth**. A premiare **Aurora Ambesi**, diplomata del corso Tecnico per il Turismo, sono stati **Aldo Palaoro**, la **Sig.ra Franca** (moglie del Prof. Palaoro) e **Aldo Werdin**.



Abbiamo potuto celebrare anche **Allievi di Ieri, diventati grandi Maestri nel loro settore**: **Alfonso Iaccarino**, Socio HOSPES Chef pluristellato del **Don Alfonso 1890**; **Renato Andreoletti**, Socio Onorario, già Direttore della rivista **Hotel Domani** e oggi Editorialista; il **Cav. Guido Masciaga**, Socio Senior, già General Manager del **Water Side Inn**, 3 stelle Michelin; **Roberto Wirth**, Socio Onorario e General Manager dell'**Hotel Hassler**, che in un video, con Roma sullo sfondo, ci racconta che da piccolo sognava di essere il capitano di una nave e ci spiega come la sua determinazione gli abbia permesso di superare le difficoltà legate alla sua condizione di sordità.

E' intervenuto al nostro evento anche l'**Amico Federico Samaden**, presidente di **Ospitalia**, Dirigente di Istituti Alberghieri del Trentino. In passato è stato anche il fondatore della Comunità di San Patrignano in Trentino. **Ospitalia** è nata nel 2017 come progetto culturale a sostegno dei valori dell'Ospitalità Italiana. Per far questo sono state attivate collaborazioni e sinergie con il mondo delle imprese. In questo momento l'organizzazione sta evolvendo e sta per diventare una Fondazione. **Samaden** afferma l'importanza dell'ospitalità, di come sia necessario riscoprirne il senso e di come la scuola non sia depositaria del sapere, perché il sapere è in chi lavora.



La vera rivoluzione per il nostro Amico **Federico Samaden** è far capire agli studenti che il senso del nostro lavoro, è quello di far gioire il prossimo attraverso la cultura dell'ospitalità.

La mattinata si è conclusa con un **particolare "appello"**: una nostra studentessa del corso Tecnico Turistico, **Anna Veneruso**, ha chiamato sul palco i **Presidi**, che sono succeduti al Direttore Albano Mainardi. Coloro che hanno risposto all'appello sono stati: **Gabriella Colonnelli**, che ha affermato quanto sia indissolubile il legame che si è creato fra la lei e la Scuola; **Rosanna Di Muccio**, che ci ha raccontato come certi luoghi fisici diventino necessariamente "luoghi dell'anima"; **Giuseppe Gui** invece ha sottolineato la professionalità dei docenti; **Mario Zona**, che ha sottolineato come il punto di arrivo in realtà sia un nuovo punto di partenza e che la formazione in realtà sia sempre in evoluzione.



L'ultimo intervento è stato quello di **Zacharia Bouchbika**, ex allievo della scuola, membro del comitato studentesco all'interno di HOSPES, che nel cuore porta ancora il sogno di una scuola unica nuova, ma che è pronto ad accettare questa soluzione e promette di monitorare la situazione. Il Consigliere della Provincia **Giandomenico Albertella** raccoglie "la sfida" gettata da Zacharia, perché la considera uno stimolo e si prende l'impegno di restituire la scuola nuova entro l'anno scolastico 2024/2025.

La **conclusione dell'evento** è dedicata ai ringraziamenti che il **Presidente Fava** rivolge alle studentesse ed agli studenti. Ci pare giusto in questa sede citarli uno ad uno: **Giorgia Barbieri**, **Lara Bassetti**, **Sofia Buzzetti**, **Melissa Clores**, **Sophia Di Noia**, **Martina Guida**, **Elisabetta Kolesnikov**, **Palumbo Camilla**, **Asia Pirino**, **Melania Romeo**, **Lara Sacco**, **Anna Veneruso** – del corso "Tecnico per il turismo";

Blaiotta Samuel Jan, **De Giacomi Sandra**, **Mara Gaia**, **Poletti Lorenzo**, **Ahmeti Sara**, **Di Giorgio Giannito**, **Lovett Attilio**, **Macellaro Martina**, **Mapi Nives**, **Rovescalli Roberto**, **Velati Jago** – del corso "Accoglienza turistica";



Alle 14, gli Ospiti si sono diretti nella sala ristorante dell'**Hotel La Palma**, dove hanno trovato un ricco buffet servito. Insieme alle preparazioni proposte dalla cucina, c'erano il **Gorgonzola dolce offerto da Palzola**, in abbinamento alla focaccia alle noci, preparata da **Roberto Abbondio** (Consigliere HOSPES), e il **vino passito di Cantine Rovellotti**; i ravioli ripieni di melanzane alla parmigiana di **Fontaneto s.r.l** (**Fabio Fontaneto** è stato nostro gradito ospite alla cena sull'Isola); le bottiglie **Magnum di prosecco Bisol 1542**, di **Cantina Bisol** e le acque delle **Terme di Bognanco**.

Il **pomeriggio** gli studenti e le studentesse del corso di Accoglienza Turistica, coordinati dalla **Prof.ssa Marina Lunghi**, hanno organizzato il tour "**Nella sua storia ci sono anche io**", una visita guidata della **sede storica** che ha previsto diverse tappe salienti:

l'ingresso e la Hall, la sala "**Albano Mainardi**", la sala e cucina chalet, plonge, cucina grande, pasticceria calda e fredda, primo piano e gli attuali uffici di dirigenza – banca – aula della bilancia, scale di servizio, office e sala ristorante, scala d'onore e l'ufficio di Presidenza di HOSPES che per anni fu del Direttore Prof. Albano Mainardi.

Particolarmente emozionante è stata l'accoglienza nella grande sala ristorante, infatti, il **Prof. Franco Filippini** Socio Senior e il **Prof. Giovanni Rottoli** Consigliere HOSPES per quarant'anni docenti della nostra "Scuola di Stresa" hanno fatto gli onori di casa. **Nell'ufficio del Prof. Mainardi**, è stato possibile lasciare la firma del proprio passaggio in un grande "murales" e ricevere un suggestivo souvenir. Abbiamo lavorato tanto per donare ai nostri **Soci e Amici** due giorni indimenticabili e speriamo di esserci riusciti.

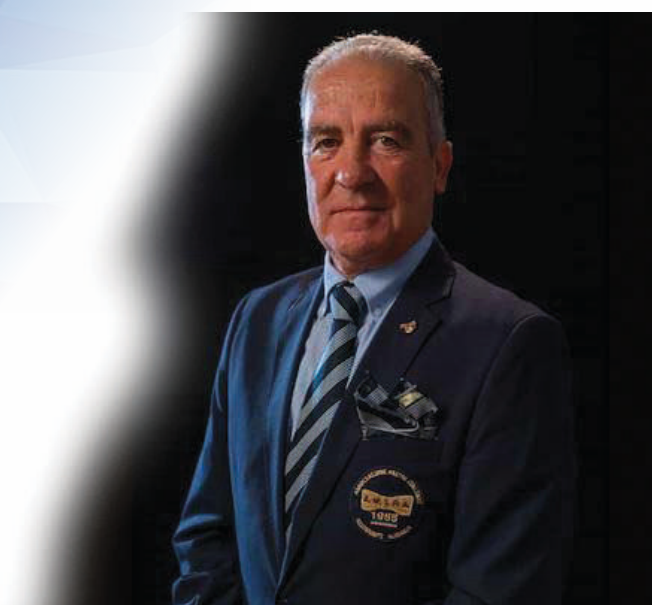
Cosa faremo adesso? Ci penseremo domani ...perché domani, dopo tutto, è un altro giorno...



Eviva Hospes

E la rinomina del Socio Valerio Beltrami

di Cristina Piazza, Socio Gruppo H



In occasione della **riconferma di Valerio Beltrami**, Socio Senior e già Consigliere HOSPES, **come Presidente di AMIRA**, proponiamo l'intervista svolta nel gennaio 2020, a cura di Renato Andreoletti.

E' nella simbiosi tra sala e cucina che qualsiasi ristorante esprime tutto il suo potenziale. I Maestri di Sala sono il tramite tra il cibo (e la sua magistrale manipolazione) e la sua trasformazione in emozione ed esperienza. Intervista a Valerio Beltrami, Presidente Nazionale di AMIRA.

L'AMIRA (Associazione Maîtres Italiens Ristoranti ed Alberghi), 3.500 associati, nasce nel 1955 presso il Ristorante Savini di Milano, su idea di Guido Ferniani, che ne era il direttore di sala. AMIRA fa parte di Solidus, l'associazione di secondo livello cui partecipano otto delle maggiori associazioni professionali del settore alberghiero. Attuale **Presidente Nazionale è Valerio Beltrami**, che è in carica dal novembre 2016. Renato Andreoletti lo incontra nel locale del figlio Fabio, la **Vineria Bar Di Vino a Domodossola**, per un'intervista.

"AMIRA aveva bisogno di una profonda boccata d'ossigeno, cosa cui abbiamo cercato di provvedere con la mia nomina nel 2016" esordisce **Valerio Beltrami**, **allievo di ieri della Scuola alberghiera di Stresa** e del mitico preside **Albano Mainardi**, oggi **Socio di HOSPES**, l'Associazione degli ex allievi oltre che degli attuali allievi della scuola.

