



la Scuola
di Stresa

Ottobre 2022

- 1 Il Castello dal Pozzo apre le porte ad HOSPES per la "Cena di Primavera"
- 2 Quarta edizione della borsa di studio-lavoro "Grandi Educatori Arturo Palaoro, Vincenzo Palmulli" & le Alte Mete
- 3 L' Hotel Ristorante Giardinetto ha compiuto 90 anni di vita
- 4 Venni. Vidi. Vinsi. Manuale del Marketing turistico alberghiero del Terzo Millennio
- 5 Il progetto di riqualificazione della casa HOSPES per ospitare l'Istituto "Erminio Maggia"
- 6 Rubrica Sette domande a ...



ESSERE HOSPES
IERI OGGI E DOMANI



la Scuola
di Stresa

Cari Soci,



Venerdì 21 ottobre
MARCOSACCO AL VERBANO
Dinner fundraising
Albergo Ristorante Il Verbano
Isola dei Pescatori



Sabato 22 ottobre
L'ITALIA NEL TURISMO RAPPRESENTA
UN SUCCESSO PLANETARIO
CHE VA STUDIATO, INSEGNATO, CONSOLIDATO
ASSEMBLEA - CELEBRAZIONE - EVENTO
Hotel La Palma



Domenica 23 ottobre
SANTA MESSA
In ricordo dei Maestri e degli Amici
che ci hanno lasciato
Chiesa Parrocchiale di Stresa

CON IL CONTRIBUTO DI:
 REGIONE
PIEMONTE

In questi giorni che ci introducono alla stagione autunnale torno con le nostre consuete "chiacchiere". Tempi difficili si profilano all'orizzonte, ormai non si parla d'altro, e forse anche per questo vorrei provare a regalarvi qualche minuto di spensieratezza, per ripercorrere momenti piacevoli trascorsi insieme e darvi notizie sulle attività che HOSPES porta avanti.

In questo numero di News HOSPES troverete infatti un bellissimo resoconto della "Cena di Primavera" che ha avuto luogo, lo scorso 20 maggio, presso il magnifico Castello Dal Pozzo ad Oleggio, messo gentilmente a disposizione dal Marchese Aimone Dal Pozzo d'Annone. È stato un momento che ha visto riuniti Soci Senior, Gruppo H e Junior insieme ad altri Ospiti in un clima di raffinata convivialità. A proposito di Soci Senior, come non celebrare l'Hotel Ristorante Il Giardinetto dell' Amico Oreste Primatesta che lo scorso 20 luglio ha compiuto ben 90 anni di attività! All'evento era presente l'intera famiglia, compreso lo chef Antonino Cannavacciuolo, e il Presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio.

Vi invito a leggere l'interessante intervista rilasciata da Oreste, ricca di storia e simpatici aneddoti. E se parliamo di storia, parliamo di un altro Amico e Socio Onorario, Roberto Wirth che è stato proprietario e direttore dell'Hotel Hassler, aveva un talento straordinario.

Rileggendo l'intervista realizzata dal Socio Onorario Renato Andreoletti mi sono soffermato su due passaggi in particolare: grazie al nostro servizio su misura trasformiamo i sogni in realtà; il nostro compito è quello di essere all'altezza delle aspettative [dei clienti]. Il sogno che si trasforma in realtà mi ha fatto pensare al nuovo edificio scolastico.

A settembre dello scorso anno in sede di Assemblea è stato presentato dall'Architetto Matteo Fugazza il progetto tanto atteso di un nuovo stabile, dopo anni di richieste e procedimenti travagliati.

Il nuovo edificio è già in costruzione ed a questo proposito per essere maggiormente aggiornati vi invito a leggere l'intervista ad uno dei maggiori referenti del Progetto, l'ingegner Gianpaolo Pilloni.

Non dimentichiamo che la nuova costruzione sarà la sede dell'Università dell'Ospitalità, l'ambizioso progetto di HOSPES per il percorso di Alta Formazione post-diploma. Proprio a questo faccio riferimento pensando che il compito di HOSPES dovrà essere quello di essere all'altezza delle aspettative.

È una sfida che abbiamo accettato sin da quando, da allievi, abbiamo solcato la soglia della Scuola di Stresa. È una sfida che porteremo avanti anche in nome di tutti coloro che ci hanno preceduto.

Tanti altri gli articoli che spero possano allietare il vostro tempo.

Prima del saluto un augurio di vederVi numerosi alla "tre giorni" che stiamo preparando con molta dedizione:

- venerdì 21 ottobre con il dinner fundraising Marco Sacco al Verbano;
- sabato 22 ottobre l'Assemblea dei Soci e il Convegno L'Italia nel turismo rappresenta un successo planetario che va studiato, insegnato, consolidato;
- domenica 23 ottobre la Santa Messa per ricordare i Maestri e gli Amici che ci hanno lasciato.

Un ringraziamento alla redazione e alla Grafica per il sempre pregevole prodotto, frutto di dedizione e impegno; e un grazie di cuore a tutti i componenti del Consiglio di Amministrazione, del Collegio Sindacale e tutti i Collaboratori che non compaiono ma che va a Loro il merito di tutta l'attività di HOSPES.



1 Il Castello dal Pozzo apre le porte ad HOSPES per la "Cena di Primavera"

di **Selene Mazzoni** Socio Gruppo H



La prima e tanto attesa Cena di Primavera di HOSPES ha avuto luogo venerdì 20 maggio in una location d'eccezione: il Castello dal Pozzo, dei Marchesi Dal Pozzo ad Oleggio Castello ed è stata un grande successo!

Un luogo quasi incantato, una fortezza eretta nell'era neogotica e poi rinnovata man mano con il passare del tempo, casa dei Marchesi da ben sei generazioni e da qualche decennio è anche un albergo cinque stelle lusso, oltre ad essere un punto di riferimento per celebrare cerimonie, matrimoni e molti altri eventi.

Il romantico Castello fu originariamente costruito dalla famiglia Visconti. Esperti d'arte britannici hanno definito l'architettura del Castello come uno dei più puri esempi del Gotico Revival, molto in voga nell'Era Vittoriana. Il Marchese Claudio Dal Pozzo d' Annone era un appassionato studioso dello stile Gotico cinquecentesco ed il Castello rispecchia questa passione artistica.

I Soci HOSPES sono accorsi numerosi, tra cui anche una cospicua presenza di Soci Junior e studenti dell'Istituto "Erminio Maggia" e in aggiunta anche questa volta abbiamo potuto accogliere molti invitati esterni oltre ai Nostri Soci.

Dopo il rendez - vous e l'accreditamento presso il maestoso atrio di ingresso del castello, a gruppi il Marchese Dal Pozzo, proprietario della struttura ha offerto un interessante tour attraverso le sale più importanti, storiche e che hanno rappresentato parte della sua infanzia.

Successivamente nella terrazza affacciata sul Lago Maggiore e sull'immenso parco verde della tenuta, dalle ore 19.00 ha preso il via un gustoso aperitivo con prodotti enogastronomici del territorio e open bar, offerto dalle cucine del Castello e anche 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, acqua delle Terme Bognanco e dai cocktail realizzati con i prodotti GLEP (di Ezio Primatesta Consigliere HOSPES, e Luca Garofalo), dal nostro Socio Senior Carmine Lamorte, che per noi ha messo in opera un incredibile servizio di open bar.

Per la cena invece il ristorante era situato in una nuova e moderna ala del castello sempre però con quel tocco di charme "di altri tempi" e a pochi passi dalla struttura originaria

Il menu della cena comprendeva come prima portata Riso Carnaroli mantecato ai gamberi, con erba cipollina e profumo di limoni di Sorrento, come seconda portata filetto di Branzino rosolato alle erbe con tartare di melanzane, condimento mediterraneo e olio di basilico.



Prima di servire il dessert i Soci Senior: Silvia D'Ilario, Franco Filippini, Ermanno Gafforini, Antonio Dal Farra, Cesare Marchesin e il sempre presente Socio Senior e AMIRA (Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi): Giuliano Ferlini, per l'occasione e in suo ricordo, hanno indossato le cravatte fatte e tanto volute dal Nostro precedente Presidente e amico di HOSPES: il prof. Alberto Gozzi e ci hanno regalato un meraviglioso spettacolo live utilizzando la tecnica della flambé per poter caramellare le pere componenti essenziali del prelibato fine pasto, accompagnate da mousse di cioccolati e gelato.

Inoltre, il Socio Senior Piero Sattanino membro di ASPI (Associazione della Sommellerie Professionale Italiana) e Miglior Sommelier del Mondo nel 1971, ha guidato gli ospiti in una dettagliata e interessante degustazione di passito, con la presenza anche del Presidente di ASPI, Giuseppe Vaccarini.

Nel corso dell'evento è stato donato al Socio Senior David, in arte "Pino", un premio come riconoscimento del suo continuo e rilevante impegno nell'Associazione HOSPES.

La serata si è conclusa a ritmo di danza grazie al dj set organizzato da HOSPES. I feedback a caldo durante il post serata sono stati molto positivi, questo non fa altro che rimarcare ancor più il Nostro Orgoglio di essere HOSPES e di appartenere a questa grande famiglia, fatta di amici, professionisti di settore, studenti, diplomati e Soci Onorari.

Un grazie speciale è rivolto a tutti coloro i quali hanno partecipato, in particolare, alla famiglia dei Marchesi Dal Pozzo di Oleggio per l'ospitalità, per i Soci e amici che da anni collaborano insieme ai nostri Consiglieri per creare dei bellissimi momenti di convivialità, offrendoci i loro prodotti e prelibatezze del territorio.



2

Quarta edizione della borsa di studio-lavoro "Grandi Educatori Arturo Palaoro, Vincenzo Palmulli" & le Alte Mete

di Anna Borghini Socio Gruppo H



Anche quest'anno si rinnova l'appuntamento di HOSPES con la Borsa di studio-lavoro "Grandi Educatori Arturo Palaoro e Vincenzo Palmulli".

Sarà la volta del Conrad Abu Dhabi Etihad Towers, albergo di lusso facente parte della Hilton Worldwide, affacciato sul Golfo Persico. Per le sue qualità architettoniche è una delle costruzioni più emblematiche del luogo.

L'esperienza lavorativa inizierà ad ottobre 2022 e avrà una durata di undici mesi nel dipartimento Front & Back of House.

Non è la prima volta che la nostra Associazione collabora con questa catena alberghiera: già in una precedente edizione abbiamo visto uno dei nostri Soci Junior partire alla volta del Waldorf Astoria Ras al Khaimah. Per l'occasione abbiamo deciso di intervistare il Socio Junior vincitore di quest'anno, **Ahmeti Sara**, che ha frequentato il corso di accoglienza presso l'Istituto "Erminio Maggia".