"Abbiamo rilanciato la nostra presenza nel mondo delle scuole tecniche e professionali, da cui proveniamo quasi tutti noi maître d'hotel. Rispetto ai nostri tempi, le scuole alberghiere sono letteralmente esplose dal punto di vista quantitativo, con istituti che vantano migliaia di iscritti salvo poi verificare nei fatti che la gran parte dei diplomati non trova lavoro nel settore e si disperde altrove.

Sono diventate aree di parcheggio anziché luoghi di educazione e formazione finalizzati anche a diventare sbocchi di lavoro per le nuove generazioni. Abbiamo proposto al MIUR, il ministero dell'istruzione, un **protocollo d'intesa per riportare la professionalità nella formazione scolastica con indirizzo tecnico**. Bisogna ripristinare la **Terza Area**, che consentiva alle scuole di utilizzare i professionisti in attività che andavano nei vari istituti per portare la loro esperienza di vita oltre che professionale, il tutto agganciato alla realtà concreta del lavoro.



Bisogna superare un'antica disposizione di legge che consente a chi si è appena diplomato di tornare a scuola come insegnante senza aver accumulato la necessaria esperienza e il necessario curriculum professionale. Come si fa a insegnare in un istituto alberghiero senza aver accumulato la necessaria esperienza professionale che richiede un minimo da tre a cinque anni di lavoro?

Occorre poi aumentare le ore di pratica perché l'attività in albergo è profondamente legata al saper fare, oltre che alla conoscenza.

Infine, bisogna **rivedere il concetto stesso di stage**, che deve essere prolungato se si vuole che effettivamente sia una positiva esperienza di inserimento del giovane nel mondo del lavoro. Lo stage troppo breve impedisce che l'azienda in cui si manda il giovane allievo investa del tempo per formarlo in maniera adeguata.

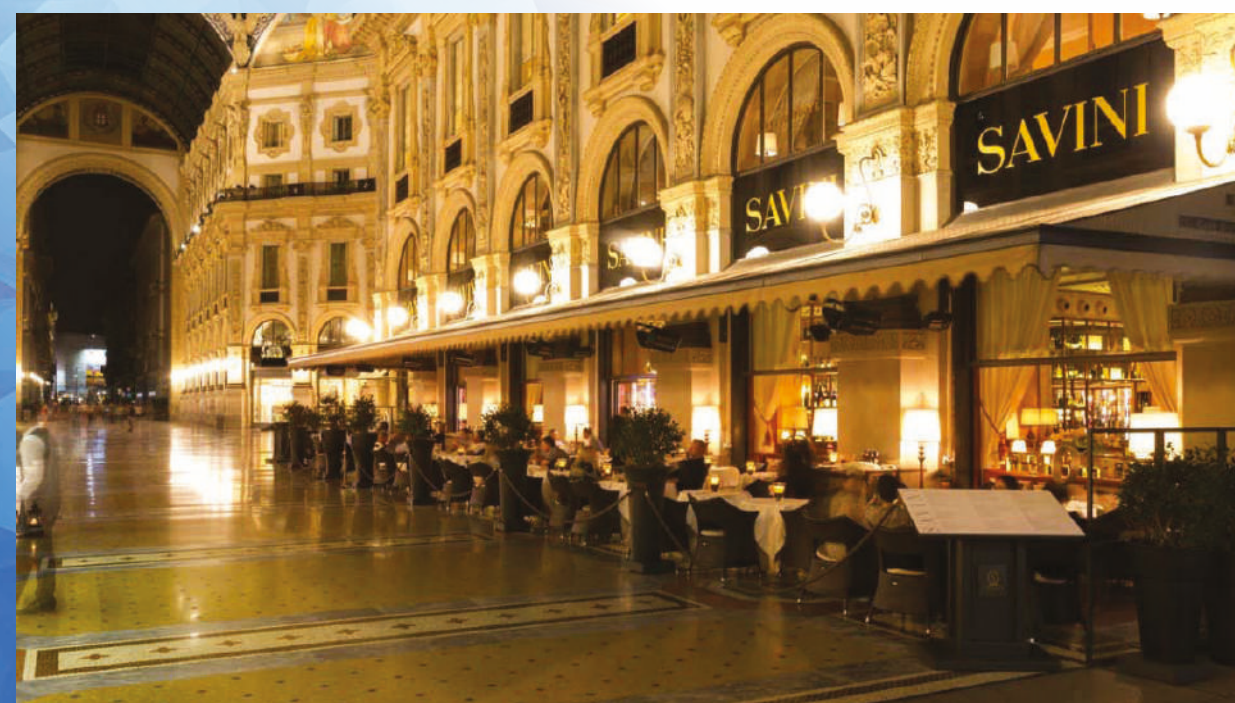
Infine, le stesse materie delle scuole alberghiere andrebbero rivisitate per dare spazio allo studio dell'etologia, della psicologia, al teatro."

Qual è lo stato dell'arte della gestione della sala nel ristorante contemporaneo?

"C'è un problema di comunicazione. Si parla soprattutto di cucina, assai poco della sala. I mass media si sono focalizzati sugli chef dimenticando che chi accoglie in sala è il maître, **è il maître che crea l'atmosfera** nella quale i commensali consumano la loro esperienza enogastronomica, è il maître che vende i piatti e valorizza l'attività dello chef.

E' il maître che a seconda del momento e della tipologia di ristorante crea lo spettacolo della sfilettatura di un rombo, della preparazione davanti all'ospite di una tartare, della preparazione di un primo come di un dessert utilizzando la lampada, al flambé. Oggi stiamo certificando anche la figura del maître-sommelier, attraverso corsi ad hoc, al fine di vendere al meglio anche i vini e i superalcolici del ristorante. Per molti albergatori il ristorante è un centro di costo passivo se la sala non interviene per renderlo un centro di profitto attivo.

Chi lavora in sala, dal cameriere al maître, deve saper manifestare una **genuina empatia nei confronti degli ospiti** quanto saper sviluppare doti di psicologo per capire lo stato d'animo di chi si siede a tavola e soddisfarlo al meglio. Il servizio viene dopo. **People serving People** è il concetto di base e va continuamente sviluppato e aggiornato per esempio adeguandolo ai bisogni e alle esigenze di una clientela sempre più segmentata per provenienze geografiche, culturali, religiose, per diete particolari (vegetariani, vegani), per intolleranze alimentari.





La cucina va in crisi se non c'è una perfetta sintonia con la sala che deve fare da filtro oltre che indirizzare le comande. Il ristorante di successo ha pochi piatti, che varia spesso, e una grande abilità nel proporli da parte di chi opera in sala. Il maître, il cameriere, devono conoscere perfettamente ciò che propongono, gli ingredienti del piatto. Guai a farsi trovare impreparati dall'ospite."

Sei apparso su Sky assieme ad **Antonino Cannavacciuolo...**

"Antonino Cannavacciuolo è andato in onda su Sky Uno (canale 108) e su digitale terrestre al canale 455 a partire dal 12 novembre 2019, tutti i martedì alle 21.15, con la sua **Antonino Chef Academy**. Sono stato coinvolto **nella terza puntata per il mio ruolo in sala**. I dieci partecipanti alla selezione, **giovani professionisti di cucina**, ridotti a otto per la terza trasmissione, dopo che gli ho spiegato e dimostrato come si realizza una mise en place, a partire dal mollettone ben stirato per arrivare alla preparazione di una tartare davanti all'ospite seduto a tavola, idem come si spina un rombo o come si prepara una crêpe suzette al flambé, si sono esibiti a loro volta davanti a 16 professionisti dell'Amira che si sono seduti a quattro tavoli.

Chi vincerà alla fine di questa sorta di maratona televisiva **andrà a lavorare da Cannavacciuolo a Villa Crespi**, sul Lago d'Orta.

Cannavacciuolo è uno degli Chef meglio preparati della sua generazione ed è fermamente convinto del ruolo strategico che la sala svolge in un ristorante. Da qui l'importanza anche per i cuochi di conoscere come si volge il servizio in sala.

La puntata è stata registrata al **ristorante Savini di Milano, sotto la Galleria Vittorio Emanuele**, dove è nata l'Amira tanti anni fa. Infine, in collaborazione con la giornalista Paola Battaglia è nato un nuovo progetto per Amira che grazie al nuovo format tv 'Benvenuti in sala' con le prime 8 puntate attraverso alunni e professori abbiamo assistito al lavoro fantastico del maître e di tutte le figure di sala, un progetto sociale di formazione vista la grande richiesta di personale preparato in questo settore.

Abbiamo rivoluzionato anche il concorso internazionale indetto da Amira in occasione dei suoi congressi nazionali introducendo una prova scritta a fianco di quella pratica. I concorrenti hanno dovuto sostenere una prova in tre lingue, oltre a una prova enologica e a quella gastronomica. Inoltre, hanno dovuto sostenere una prova a sorpresa. Lo scorso anno si trattava dello sbucciare tre diversi tipi di frutta, quest'anno hanno dovuto preparare una tartare davanti al tavolo della giuria. Quest'anno ci siamo riuniti a novembre al **Grand Hotel Villa Polito** a Siracusa."