1. Perché hai deciso di partecipare alla Borsa di Studio-Lavoro offerta da HOSPES?

Ho deciso di partecipare alla borsa di studio-lavoro offerta da HOSPES perchè credo sia un'occasione unica e irripetibile per poter crescere sia dal punto di vista professionale che personale.

2. Cosa ti aspetti da questa esperienza così lontano da casa?

Mi aspetto di conoscere tante persone nuove con cui affrontare questa avventura, mi aspetto di lavorare con un personale competente e disponibile.

3. Ti spaventa la distanza culturale e geografica?

La distanza culturale non mi spaventa, credo che essa possa solo arricchire la mia persona e permettermi di conoscere una cultura completamente diversa dalla mia. La distanza geografica, sarò onesta, un po' mi spaventa, sono una ragazza giovane e non sono mai stata lontana da casa per tutto questo tempo, nonostante ciò credo che sia importante per la mia crescita.

4. Dopo questa esperienza cosa vorresti fare? (Lavorare, studiare?)

Dopo questa esperienza credo sia importante tornare a studiare. Vorrei quindi frequentare l'università, in particolare il corso di laurea triennale in Scienze del turismo.

5. Hai già vissuto per un periodo lontano da casa o in un Paese extra UE?

L'estate scorsa ho lavorato lontano da casa per quasi quattro mesi in Liguria.

6. Hai delle aspettative particolari verso l'Hotel, vista la sua importanza e bellezza?

Per ogni occasione che mi viene offerta cerco sempre di non farmi aspettative per paura di rimanere delusa. Questa volta però, vista l'importanza della struttura, è stato impossibile non farlo. Ho aspettative alte per quanto riguarda l'organizzazione del lavoro e per la collaborazione tra i colleghi.

Rinnovando i nostri più sentiti ringraziamenti a tutti coloro che hanno permesso di realizzare il progetto, auguriamo una splendida esperienza alla vincitrice e nel cuore speriamo di poter ripetere anche il prossimo anno questo fantastico appuntamento.



Altro appuntamento annuale di HOSPES è il progetto delle 'Alte Mete', che prevede la premiazione di quattro Soci Junior, ovvero coloro che hanno ottenuto le migliori valutazioni all'esame di Stato.

I giovani ragazzi che sono stati premiati lo scorso anno sono stati: 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.

Durante l'Assemblea dei Soci saranno premiati i ragazzi che hanno terminato gli studi nel giugno 2022.

Per HOSPES è importante dare valore all'operosità di giovani discenti che si sono impegnati per iniziare a costruire, mattone dopo mattone, un percorso che ci auguriamo possa essere brillante e felice.



3

L'Hotel Ristorante Giardinetto ha compiuto 90 anni di vita

di **Michela Perna** Socio Gruppo H
ed intervista a cura
di **Selene Mazzoni** Socio Gruppo H



L'hotel Ristorante Giardinetto, noto quattro stelle affacciato sul Lago d'Orta, ha festeggiato lo scorso 20 luglio 90 anni di attività, all'evento era presente l'intera famiglia, compreso lo chef Cannavacciuolo e il Presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio.

La sua storia iniziò nel 1930 quando il sig. Luigi Luciano, proveniente dalla Svizzera e appartenente alla famiglia Primatesta, decise di comprare un casale e fondare un'osteria in questo punto strategico del lago.

Il piatto principale che veniva servito era il pesce fritto. Dopo la Seconda guerra mondiale e grazie alla decisione di mettere una pompa manuale a benzina, l'attività del Giardinetto aumentò notevolmente e l'osteria si trasformò in un ristorante, oltre a diventare un ottimo punto dove alloggiare e trovare dell'acqua potabile.

Dal 1962 il figlio di Luciano, Oreste Primatesta, Socio Senior di HOSPES, dopo aver studiato a "La Scuola di Stresa" e aver assunto diverse posizioni professionali in giro per il mondo, prese il comando del ristorante e seguì le orme del padre, portando con sé innovazione e qualità.

L'intento era quello di fare conoscere l'immagine del Lago d'Orta ai turisti italiani e di tutto il mondo, oltre a voler aumentare l'attività dell'hotel.

Non a caso ancora oggi il sig. Oreste, così viene chiamato nel suo albergo, è il Vicepresidente del distretto dei Laghi e capo dell'unione turistica locale che associa operatori turistici e albergatori.

Il Giardinetto, inoltre, rappresenta un seme che ha indirettamente generato altri successi della famiglia Primatesta: l'Approdo (1981) e Villa Crespi (1999).



Oggi al suo fianco ci sono sua moglie Caterina e i figli Cinzia ed Enzo. Cinzia al momento gestisce la dimora storica Château Villa Crespi insieme al marito Antonino Cannavacciuolo.

Ezio Primatesta, Socio Senior invece è diventato il gestore del Giardinetto insieme a Elisa Carnevali, portando così avanti una tradizione di oltre tre generazioni e la decisione di fare un restyling del rooftop bar, del bar e della hall in uno stile vintage.



Mentre la cucina è affidata al giovane cuoco di origine italoargentina: Stefano Santiago Tivolesi.

Creatività e imprenditorialità di famiglia si esprimono anche al bancone del bar, grazie a Glep Beverages, un nuovo brand lanciato da Ezio Primatesta e da Luca Garofalo, nel nome della passione condivisa per i beverages artigianali-vintage, tra cui: Il Vermouth “Vandalo”, il Bitter “Spinto”, il Gin “Fulmine” e altri.