Valerio Beltrami è stato nominato **professionista dell'Anno 2019 AMIRA** in occasione della riunione di Solidus avvenuta a Roma nel mese di dicembre.



4

TRIBUNA STAMPA "FINALMENTE UN MINISTRO DEL TURISMO ANCHE PER L'ITALIA"

di **Anna Borghini**, Socio Gruppo H



**MINISTERO
DEL TURISMO**
REPUBBLICA ITALIANA

È nei momenti di buio che si cerca un cambiamento ed è così che gli italiani si sono rivolti a **Draghi** per **mandare avanti il Bel Paese** in tempo di crisi. Finalmente, con questo governo, viene istituito il **Ministero del Turismo**, affidato al leghista milanese **Massimo Garavaglia**. Con l'istituzione del Ministero del Turismo con portafoglio l'intento è quello di **reformare il Titolo V della Costituzione** e stabilire un **nuovo rapporto tra Stato e regioni in campo turistico**.

Obiettivo del Ministro Garavaglia è quello di andare finalmente a **creare una politica nazionale del turismo** che punti a migliorare quelle che sono le quote di mercato delle regioni più forti, irrobustire quelle più deboli, oltre che ovviamente **aiutare tutte ad affrontare la sfida** più grande che ci siamo ritrovati a dover fronteggiare: **il Covid-19**.

Sono infatti molte le difficoltà che lo attenderanno, in quanto bisognerà confrontarsi anche **con le nuove tecnologie e le intelligenze artificiali**, che hanno già cambiato e sicuramente cambieranno ancora il modo di vivere di tutti quanti noi.

Il Ministro ha partecipato di recente ad un incontro della **FIPE**, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, dove ha parlato dei **fondi stanziati per il turismo**, oltre al fatto che per la prima volta, **in Italia**, si terrà il **Congresso Mondiale dell'Enoturismo**, andando a coinvolgere tutte le regioni italiane; capitale di questo evento sarà **Alba**, che nel **settembre del 2022** insieme alle sue **colline patrimonio dell'Unesco** ospiteranno proprio il più importante forum mondiale dedicato al turismo enogastronomico organizzato dalla **World Tour Organisation**.

L'annuncio è arrivato il giugno scorso proprio **in Piemonte**, con la presenza anche del suo **Presidente Alberto Cirio**, che lo definisce come uno strumento prezioso per poter ripartire nel migliore dei modi.

Un grande segnale di vicinanza del Governo nei confronti delle associazioni legate al turismo è la sua visita, in occasione dell'insediamento del nuovo **AD Enit Roberta Garibaldi**: è la prima volta che un ministro del turismo va in visita all'**Agenzia Nazionale del Turismo**. Sua intenzione, infatti, è quello di creare uno schema destinato a valorizzare l'**intero Sistema Italia** insieme ai suoi territori.

Concludiamo citando **colui che ha ribaltato le sorti della Seconda Guerra Mondiale**, che ha fatto di tutto per salvare il suo Paese da un'invasione che sembrava ormai imminente, **Winston Churchill**: "Success is not final, failure is not fatal: it is the courage to continue that counts".

Sono proprio queste parole che dobbiamo ricordare per rialzarci e continuare a farlo dopo momenti di buio e di difficoltà, perché il turismo ha subito un grosso colpo a causa di questa pandemia e **obiettivo del Ministro Garavaglia**, dei suoi collaboratori e del Ministero in generale è quello di **portare in alto il nome dell'Italia nel campo internazionale**.



5

IL PRESIDENTE ALBERTO CIRIO INCONTRA HOSPES A STRESA

di Michela Perna, Socio Gruppo H



È con grande entusiasmo che HOSPES ha accolto il **Presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio** il giorno mercoledì 23 settembre all'Hotel La Palma.

A riceverlo erano presenti il nostro **Presidente Ricardo Fava Camillo**, insieme al **Vicepresidente Ermanno Gafforini** e i Consiglieri **Roberto Abbondio**, **Silvia D'Ilario**, **Alessandro Porrini** e **Alfonso Fasola** Socio Onorario e già Consigliere HOSPES.

Il **Presidente Cirio** si trovava a Stresa per partecipare al convegno "Le opportunità per la crescita delle imprese: PNRR e Fondi Europei" presso il Regina Palace Hotel.

Terminato l'appuntamento, il Presidente è stato invitato nei nostri uffici e ha posto la sua firma sul "muro dei ricordi".



In seguito, è stato accolto presso la sala conferenze dell'Hotel la Palma, dove erano presenti il **Presidente pro-tempore della Provincia Rino Porini** e il **Consigliere Giandomenico Albertella**, supportati dall' **Ing. Danilo Recupero**, dall' **Ing. Alessandro Pilloni** e dall' **Arch. Matteo Fugazza**, insieme al **Consigliere Regionale Alberto Preioni**, la **Sindaca di Stresa Marcella Severino** e il **Dirigente Scolastico Fiorenzo Ferrari**.

Dopo mesi di dialoghi tra le parti per la realizzazione di un progetto per l'istituto si è arrivati ad un punto concreto, infatti, durante l'incontro è stata presentata la **riqualificazione della Sede in Viale Mainardi**.

Si prevede quindi la completa demolizione della sede, che verrà sostituita da una struttura più all'avanguardia e completamente ecosostenibile. **Nell'occasione il Presidente Cirio ha annunciato che corposa parte del finanziamento verrà garantita dalla Regione Piemonte.**

La giornata si è conclusa con un brindisi allo **Sky Bar della Palma**, con uno sfondo autunnale del Lago Maggiore.

Questa giornata è stata **un grande risultato per la famiglia HOSPES.**



6 LE NUOVE CATEGORIE ALBERGHIERE

di Renato Andreoletti, Socio Onorario



Una visione innovativa proposta dal nostro Socio Onorario Renato Andreoletti.

Le categorie alberghiere in Italia sono a dir poco superate. Sono regolate da **19 leggi regionali e due leggi provinciali (Trento e Bolzano)**. Rispondono a parametri quantitativi che lasciano un grande arbitrio a chi controlla e decide, controllori che raramente sono qualificati con esclusione, di territori come Trentino e Sud Tirolo.

Anche la Valle d'Aosta è tra i territori virtuosi: i 52 rifugi alpini della regione anni fa furono privatizzati, aiutati a crescere qualitativamente a chalet alpini, certificati per l'impatto ambientale, aiutati perfino a dotarsi del menù dell'alpinista, il tutto al prezzo di un B&B più che decoroso. Non si può affermare lo stesso **per la gran parte del territorio italiano dove le categorie a volte sono assegnate sulla base di dichiarazioni degli stessi albergatori**. Per esempio, accade di alberghi cui la categoria è stata assegnata anche decenni fa e mai più verificata.

Perciò non ci si stupisce che **nei fatti siano le piattaforme di prenotazione (Booking, Expedia) ad assegnare le reali categorie** sulla base dei voti attribuiti tramite le recensioni online degli ospiti degli alberghi stessi.



Inoltre, è la **tariffa che determina la vera categoria dell'albergo**: è il mercato che valuta il rapporto qualità/prezzo, a partire dall'analisi di quanto promette il sito e sulla base delle recensioni di chi ne è stato ospite. A proposito si può citare **Abramo Lincoln**, "una persona la puoi fregare una volta, forse anche più volte e perfino per tutta la vita, ma non puoi fregare tutti sempre".

È più corretto parlare di alberghi che offrono esperienze straordinarie, per il luogo, l'ambiente, lo staff, l'esperienza enogastronomica e di benessere, di alberghi storici o contemporanei per la storia della struttura e l'arredo, anche se non riescono a raggiungere la perfezione, di alberghi tematici, che possono giungere anche all'effetto wow! Puntando soprattutto su uno specifico tema, che sia il golf, la famiglia, la montagna, il mare, il benessere eccetera. Inoltre, è paradossale che gli **alberghi contemporanei** abbiano speso milioni di euro per rivolgersi ad architetti di grido e poi non li citino mai nei loro siti. Ed anche che certi alberghi storici abbiano perso la memoria della loro storia.

Gli alberghi funzionali offrono un ambiente perfetto dal punto di vista professionale (per la pulizia, l'empatia del personale, il comfort legato alla qualità del sonno) quasi sempre senza disporre del ristorante. Infine, ci sono gli **alberghi low cost**, che puntano sul prezzo salvaguardando sempre comfort, sicurezza e professionalità.

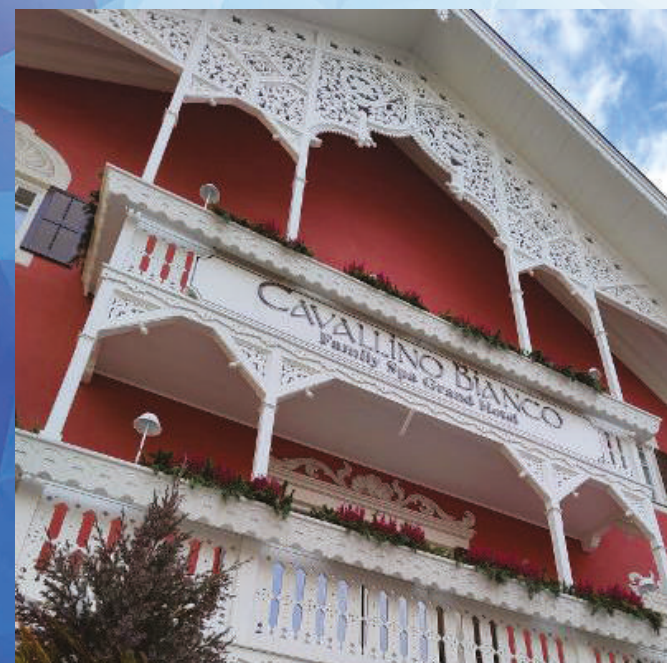
Di seguito, un elenco sintetico di soli dieci hotels per categoria (quelli straordinari nell'esperienza personale del Socio Onorario Renato Andreoletti ammontano a otto).

1. **Straordinari**
2. **Storici**
3. **Contemporanei**
4. **Tematici**
5. **Funzionali**
6. **Low cost**

I primi sono quelli che creano l'effetto wow! È il sentimento che ha provato ogni volta nel **Cavaliere Waldorf Astoria di Roma** e nel **Four Seasons di Firenze** nel quale continua ad aleggiare lo spirito di Patrizio Cipollini, uno dei migliori general manager che il Socio Renato abbia mai conosciuto. **Il San Luis di Avelengo, il Ca' Maria Adele di Venezia è la Venezia** dei nostri sogni. **Il Monastero Santa Rosa**, gioiello della Costiera Amalfitana. **Il Gritti Palace, il Grand Hotel Tremezzo**, l'hotel con il sito Web migliore in assoluto, al **San Pietro di Positano** è lo spirito di Carlin Cinque che vi aleggia.

Storici

1. Turin Hotel, Torino
2. Four Seasons, Milano
3. Villa d'Este, Cernobbio (CO)
4. Hotel Danieli, Venezia
5. Hotel Laurin, Bolzano
6. Double Tree by Hilton, Trieste
7. Palazzo Seneca, Norcia (PG)
8. Hotel Eden, Roma
9. Hotel NH Collection Grand Hotel Convento di Amalfi, Amalfi (SA)
10. Four Seasons San Domenico Palace, Taormina (ME)



Contemporanei

1. Double Tree by Hilton Torino Lingotto, Torino
2. Armani Hotel, Milano
3. Hotel Sereno, Como
4. Lac Salin, Livigno (SO)
5. Hotel Cristallo, Cortina d'Ampezzo (BL)
6. Gran Melià Villa Agrippina Rome, Roma
7. Casa Angelina, Praiano (SA)
8. Borgo Egnazia, Savelletri di Fasano (BR)
9. Belmond Grand Hotel Timeo, Taormina (ME)
10. Palazzo Doglio, Cagliari

Tematico

1. Hotel Bellevue, Cogne (AO)
2. Grand Hotel Bagni Nuovi, Bormio (SO)
3. Hotel Cæsius Termæ Spa, Bardolino (VR)
4. Excess Venice, Venezia
5. Cavallino Bianco, Ortisei (BZ)
6. Castello di Spessa, Capriva del Friuli (GO)
7. Borgo Pignano, Volterra (PI)
8. Hotel Il Pellicano, Porto Ercole (GR)
9. Le grotte della Civita, Matera
10. Hotel Cave Bianche, Favignana (TR)

Funzionale

1. Hotel Bonotto, Desenzano del Garda (BS)
2. Hotel Sassella Ristorante Jim, Grosio (SO)
3. Hotel Valpolicella International, San Pietro in Cariano (VR)
4. Hotel Baretta, Caldiero (VR)
5. Hotel Alla Campagna, San Giovanni Lupatoto (VR)
6. Eco Hotel Primavera, Riva del Garda (TN)
7. Hotel Firenze, Verona
8. President Hotel, Lignano Sabbiadoro (UD)
9. Valle di Assisi, Assisi (PG)
10. iQ Hotel Roma, Roma

Low cost

1. A&O, Mestre Venezia
2. Hotel Kappa, Mestre Venezia
3. The Student Hotel, Firenze
4. Neapolitan Trips, Napoli
5. Hotel Cine Holiday, Napoli

7 LA SINDROME DELL' EMIGRANTE

di **Renato Andreoletti**, Socio Onorario

Questo la portò ad essere una delle **principali destinazioni turistiche**, grazie soprattutto alle **Olimpiadi di Roma del 1960**, che rilanciarono l'immagine del Grand Tour tipico delle classi colte e benestanti del continente europeo tra 1600 e 1800.

Principale conseguenza dell'aumento delle condizioni di vita ed economiche fu l'aumento degli italiani che partivano per andare in vacanza con valigie di lusso, poi sostituite dai moderni trolley.

Gli emigranti tornati in patria non dimenticavano però i lavori umili e poco remunerativi che erano costretti a fare per mantenere la famiglia in patria, infatti erano minatori, operai, facchini, camerieri, cuochi, impiegati, ecc.

Nello stesso tempo **moltissimi italiani hanno deciso di restare proprio grazie al turismo**; infatti, il piccolo ristorante è diventato prima locanda e poi albergo; la nostra tradizione enogastronomica ha poi portato allo sviluppo di un patrimonio unico quando differenziato, che ha visto **la nascita di ristoranti e alla nascita di cuochi sempre più consapevoli e raffinati**.

Il turismo in Italia è presente da ben 2000 anni, nasce come elitario, riservato alle fasce più abbienti; a partire dagli anni '50 e dai crescenti diritti della classe operaia inizia a svilupparsi quello che definiamo turismo di massa, cresciuto all'insegna della quantità e non della qualità.



L'Italia nel turismo è un gigante indiscusso, ma a zone trionfanti se ne affiancano altre più deboli. Superare **la Sindrome dell'Emigrante** consentirebbe di migliorare posizione e risultati a livello nazionale.

Il Bel Paese per circa 120 anni, **dal 1861 al 1980**, è stato uno dei territori dove **l'emigrazione ha inciso** maggiormente a livello non solo demografico, ma anche sociale. **A Genova** oggi abbiamo **il Museo del Mare**, dove **l'ultimo piano è riservato alla storia della nostra emigrazione**, appunto perché la maggior parte degli emigranti partiva proprio dal porto della città.

Destinazione di principale interesse sono state sicuramente **le Americhe**, seguite poi da Australia e il resto d'Europa; senza contare tutte le migrazioni interne al nostro Paese, dalla montagna verso le coste, da est a ovest, da nord a sud. **Ancora oggi abbiamo il fenomeno della "fuga di cervelli"**, che vede giovani ragazzi, diplomati o laureati, andarsene dall'Italia per cercare maggiore fortuna all'estero.

Nel secondo dopo guerra l'Italia, grazie al Piano Marshall e alle rimesse degli emigranti, era riuscita a diventare uno dei Paesi più sviluppati e ricchi, con un sistema industriale secondo solo a quello tedesco.