Per l'occasione abbiamo posto alcune interessanti domande al padrone di casa del Giardinetto, Oreste Primatesta. Un albergatore e uno dei più anziani allievi di Ieri dell'allora mitica “La Scuola di Stresa”.

1. Cosa l'ha portata ad iscriversi a “La Scuola di Stresa”?

Non ricordo bene, sono passati troppi anni, era il 1956. Penso ai miei genitori, i fratelli e le sorelle di mia mamma e di mio padre, i quali erano già nell'hotellerie di qualità, addirittura un mio zio Giuseppe Lavarini classe 1899 era ancora chef presso lo Scia di Persia dopo essere stato al Cairo alla corte dell'allora re Faruk. Quindi dopo le Medie al Don Bosco di Borgomanero mi hanno iscritto a Stresa come “interno”, si dormiva in un piccolo hotel vicino alla Scuola. Qui feci cucina, ma anche sala ristorante. La scelta de “La Scuola di Stresa” fu perchè si voleva migliorare e lanciare il Giardinetto nella Ristorazione: formandomi in un istituto alberghiero come questo avrei infatti potuto fare esperienza anche all'estero, come poi è stato. Tra l'altro erano i momenti d'oro con tanti industriali e industrie nella zona di Omegna e non solo.

2. Come è nata la Sua passione per il settore dell'Ospitalità e della Ristorazione?

Da sempre, soprattutto dopo “La Scuola di Stresa”, ma anche girando l'Europa in Sala Ristorante ed anche in Cucina, in particolare durante le esperienze professionali svolte in Inghilterra, Germania, Svizzera. Dopo la Scuola frequentai due anni importanti presso Il Ristorante Del Casino' di Campione d'Italia, con lo chef Bertoli di Armeno. Il lunedì giorno di riposo tornavo al Giardinetto con mia mamma in cucinane preparavo la linea per la settimana.

3. Ricorda qualche aneddoto simpatico relativo al suo periodo di allievo a “La Scuola di Stresa”?

Sì, ma non troppo simpatico. Facevamo degli extra all’Hotel Regina Palace di Stresa e il Prof. Mainardi, che controllava di persona il nostro operato, mi trovò che mangiavo nell’office durante il Servizio. Sospensione di una settimana e ritornare scortato dalla mamma per colloquio nel suo Studio.

4. Se pensa alla sua vita professionale non può fare a meno di...

pensare che ho lavorato tanto, ma che ho avuto soprattutto negli ultimi anni tante soddisfazioni, in particolare anche per i successi professionali dei figli Ezio, diplomato a Stresa a fine anni 90, e Cinzia a Varallo a fine anni 80. Ringrazio i miei genitori che mi hanno consigliato “La Scuola di Stresa” dell’allora Prof. Albano Mainardi.

5. Tre consigli che darebbe a studenti e studentesse che vogliono seguire il suo cammino professionale?

Premesso che io provenivo già da genitori con una piccola attività alberghiera:

1. FREQUENTARE LA SCUOLA SOLO SE APPASSIONATI DI QUESTO LAVORO

2. FARE DELLA GAVETTA IN LOCALI DI QUALITÀ SENZA PENSARE ALLA PAGA

3. ANDARE ALL'ESTERO PER IMPARARE BENE LE LINGUE, NELLA VITA SERVONO SEMPRE



6. Come è cambiata la Ristorazione dai suoi inizi in questo settore?

Ebbene non dico tanto ma tantissimo! La Guida Michelin soprattutto ed anche le Guide Italiane hanno fatto da traino e stimolo!

Invito i giovani, anche gli imprenditori, a frequentare come clienti i locali stellati e di qualità, è molto importante per migliorarsi e confrontarsi.



7. Lo chef Antonino Cannavacciuolo è da tempo parte della Sua famiglia.

A-pensa che la cucina del Ristorante Giardinetto abbia subito delle influenze?

B-Cosa ne pensa dell'ultima apertura dell'AQUA di Pettenasco?

A: Con l'attuale brigata anche lo chef Cannavacciuolo viene spesso a pranzo al lunedì, prova dei piatti e si confronta con il cuoco Santiago Tivolesi.

Al Giardinetto abbiamo un lavoro molto diversificato, la carta, lo snack, il roof-top ecc... Prendiamo gruppi anche a pranzo, ma non low cost e fuori stagione.

B: Dell'AQUA, penso che pur essendo molto vicino allo storico Giardinetto, non faccia molta concorrenza, i prezzi sono più alti, diciamo un medio lusso. La location è bellissima, non condivido con Cinzia che abbia voluto un residence Alberghiero, avrei fatto anche solo delle suite d'hotel. Lo chef è bravissimo e arriva dalle cucine di Villa Crespi. Coperti massimo 40/60, chiuso solo gennaio e febbraio. Sono convinto che presto arriverà la Stella Michelin.

La Famiglia è un elemento fondamentale e per il Giardinetto è qualcosa di essenziale ed indissolubile che porta in alto l'orgoglio di un'Ospitalità curata e di qualità da ben 90 anni e adesso come agli inizi l'avventura continua.



“Venni, Vidi. Vinsi. Il Marketing Turistico e alberghiero del Terzo Millennio”

di **Renato Andreoletti** Socio Onorario
& rielaborazione
di **Cristina Piazza**, Socio Gruppo H



Albano Mainardi ha inaugurato la prima scuola alberghiera in Italia a Stresa nell'anno 1939. Ne è stato preside per ben quarant'anni, fino al 1978, quando è andato in pensione.