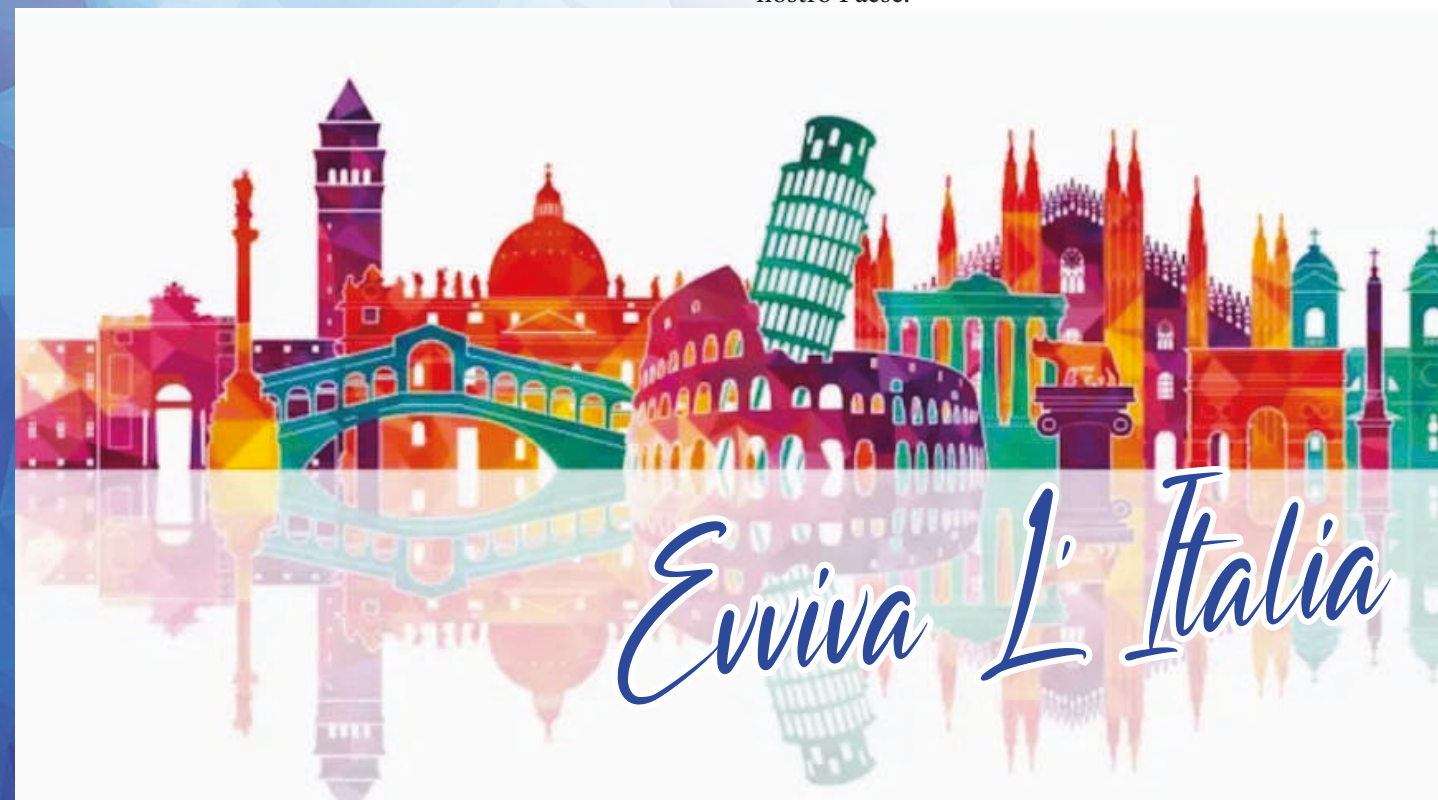


Il settore turistico in Italia è stato costruito da un paio di generazioni di italiani dotati di buona volontà e una notevole propensione al lavoro, ma scarsi di studi.

Notiamo infatti come in Italia ci sia stato **un forte sviluppo per il settore manifatturiero**, mentre per quello del turismo avevamo prima una formazione di due anni nelle 'scuole alberghiere', che è poi arrivato a dare un diploma; viene comunque considerato come un livello di istruzione inferiore fatto per chi doveva fare prima ancora di pensare.

Questo è dovuto al fatto che il **turismo viene 'emarginato' nei Paesi** in cui ci sia il settore manifatturiero ben sviluppato, ma ad **oggi la situazione sta cambiando**: una fabbrica si può delocalizzare, mentre il turismo sarà sempre nello stesso posto; nonostante ad oggi ci sia un grande fascino per l'esotico **l'Italia rimane ancora uno dei Paesi maggiormente visitati**.

Nonostante tutto **l'Italia ha ancora tanto da migliorare**: finalmente con un ministero del turismo abbiamo la possibilità di perfezionare ovunque, e non solo in determinate aree, la fruibilità delle risorse che già ci sono e di crearne di nuove, infatti il settore del turismo è proprio uno dei settori più importanti, se non quello trainante, del nostro Paese.



di Michela Perna, Socio Gruppo H



Cos' è Hosco.com?

Innanzitutto, tutto per spiegarvi al meglio questa iniziativa, vi introduciamo **Hosco**. Essa è una piattaforma di **reclutamento online specializzata nel settore dell'ospitalità**, è stata fondata nel 2011.

Il suo scopo principale è quello di **far incontrare l'offerta e la domanda** tramite la creazione e la condivisione di contenuti legati al settore turistico-alberghiero. Questo network vuole mettere in contatto gli studenti, le aziende e le scuole di tutto il mondo.



A cosa serve questa piattaforma di reclutamento.

Grazie ad **Hosco** potrai iniziare o migliorare la tua carriera. All'interno del sito potrai trovare **un'infinità di offerte di lavoro disponibili** non solo relative al tuo Stato, ma bensì da tutto il mondo. Inoltre, quando si lavora nel settore del turismo e in quello alberghiero un elemento fondamentale è la **connessione con altri professionisti**.

Tramite il sito potrai collegarti con i tuoi compagni di classe, colleghi ed esperti del settore. Potrai così ottenere **consigli e suggerimenti** da oltre 150.000 membri. Infine, potrai continuare ad apprendere **nuove nozioni sul mondo del turismo**, infatti, Hosco crea dei contenuti originali riguardanti la carriera, guida alle città e consigli di ogni genere. In aggiunta, alcune delle offerte di lavoro pubblicate sulla piattaforma sono riservate ed esclusivamente rivolte ai **Soci HOSPES iscritti ad Hosco**.

Perché HOSPES ha scelto di collaborare con Hosco.

HOSPES è accoglienza, crescita e formazione. Per aiutare i soci più giovani ad avvicinarsi al settore e per cercare di mettere in evidenza i profili già più esperti, **HOSPES ha deciso di collaborare con Hosco**.

Quindi se anche tu vuoi entrare a far parte di questo network **connettiti alla pagina e iscriviti**, troverai l'azienda o il corso adatto a te.

di Anna Borghini, Socio Gruppo H



Lo scorso 1 e 2 dicembre presso l'Istituto "Erminio Maggio" si sono tenuti degli incontri per gli studenti. **Ospite principale è stato il nostro Socio Senior Dottor Giacomo Grossi**, general manager di uno degli Hotel più belli del Lago di Garda, il **Villa Cortine Palace Hotel**, **Dottor Giacomo Grossi**. Insieme a lui **altre due figure importanti della nostra Associazione**, il **Vice Presidente Vicario Ermanno Gafforini** e il **Consigliere Alessandro Porrini** con il compito di spiegare e raccontare agli studenti la storia e gli obiettivi di HOSPES.

Per capire al meglio l'importanza di questo incontro bisogna raccontare chi è il **Socio Direttore Grossi**: di origine toscana, diplomato al liceo classico e con il sogno di fare l'ingegnere si iscrive all'Università, ma dopo un anno capisce che quella non è la sua strada e dopo attente riflessioni, **frequenta il corso di scienze del turismo nel Campus di Lucca**. Scrive la tesi mentre svolge un tirocinio a **Lugano**, si laurea e decide di rimanere nella cittadina Svizzera, iscrivendosi all'Università per un **master in International Tourism**.

Qui entra in contatto con un gruppo eterogeneo di persone e inizierà a viaggiare e conoscere il mondo; studia per un periodo a Roma, per un **master in management de Il Sole 24 Ore**.

Grazie a questa esperienza conosce un ragazzo, con il quale lavorerà per molti anni presso la **società Blastness**, dove da stagista diventerà la terza figura di riferimento.

Questa è stata un'esperienza fondamentale per la sua carriera, in quanto ha potuto **collaborare con moltissimi Hotel**, cominciando a vivere e a conoscere l'hotellerie a 360 gradi, apprendendo man mano conoscenze tecniche specifiche per ogni settore alberghiero. **Un cliente della società, Villa Cortine Palace Hotel**, nel 2019 attraverso il suo direttore, **Roberto Cappelletto, allievo di ieri della "Scuola di Stresa"**, gli dice che è portato per lavorare all'interno di un albergo e gli offre il ruolo di vicedirettore: dopo momenti di riflessione accetta l'offerta e da Roma si trasferisce sul Lago di Garda.

Alla fine dello stesso anno, più precisamente il 31 di dicembre, riceve una chiamata e gli viene offerto il **ruolo di general manager dell'Hotel**: la decisione era difficile, gestire una struttura come il **Villa Cortine Palace Hotel** porta grandi responsabilità, ma alla fine decide di accettare.

Poco dopo arriva una delle sfide più difficili che il settore del turismo ha dovuto affrontare: il **COVID-19**. Nonostante le difficoltà di un anno insolito egli riesce a organizzare tre mesi di stagione. La stagione 2021, conclusasi da non molto tempo, ha avuto un record di fatturato in pochi mesi.



Dalle sue esperienze possiamo trarre un **insegnamento fondamentale**: quando stiamo per finire un percorso scolastico le incertezze sono molte e gli sbagli sono sempre dietro l'angolo, **ma se seguiamo le nostre passioni, ciò che ci piace fare, sicuramente riusciremo a prendere le giuste decisioni.**

Per spiegare meglio questo concetto ha fatto vedere un video riguardante **Steve Jobs**, che ha avuto il coraggio di andare contro a ciò che era già stato deciso per lui, di inseguire i propri sogni e le proprie passioni e citandolo diamo un consiglio a tutti: **“Stay hungry. Stay foolish”.**

Giacomo Grossi è rimasto molto colpito dalle **Tavole del Capitano Ricci**, in quanto le considera quasi come un'anticipazione degli attuali PowerPoint.

Ci spiega, poi, **come il turista** sia sempre **più tecnologico e legato ai social**, è sempre più esigente, internazionale e alla ricerca di qualcosa. È **time-obsessed**, infatti la durata di una vacanza si è notevolmente ridotta e quindi ha fretta di vivere più esperienze possibili.

Da questo capiamo come un hotel, per essere considerato di lusso, deve puntare tutto sul servizio, che è proprio ciò che fa la differenza. I dipendenti devono quindi essere curiosi, multi-tasking, con una base culturale sempre più ampia, collaborando e imparando costantemente. L'organizzazione del processo sta quindi alla base di tutto, unitamente alla passione e alla volontà di metterci sempre il 101% in tutto ciò che facciamo.