Nel 1955, assieme all'indimenticato Cavaliere del Lavoro Guido Maggia, ha fondato HOSPES, l'Associazione degli Allievi di ieri e di oggi de "La Scuola di Stresa", di cui è stato vicepresidente fino alla sua morte, avvenuta nel 2002. Il Professor Mainardi ha speso l'intera sua vita per la Scuola, per i 10.000 alunni che ha educato, per creare un corpus di materie che non esistevano, a partire dal marketing alberghiero di cui si ignorava o quasi l'esistenza.

Nel dicembre del 1973, quando Rodolfo Malfasi fondò il periodico Hotel Domani, rivista tecnica indirizzata specificamente al mondo alberghiero italiano, il Professor Mainardi fece parte del team di collaboratori che ispirò e scrisse gli articoli fin dal primo giorno. Renato Andreoletti è stato direttore di Hotel Domani per circa 30 anni, fino al 2021, quando ha passato il testimone a una nuova generazione.

Renato Andreoletti è diventato un collaboratore assai attivo di HOSPES: non solo è intervenuto in numerose Assemblee, ma è stato l'ideatore dell'eBook HOSPES, una rivista di settore gestita da una redazione composta da studenti. Un impegno non facile quello della scrittura di articoli sotto l'occhio attento e severo proprio di Andreoletti. Parlare di Marketing turistico del Terzo Millennio attraverso i migliori esempi che esistono in Italia e con riflessioni puntuali sul passato come sul futuro significa fornire uno strumento di lavoro a tutti coloro che se ne occupano.



Il libro “Venni, Vidi. Vinsi. Il marketing turistico del terzo millennio” nasce da un’esperienza professionale di Renato Andreoletti come giornalista specializzato nel turismo che ha raggiunto i 40 anni di durata e come direttore di Hotel Domani. Il testo propone un vero e proprio tuffo nel passato spiegandoci come il Marketing si ponga nei confronti del mondo degli affari come la religione nei confronti dell’intera umanità.

Consente di disporre di una giustificazione trascendente per la vita di tutti i giorni, lega il passato con il futuro dandogli un valore ontologico, trascendente per l’appunto.

E’ un bisogno antropologico apodittico, come avrebbe chiosato Immanuel Kant, cui non sfuggono nemmeno gli atei e gli agnostici. Interpreta bisogni e tendenze tentando risposte che affondano la loro necessità nell’etologia e nell’antropologia dell’essere umano. Non si tratta solo di creare prodotti, servizi e tecnologie per un mercato di massa di dimensioni mai conosciute nella storia dell’umanità, si tratta di immaginare un mondo che trovi nuovi equilibri tra stili di vita, impatto ecologico degli stessi, ricerca di risposte lungimiranti a bisogni che sono ludici solo all’apparenza.

La religione è, nel bene come nel male, uno strumento di civilizzazione e di affermazione di modelli di civiltà proiettati oltre la vita materiale e temporale dell’essere umano, il Marketing è appunto uno strumento di civilizzazione e di affermazione di modelli di civiltà decisamente laici ma non per questo meno pregni di risposte articolate quanto complesse che vanno oltre il destino individuale e riguardano anche il futuro materiale e temporale della specie umana.

Il turismo, vale a dire il viaggio per affari o per piacere, è un fenomeno molto complesso, sempre esistito nella storia dell’umanità, che è stato verificato da statistiche certificate e parametri consolidati solo a partire dallo scorso secolo (le prime agenzie turistiche territoriali pubbliche sono nate negli anni Cinquanta del 1800) e in particolare dopo la Seconda guerra mondiale.

Lo stesso concetto di turismo è mutato molte volte, dall’ozio operoso dei Romani che rifiutava qualsiasi rapporto con la natura, all’attività sportiva degli aristocratici inglesi che hanno inventato l’agonismo fine a se stesso, per distinguerlo dall’agonismo bellico.

Lo sport e il turismo come lo intendiamo oggi sono nati solo nel 1800. Prima era tutta un’altra cosa, assai più elitaria, assai più contemplativa.

Renato Andreoletti

Venni. Vidi. Vinsi

Manuale del Marketing turistico e alberghiero del Terzo Millennio



Il turismo si distingue nettamente da fenomeni come le migrazioni economiche o l'esilio per ragioni politiche che pure hanno riguardato e continuano a riguardare milioni di persone che siano lavoratori in cerca di condizioni di lavoro migliori all'estero o profughi fuggiti dal loro Paese.

I turisti internazionali nel 1950 furono 25 milioni, sono stati 1,4 miliardi nel 2019, prima della pandemia di Covid 19 che li ha drammaticamente dimezzati nei due anni successivi, si calcola che raggiungeranno quota 1,6 miliardi entro la fine di questo decennio.

Se al fenomeno dei turisti internazionali viene aggiunto chi si muove per turismo business o leisure all'interno del proprio Paese, il fenomeno riguarda almeno la metà se non più della popolazione mondiale che oggi assomma a otto miliardi di individui. Pochi altri fenomeni sociali ed economici hanno conosciuto un simile sviluppo negli ultimi secoli.

La pandemia di Covid tra il febbraio del 2020 e la fine del 2021 ha inceppato per un paio di anni il cammino trionfante del turismo internazionale, i venti di guerra nell'Europa orientale tra Russia e Ucraina, iniziata nel febbraio del 2022, e le conseguenze politiche ed economiche che ha innescato, creano notevoli turbolenze che potranno rallentare ma non interrompere un fenomeno che è diventato il fenomeno di costume più significativo per il nostro pianeta in questo Terzo Millennio, secondo il calendario cristiano.

Questo testo di Renato Andreoletti è l'unico manuale che affronta l'intera penisola italiana sia come storia del turismo che come geografia delle destinazioni. 437 pagine scritte con linguaggio giornalistico, di divulgazione, e nello stesso tempo pregne di cultura del turismo, che fanno riflettere sul passato e sul futuro che ci aspetta.



Il Progetto di riqualificazione della Casa HOSPES per ospitare l'Istituto "Erminio Maggio"

Di **Selene Mazzoni**, Socio Gruppo H



Come sappiamo, a settembre dello scorso anno in sede di Assemblea HOSPES è stato presentato dall'Architetto Matteo Fugazza il progetto tanto atteso di un nuovo stabile per l'Istituto "Erminio Maggio" dopo anni di richieste e procedimenti travagliati.

La Nuova Scuola è già in costruzione. A questo proposito per essere maggiormente aggiornati abbiamo intervistato un importante referente, l'ingegner Giampaolo Pilloni, il quale con grande disponibilità ed esaustività ha risposto alle nostre domande.

Inoltre, ricordiamoci che nella nuova costruzione avrà sede anche "La Scuola di Stresa Academy", ambizioso progetto di HOSPES di Alta Formazione post-diploma del quale abbiamo parlato nella scorsa Newsletter. Ma torniamo all'intervista e alle ultime news sull'edificio scolastico...

1. Prima di iniziare con le domande vorrebbe dirci qualcosa su di sé?

Giampaolo Pilloni, classe '77, ingegnere con la passione per l'architettura innovativa e sostenibile, per la tecnologia e per le soluzioni moderne di ingegneria finalizzate a migliorare la qualità delle costruzioni. Ad ogni modo, considerando che oggi giorno un progetto importante ed articolato come quello della nuova "La Scuola di Stresa" viene svolto da un gruppo di professionisti - esperti nelle diverse discipline specialistiche sarebbe davvero riduttivo parlare del sottoscritto.

Mi piacerebbe invece presentarvi il gruppo di lavoro che, assieme a me, ha realizzato questo ambizioso progetto.



Il team è composto dagli ingegneri Fabio Torri, Marco Rizzi e Alfredo Alberelli e rispettivi collaboratori per la disciplina strutture e per il coordinamento della sicurezza, l'Ing. Flavio Ranica ed i suoi collaboratori per la progettazione degli impianti meccanici, dall'ing. Luca Traini e collaboratori per la progettazione degli impianti elettrici, domotici e speciali, dal Dott. Riccardo Cuttaia e collaboratori per la progettazione degli arredi tecnici (cucine, ecc.).

Io ho curato il progetto architettonico assieme all'affiatata squadra GPproject, sempre più roduta nella progettazione di edifici scolastici e, più in generale, specializzata nella progettazione e direzione lavori di opere nZEB (nearly ZERO ENERGY Building) – ossia edifici sostenibili ad energia quasi zero nella miglior classe energetica (classe A4). Oggi giorno, col prezzo dell'energia alle stelle, è piuttosto importante costruire edifici con fabbisogni energetici estremamente bassi.

Nel mio gruppo che ha curato l'architettura ed il coordinamento di tutte le discipline, che ringrazio vivamente per la consueta passione ed il lavoro svolto, hanno partecipato l'arch. Matteo Fugazza, gli ingegneri Chiara Gambini, Barbara Braggion, Daniela Mannina, Matteo Monegato ed il Geom. Giovanni Angelo.

Un grosso contributo è arrivato anche dal ns.BIM coordinator, l'amico Ing. Antonio Piccinini e dall'ing. Michele Scarale.

2. Cosa rappresenta secondo Lei la creazione di una nuova sede per una scuola con una storia così lunga e di fama come l'istituto "Erminio Maggio"?

“La Scuola di Stresa” è la storia (ma sarà anche il futuro!) e l'eccellenza degli istituti alberghieri italiani. Ha rappresentato, sin dalla sua fondazione, il fulcro dell'insegnamento nel settore turistico-alberghiero, assumendo il ruolo di Centro di Sperimentazione Didattica a cui si sono rifatti tutti gli istituti alberghi italiani.

Ha rappresentato uno stile didattico innovativo e funzionale che ha permesso ai docenti di fornire un insegnamento significativo, efficace e duraturo agli studenti che sono diventati eccellenti professionisti del settore e che hanno raggiunto importanti traguardi lavorativi in Italia ed in tutto il mondo.

Aver studiato a “La Scuola di Stresa” è certamente un valore aggiunto, un vanto da mettere in vetrina, orgogliosamente, sul curriculum vitae di chi si affaccia al mondo dell'hospitality.



È evidente che i tempi sono cambiati ed il quadro funzionale per svolgere una moderna formazione didattica non è più quello che ha caratterizzato i primi decenni del famoso alberghiero. L'edificio del futuro deve necessariamente aderire alle nuove esigenze e deve rispettare le norme attuali che, come si può immaginare, sono cambiate in modo sostanziale. L'edificio del "Maggia", per com'è stato concepito e costruito alla fine degli anni '50, non era più idoneo alle esigenze didattiche attuali. Servivano spazi più ampi per le aule e per i laboratori, serviva razionalizzare gli ingressi e gli spazi connettivi, originariamente concepiti come quelli di un albergo, ma che oggi devono rappresentare spazi di connessione innovativi ed informali.