Altro tema affrontato è stato il **cambiamento del settore turistico dovuto al COVID-19**:

1. **crescita del turismo domestico**, si sta viaggiando sempre di più in Italia;
2. **crescita alla sensibilità** e sostenibilità, bisogna adattarsi alle nuove esigenze e necessità;
3. **riduzione del “booking window”**, ovvero il tempo intercorrente tra la data di prenotazione e quella di arrivo;
4. **crescita del mondo extralberghiero**, pensiamo ad esempio alle nuove modalità di AirB&B;
5. **crollo dei tour operator classici**, che stanno scomparendo in favore dell'evolversi del mercato. Ad oggi Booking è l'agenzia di viaggio maggiore;
6. **crescita del turismo del lusso**;
7. **holiday working**, nate con lo sviluppo dello smart working; le persone decidono di lavorare in luoghi esotici invece che da casa propria;

Anche le figure professionali del settore stanno subendo **dei cambiamenti**, infatti si ricerca sempre di più, oltre che ad **una capacità pratica, una gestionale**. I ragazzi giovani devono motivare e bisogna capire che “evoluzione” è la parola chiave, in quanto non si può rimanere fermi ma bisogna cambiare, evolversi costantemente.

Giacomo Grossi dà anche una **grande opportunità a tutti gli studenti**, offrendo la **possibilità di effettuare dei tirocini presso la propria struttura**.

A proposito di HOSPES dobbiamo dire che è proprio **grazie all'Associazione** che si è **organizzato questo incontro**. Essa dà l'opportunità di confronto con persone che possono aiutarci a prendere decisioni, raccontandoci le loro esperienze e mettendoci in contatto con il mondo del lavoro.

HOSPES lavora costantemente per **fornire servizi utili ai suoi Soci, che sono una grande famiglia**, offrendo opportunità di lavoro attraverso la piattaforma Hosco, organizza ogni anno una borsa di studio per permettere ad uno o più alunni di lavorare in strutture d'eccellenza.

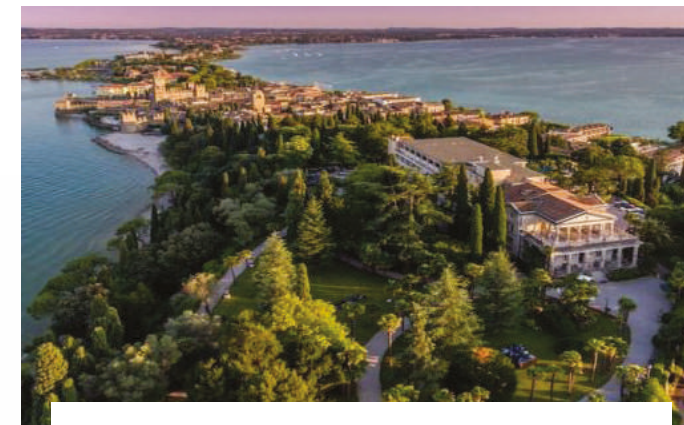
Grande progetto “in cantiere” è l'organizzazione di un corso post-diploma per specializzarsi nel corso di studio in precedenza intrapreso.
“Non perder l'ora!”

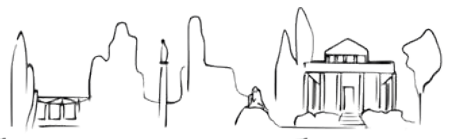


BLASTNESS®
GROWING YOUR BUSINESS

Società Blastness:

Blastness è una società di servizi che si pone come **partner** per le strutture ricettive indipendenti sia per lo **sviluppo del fatturato del canale diretto di vendita online**, sia per l'**ottimizzazione del revenue management**. L'obiettivo è duplice ossia di **ridurre i costi** di intermediazione della distribuzione elettronica e **massimizzare la marginalità operativa** sul totale del fatturato camere.




Villa Cortine Palace Hotel
Sirmione - Lake Garda - Italy

Villa Cortine Palace Hotel e un Progetto innovativo di grande efficienza:

L'obiettivo principale è quello di far sì che tutti i dipendenti del reparto “accoglienza” abbiano sia competenze di portineria che di ricevimento.

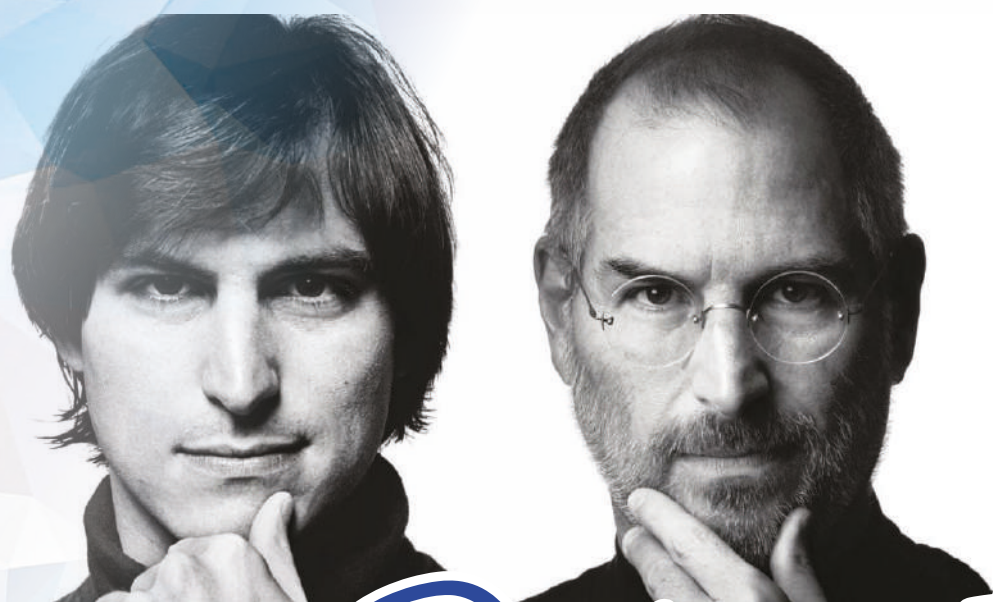
In particolare, **il reparto accoglienza** è stato ridimensionato a un bancone, mentre **il check – out** è gestito da una sola persona dedicata, in quanto è essa stessa una fase delicata del guest relation. Inoltre, è stato creato **il Bistrot presso il Maria Callas Cocktail bar**, dove gli ospiti possono degustare piatti e aperitivi lussuosi.

L'Head barman, **Francesco Marino** è stato poi di recente a Stresa, per la competizione nazionale “**110 e lode**”, nella quale ha proposto il proprio “signature cocktail”. I feedback degli ospiti sono molto positivi a testimonianza del fatto che la struttura ha sempre avuto una visione del lusso lungimirante ed efficiente, tanto che alcuni ospiti illustri l'hanno scelta per trascorrere il proprio soggiorno, tra questi il precedente ministro inglese **Theresa May**.
Testimonianza del Socio Gruppo H Matteo Piazza, che ha operato nella struttura.



10 A PROPOSITO DI STEVE JOBS

di Renato Andreoletti, Socio Onorario



Think Different

Ci pare molto utile in questa occasione proporre un articolo apparso su HOTEL DOMANI di qualche tempo fa, dal titolo **Steve Jobs e l'arte della manutenzione della mente. Think Different. Pensa Diverso**, a firma del nostro Socio Onorario Renato Andreoletti, all'epoca direttore dell'importante mensile di tecnica e cultura turistico alberghiera. L'intelligenza razionale da sola non basta se non è supportata dall'intuito che consente di immaginare ciò che ancora non esiste.

E' questa la grande lezione di personaggi come **Filippo Brunelleschi** e **Leonardo da Vinci** in passato, **Steve Jobs** più di recente. **Pensare Diverso** è importante purché poi subentri una capacità di progettare e realizzare assolutamente razionali. **Il lavoro di squadra può e deve integrare intuito e razionalità.**

E' stato il motto di **Steve Jobs**, genio nato e cresciuto nella Silicon Valley californiana quando all'epoca, anni Sessanta e Settanta dello scorso secolo, quel territorio registrava soprattutto una incredibile concentrazione di industrie tecnologiche affini al settore militare che il governo americano vi aveva collocato dopo la seconda guerra mondiale per rispondere alla sfida del nuovo nemico, l'Unione Sovietica. La California dista 10.000 chilometri da Mosca.

La produzione e commercializzazione dei brevetti è una delle principali fonti di autofinanziamento per le università e di arricchimento per i ricercatori e gli scienziati. **Internet** è nata con il nome di **Arpanet come rete di collegamento via cavo tra i comandi militari** e i ricercatori delle principali università del Paese.

In caso di attacco termonucleare, i segnali via cavo non sarebbero stati annichiti dal black out magnetico provocato dall'esplosione di una bomba nucleare garantendo la risposta militare: il presidente degli Stati Uniti avrebbe potuto schiacciare il famoso pulsante rosso e attivare il lancio dei missili.