Nelle aule e nei laboratori si devono poter creare le migliori condizioni di apprendimento, si devono poter svolgere lezioni teoriche e, soprattutto, si deve poter fare molta pratica seguendo metodi di insegnamento attuali, partecipati e flessibili. Due aule (o due laboratori) devono potersi trasformare in un unico grande spazio che accoglie lezioni speciali, dove uno chef stellato può parlare ed ispirare una platea di tanti alunni.

Serviva inoltre creare un grande spazio rappresentativo, polifunzionale, iconico, che potesse rinnovare l'immagine del "Maggia" a livello internazionale. Com'è noto "La Scuola di Stresa" non si limita infatti ad accogliere studenti locali, ma mira ad attirare anche studenti oltre i confini nazionali. Ecco perché è stata concepita una grande piazza coperta che sarà il cuore pulsante oltreché la nuova immagine della futura scuola alberghiera.

La nuova scuola presenterà anche due grandi roof top ove poter svolgere laboratori all'aperto - vista lago - uno di questi, all'ultimo piano del corpo alto e sarà connesso ad un laboratorio bar.

Insomma, il nuovo Maggia è davvero dotato di tutti gli spazi necessari per fare una didattica moderna ma ha anche la flessibilità per adeguarli ad una didattica futura. Per progettare il Maggia 2.0 non potevamo certo trascurare il grande lavoro svolto dai padri fondatori.

Nella logica della continuità del ruolo precursore e del prestigio che il Maggia ha avuto per gli istituti alberghieri italiani nella storia e nel presente, abbiamo pensato di ricostruirlo, in chiave moderna, per ambire a mantenere il suo ruolo di faro anche per il futuro, tuttavia rispettando il suo passato e mantenendo dei tratti compositivi, in particolare nel volume alto che si affaccia su Viale Mainardi, che potessero ricordare la sua storica sagoma urbana.

Siamo davvero onorati di essere i progettisti del nuovo Maggia e non vediamo l'ora di consegnarlo ai futuri studenti.

3. Le era già capitato di partecipare a un progetto di questo tipo per una scuola?

Abbiamo progettato diverse scuole moderne, tutte caratterizzate dalle altissime prestazioni dal punto di vista della sicurezza, delle prestazioni energetiche, acustiche ed estremamente funzionali. Siamo estremamente legati ai nostri progetti di edilizia scolastica e li curiamo tutti con grande passione, impegno e serietà. Questa scuola è collocata in un tessuto urbano straordinario, di grande impatto, che la rende unica nel suo genere. La demolizione di un grosso volume edificato come quello del Maggia, in questo contesto, deve avvenire senza recare disagio ai confinanti hotels. Per questo si è ingegnerizzato ogni processo all'interno di un cronoprogramma operativo che prevede che le opere più difficoltose e rumorose (come le demolizioni controllate) si svolgeranno esclusivamente in un arco temporale che non prevede la presenza di turisti.

4. Vi siete ispirati a qualche edificio esistente?

Non ci siamo ispirati ad un edificio in particolare se non, per alcuni tratti, allo stesso Maggia. Abbiamo lavorato con la memoria di alcune prospettive dello storico Maggia che abbiamo ritenuto interessante salvare e riproporre nel nuovo progetto. Le abbiamo ridisegnate in chiave moderna, con materiali dei giorni nostri, con scelte materiche e cromatiche più connesse col contesto.

5. C'è qualcosa che avete notato nella vecchia sede e che avete voluto portare nella nuova?

Indubbiamente abbiamo ereditato il ricordo del vecchio prospetto su Viale Mainardi che, come si può notare osservando i rendering ed i foto-inserimenti, rimane impresso nel nuovo prospetto anche se, certamente, ridisegnato in chiave moderna. Abbiamo voluto rispettare la memoria di chi ha vissuto quotidianamente il Maggia che, non v'è dubbio, porterà forte il ricordo di quel prospetto.

6. Quanti anni richiederà la costruzione dell'istituto nella sua nuova veste?

L'edificio sarà costruito nei prossimi due anni (2023 - 2024) anche se i lavori di stripout e demolizione, già appaltati ed in corso, saranno completati entro il primo trimestre 2023. In buona sostanza abbiamo suddiviso l'appalto in due lotti funzionali, proprio per ottimizzare il raggiungimento degli obiettivi concordati con la Provincia VCO.



7. Come stanno procedendo i lavori e a che punto siete? Mi potrebbe raccontare un po' lo stato attuale dell'opera?

I lavori sono al 30% della prima fase e sono in perfetta linea col cronoprogramma dei lavori. L'impresa Negro Servizi, che si è aggiudicata il primo lotto dei lavori, sta facendo un ottimo lavoro e partecipa in modo costruttivo, intelligente e responsabile alle riunioni periodiche ed al raggiungimento degli obiettivi assieme al sottoscritto Direttore Lavori, al RUP Ing. Danilo Recupero e al Coordinatore della Sicurezza ing. Marco Rizzi.

8. Avete riscontrato particolari difficoltà nella riqualificazione dello stabile HOSPES?

In questa fase non abbiamo rilevato criticità di sorta. Tutto procede in modo coordinato nel rispetto degli obiettivi che ci siamo prefissati.