L'era dei satelliti la rese superata negli anni Ottanta motivo per il quale fu aperta al suo sfruttamento commerciale. La guerra del Vietnam (1965-1973) impresso un ulteriore sviluppo tecnologico alla ricerca a uso militare che poi, con la fine di quella disgraziata avventura, fu resa accessibile al settore privato. L'era dei computer nasce in quel momento.

Jobs ha sempre creduto nell'istinto, che consente di intuire ciò che non esiste, progettando prodotti innovativi che poi dovevano sottostare a una progettazione e a un perfezionismo davvero maniacali.

Lavorare con Steve Jobs pare sia stata contemporaneamente l'esperienza più eccitante dal punto di vista creativo e la più distruttiva dal punto di vista psicologico che un essere umano possa provare.

Il segreto di Steve Jobs? Proporre al consumatore finale esperienze uniche e originali attraverso prodotti tecnologici incredibilmente sofisticati dal punto di vista ingegneristico quanto belli, semplici e di immediata comprensione per l'utilizzatore finale. Jobs si è sempre posto sull'intersezione tra tecnologia e arte camminando senza saperlo sulle orme di un altro genio che sapeva coniugare questi mondi all'apparenza opposti: **Leonardo da Vinci**, nato 403 anni prima di Steve Jobs.

Ma anche **Filippo Brunelleschi**, vissuto una generazione prima di Leonardo, che all'inizio del 1400 risolse un problema ritenuto insolubile, costruire il cupolone della cattedrale di Firenze, non fu meno geniale.



Se pensiamo al mondo alberghiero, **Think Different** è stato il motto di chi negli anni Cinquanta ha inventato **Best Western** sulla costa occidentale (sempre quella) degli Stati Uniti per difendere gli albergatori indipendenti dalle catene alberghiere integrate diventando a sua volta una sorta di immensa catena alberghiera diffusa su scala planetaria.

Think Different è stato il modo con il quale gli albergatori e gli **operatori turistici della costa romagnola** hanno reagito alla crisi della mucillagine del 1989 inventando forme di turismo che sembravano incompatibili con quelle tipiche della riviera adriatica: dal congressuale al fieristico, dall'enogastronomico al wellness allo sport del pedale.

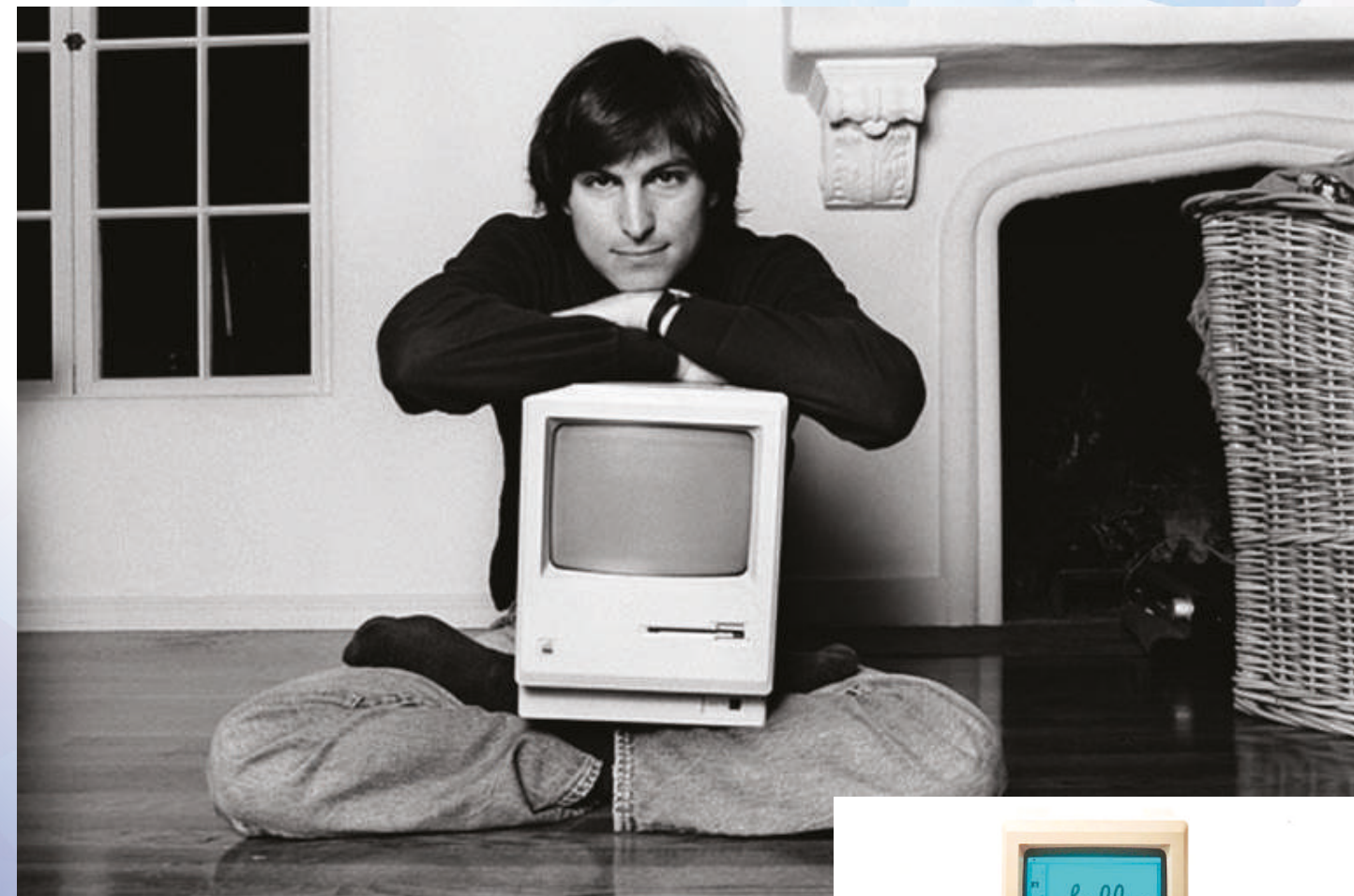
Think Different è stato il motto di **Toni Sailer** (tre medaglie d'oro alle Olimpiadi invernali di Cortina del 1956) e di Kitzbühel (di cui Sailer fu l'emblema fino alla morte, nel 2009) che nel dopoguerra hanno fatto della località austriaca una delle destinazioni turistiche più alla moda nel mondo dello sci inventando nel 1967 perfino la discesa mozzafiato più famosa del mondo, la Streif, realizzando una discesa pressoché verticale (con una pendenza dell'85 per cento) in quella che in fin dei conti era una banale montagna al di sotto dei 2000 metri di altezza.

Think Different è il motto di **Nerio Alessandri** (altro romagnolo...), classe 1961, che nel garage di casa sua un anno prima di Steve Jobs creò **Technogym**, diventata oggi assai più di una multinazionale delle attrezzature sportive: è un vero e proprio **concept filosofico** legato a uno stile di vita salutare oltre che salutista.

Think Different è stato il motto di **Carlino Cinque**, classe 1911, che sulla costiera amalfitana **ha inventato Positano come destinazione turistica** subito dopo la seconda guerra mondiale ma che soprattutto ha immaginato il **San Pietro di Positano** su un costone nudo appiccicandoci materialmente sia le camere che le piante d'alto fusto che lo caratterizzano. Era il 1970. Solo un geniale visionario poteva immaginare e realizzare un simile gioiello alberghiero.

Think Different, Pensa Diverso per creare nuove esperienze cogliendo le tendenze, immaginando ciò che ancora non esiste ma che è pronto dietro l'angolo, sposando passato e futuro (lo storytelling ideale per un Paese come l'Italia), continua a essere lo strumento mentale migliore per immaginare il futuro del turismo italiano purché, come hanno fatto romagnoli e californiani, ma anche il campano Carlino, poi venga coniugato con un **estremo rigore progettuale e una grande coerenza realizzativa**.

Il futuro è dei musei multimediali, della realtà aumentata, di tutte le forme di intrattenimento ludico e culturale che sappiano integrare e proporre prodotti che propongano esperienze uniche, originali, soprattutto divertenti il tutto coniugato con l'esperienza enogastronomica basata sulla biodiversità che rende unica l'Italia sull'intero pianeta Terra.



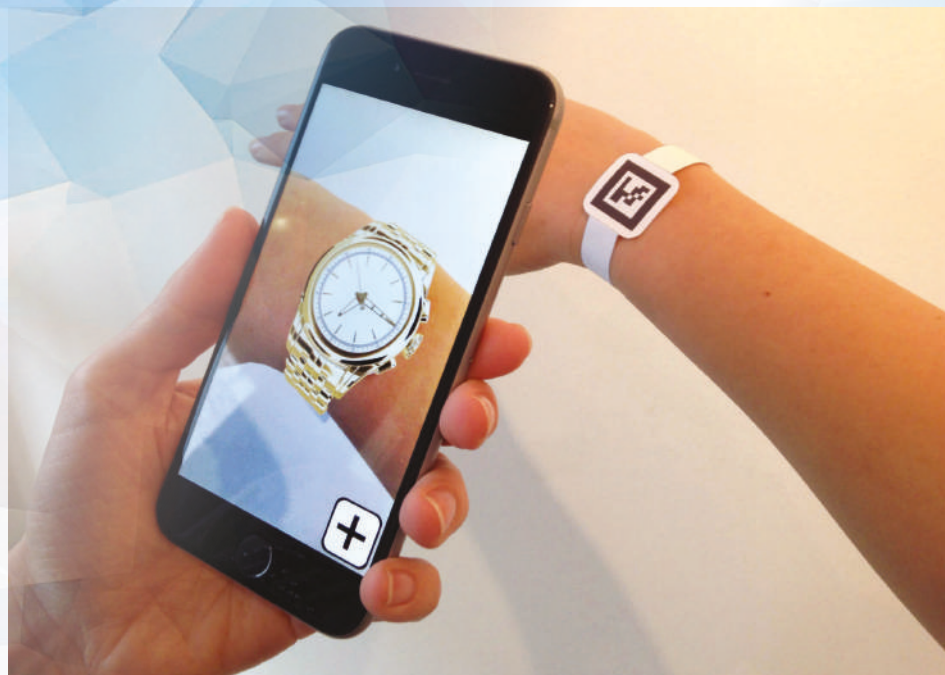
Think Different è la migliore arte di manutenzione della mente purché la si inserisca all'interno di un coerente, solidale lavoro di squadra.

Steve Jobs... and me.

Steve Jobs, classe 1955, non aveva ancora trent'anni quando fondò la Apple e nel 1984 assieme a **Steve Wozniak** propose il Macintosh, il personal computer che avrebbe rivoluzionato il mondo. Che cosa differenziava il suo computer da quelli esistenti? Che lo poteva utilizzare chiunque grazie alla facilità d'uso, al mouse e alle icone grafiche. Inoltre, era facilmente trasportabile. Per usare un computer IBM dovevi essere un esperto di informatica, per trasportarlo dovevi rivolgerti a un'azienda specializzata in trasporti.

Sono stato tra le prime cavia del Macintosh. Per utilizzare un Macintosh dovevi essere solo una persona dotata di curiosità e di una granitica volontà per sperimentare e apprendere dai successi come dai fallimenti (ricordo la volta che saltò la corrente e persi un'intera giornata di lavoro perché non avevo ancora salvato i testi in un floppy disc).

Nel 1986 con un Macintosh scrivevo e impaginavo addirittura un giornale tabloid (di grande formato), **l'Eco del Verbano**, che diffondevamo nelle edicole lombarde e piemontesi del Lago Maggiore, e preparai il numero zero di una nuova rivista, **I Laghi**. Avevo quattro anni più di Jobs e non ero un genio però grazie al Macintosh ho affinato il mestiere di giornalista e imparato perfino i rudimenti della grafica editoriale.





Fino a quel momento, chi voleva fare un giornale scriveva gli articoli con la macchina da scrivere manuale o elettrica, poi li passava in tipografia dove erano ribattuti con la linotype o sui primi ingombranti computer che realizzavano solo le strisciate di carta (le bozze), quindi intervenivano gli impaginatori che assemblavano la pagina inserendo anche le pellicole delle immagini. Le bozze andavano lette una prima volta, corrette e rilette una seconda volta perché chi trasferiva i testi commetteva sia errori di ortografia che salti di parole e paragrafi. Grazie al Macintosh, saltavamo i primi due passaggi riducendo all'osso i costi ma soprattutto eliminando i tempi morti che la tipografia imponeva.

Fu un'esperienza breve quella dell'Eco del Verbano, intensa quanto felice. Non ritenendosi ancora all'altezza di assumere il ruolo di amministratore delegato, Jobs aveva delegato la gestione dell'azienda al consiglio di amministrazione che a sua volta aveva scelto un amministratore delegato.

L'anno dopo il lancio del Macintosh, Jobs fu messo alla porta dal consiglio di amministrazione della Apple: in azienda era vissuto come una sorta di incontrollabile bomba a orologeria. Lo disinnescarono.

Mark Zuckerberg, il ventenne fondatore di Facebook nel 2004, vent'anni dopo Jobs, non commetterà lo stesso errore. Controllerà, e ancora controlla, sia la maggioranza nel consiglio di amministrazione che il ruolo di amministratore delegato.

Steve Jobs era un genio sociopatico che raramente andava d'accordo con i suoi simili. Soffriva della sindrome di essere stato abbandonato dai genitori naturali e adottato da chi gli aveva dato il cognome, l'aveva cresciuto e fatto studiare.

Incontrò la madre naturale solo dopo la morte di quella adottiva. Non volle mai conoscere il padre, che pure viveva non molto lontano. La madre naturale, una ragazza americana di 23 anni, lo aveva partorito e dato in adozione perché la famiglia siriana e musulmana del marito aveva posto un veto alla loro unione.

Steve nacque nel mese di febbraio del 1955, ad agosto morì il suocero siriano così i due ragazzi (anche il padre aveva 23 anni) si sposarono ed ebbero una figlia, che Jobs conobbe e frequentò da adulto. Anche Steve Jobs all'età di 23 anni abbandonò la prima figlia. Molti anni dopo si sposò ed ebbe tre figli. Era troppo perfezionista per la gran parte del genere umano. Troppo diretto e spesso insultante.

Si ritrovò a spasso da un giorno all'altro. Un giovanissimo milionario a spasso. Dieci anni prima, giovane hippy californiano, era andato in India, aveva imparato la meditazione, si era drogato anche in maniera pesante con l'LSD.



Dieci anni dopo, sembrava che il suo genio fosse già implso. Invece Jobs negli anni successivi inventò **Next**, che rappresentava una nuova generazione di computer, incontrò la **Pixar**, una piccola società di animazione cinematografica, di cui diventò il maggiore azionista e l'amministratore delegato, rivoluzionò il mondo dell'animazione cinematografica insieme a **John Lasseter** con film che hanno fatto epoca come **Toy Story**, che non solo è diventato un vero e proprio serial di incredibile successo planetario (con incassi stratosferici e guadagni incredibili) ma che soprattutto ha imposto un nuovo paradigma nella cinematografia del settore.

Nel frattempo la Apple era arrivata sull'orlo del fallimento. Jobs nel 1997 rientrò in Apple con i pieni poteri, diventandone di fatto il padrone incontrastato fino alla sua prematura morte per cancro nel 2011, a soli 56 anni.

Troppo preso dal rilancio della Apple, vendette la Pixar alla **Disney** per 7,4 miliardi di dollari. Jobs in tutta la sua vita ha avuto un incredibile fiuto commerciale che non si sarebbe mai immaginato nell'hippy scarmigliato e puzzolente (non amava lavarsi) oltre che vegetariano che era da giovane (imparò in seguito a lavarsi e a vestirsi mentre restò un salutista convinto a tavola).

Per sottolineare il rilancio di Apple, Jobs si rivolse agli stessi creativi che nel 1984 l'avevano aiutato a lanciare il Macintosh con l'evento "1984" (immaginando il Macintosh come il martello che avrebbe infranto materialmente lo schermo del Grande Fratello, parafrasi trasparente di IBM, profetizzato da George Orwell nel libro pubblicato nel 1949 e ambientato per l'appunto in un futuribile 1984).



Questa volta lo slogan fu: **Think Different, Pensa Diverso**. Non era solo uno slogan: era il modo di pensare di Steve Jobs che nella sua vita ha sviluppato il Macintosh, l'iMac, gli iTunes Store, gli Apple Store, l'iPod, l'iPhone, l'iPad, rivoluzionando il mondo contemporaneo come pochi altri. E' stato il cancro al pancreas a fermarlo nel 2011.

Think Different, Pensa Diverso è da sempre il segreto dei grandi inventori e dei pensatori rivoluzionari.

Secondo Steve Jobs l'Occidente ha avuto il pregio e il limite di aver sviluppato il pensiero razionale a discapito troppo spesso di un approccio istintivo, irrazionale, che è più tipico del pensiero orientale, dall'induismo al buddismo compreso il buddismo zen, la versione giapponese del buddismo.

Con Steve Jobs ho scoperto di aver condiviso anche l'esperienza di essere andato in India (lui ci andò nel 1974, io nel 1978) anche a seguito della lettura dello stesso libro, l'autobiografia di un yogi, **Yogananda**, che aveva l'ashram a Puri, nell'Orissa indiano, 500 chilometri a sud rispetto a Calcutta, seguendo la costa del Golfo del Bengala.

Yogananda, nato in India nel 1893, aveva fondato anche una catena di ashram di successo in California dove era morto nel 1952. Stessa esperienza, risultati opposti. Lui tornò entusiasta dalla sua esperienza indiana, io profondamente deluso.

Troppo europeo e razionale io, un genio lui. Steve Jobs per tutta la vita ha adorato Bob Dylan di cui aveva le registrazioni dal vivo dei suoi concerti. Io non sono andato oltre Lucio Dalla e Gianni Morandi... Entrambi siamo rimasti vegetariani ma con un diverso conto in banca...



Cosa proporresti per migliorare l'attività di HOSPES?

Rimanete sempre collegati con:

www.associazionehospes.it