Tecnicamente il cantiere gode, in questo momento, di una positiva rendita legata ad una puntuale fase di pianificazione e progettazione che ha permesso di limitare al minimo l'aliquota di imprevisti che in ogni cantiere possono verificarsi.

La nostra (quella di direzione lavori e coordinamento sicurezza) è un'attività non lineare, non è assolutamente semplice, in particolar modo in questa fase storica dell'edilizia caratterizzata dalla presenza di tante variabili quali l'aumento dei prezzi delle materie prime e dei materiali da costruzione, dei carburanti, della reperibilità dei materiali, ecc.

Tuttavia, se si ha la fortuna di interagire con soggetti responsabili e attivi come quelli che ha messo in campo la Provincia del VCO, col RUP ing. Recupero che dirige tecnicamente la commessa in modo ottimale, il Comune di Stresa (con la geom. Rizzato) e con la generosa partecipazione attiva del preside del Maggia Prof. Ferrari e del Prof. Fava dell'associazione HOSPES che, da subito, ci hanno aiutato con passione sensibilizzandoci sugli ambiziosi obiettivi da raggiungere, i problemi si affrontano e si risolvono al meglio, con la giusta serenità.

Non vi è dubbio che il successo di questo progetto passerà per l'impegno di tutti i soggetti coinvolti, nell'interesse della collettività e della futura "La Scuola di Stresa".



6 Rubrica sette domande a...

Di Renato Andreoletti, Socio Onorario



In questo numero della News Letter HOSPES, abbiamo deciso di dedicare questo spazio della rubrica in memoria di un Caro amico e Socio Onorario di HOSPES, Roberto E. Wirth, Proprietario e Direttore Generale dell'Hassler Roma, è la quinta generazione di una famosa dinastia di albergatori svizzeri. L'intervista è stata moderata dal Socio Onorario e giornalista Renato Andreoletti.

1. Le tappe fondamentali e un obiettivo futuro per raccontare il suo percorso professionale

Appartengo alla quinta generazione di una famiglia di albergatori. Anche se sono sordo profondo dalla nascita, ho sempre avuto un sogno fin da quando ero bambino, ossia gestire in assoluta autonomia un hotel. Quando avevo 5 anni sognavo di diventare un giorno albergatore come mio padre. Sono stato molto testardo e perseverante. Ho iniziato a lavorare, "Summer Jobs", a 12 anni. Le esperienze formative più

importanti sono state sicuramente la mia educazione, prima a Milano, poi alla Scuola alberghiera a Stresa, e infine a Cornell University laureandomi in Hotel Management. Ho lavorato in vari alberghi e, facendo la gavetta, ho imparato a lavare piatti, a pulire i vetri e a confrontarmi con gente diversa. Tornai poi a Roma prima come Assistente del Direttore Generale dell'Hassler e, poi, pian piano ho preso le redini in mano. Dal 2001 sono Proprietario e Direttore Generale. Il mio motto è Never give up.

Ho acquistato Il Palazzetto, un incantevole edificio del 1800 che si affaccia sulla Scalinata di Piazza di Spagna. I clienti dopo aver visitato Roma spesso si trasferivano in Umbria o in Toscana dove affittano case per una settimana. Così mi sono interessato a queste zone investendo in tre strutture: Parco del Principe in Toscana, Borgo Bastia Creti in e Hotel Vannucci a Città della Pieve. Il mio obiettivo, adesso, è quello di passare, pian piano, i miei 5 gioielli ai miei due figli.

2. Tre parole che definiscono l'esperienza all'Hotel Hassler

Location-servizio-accoglienza. La posizione unica e ineguagliabile, l'attenzione ai desideri della clientela, il servizio impeccabile, l'affabilità dello staff fanno di questo albergo una "seconda casa", o meglio, l'accogliente residenza romana di numerosissimi affezionati clienti.

3. Dal benvenuto all'arrivederci. Cosa le piacerebbe che l'ospite le dicesse salutandola e cosa vorrebbe che portasse con sé del suo soggiorno all'Hotel Hassler?

Con oltre 45 anni di gestione dell'Hassler e 15 anni di esperienza nel settore alberghiero, io, come Presidente Esecutivo, accolgo personalmente gli ospiti come farei a casa mia, con grande attenzione e cura. All'Hassler soddisfiamo ogni desiderio e tutti i nostri ospiti, senza nessun tipo di eccezione, vengono trattati allo stesso modo.

4. In una classifica ideale, quali sono gli elementi ai primi tre posti nel successo dell'Hotel Hassler?

Chi sceglie l'Hassler si aspetta il meglio e vuole vivere un'esperienza unica. Grazie al nostro servizio "su misura" trasformiamo i sogni in realtà. Il nostro compito è quello di anticipare i loro desideri, conoscere in anticipo le loro abitudini, offrire qualcosa di unico, all'altezza delle loro aspettative e garantire sempre la massima privacy durante il loro soggiorno. "Non si può" è un'affermazione che non deve esistere all'Hassler. Se una cosa non è realmente fattibile si deve trovare un modo alternativo per esaudire le richieste. La vera abilità è nel sapere gestire le cose. E' una dedizione totale. E questa dedizione si trasmette ovunque: nello stile, accoglienza, servizi offerti, nello staff... Occorre un impegno costante e la volontà di continuare a mantenere gli elevati standard che ci contraddistinguono.

5. Uno sguardo fuori dalla finestra dell'Hotel Hassler: cosa si vede fuori? E cosa di quel che si vede si riflette all'interno?

L'ospite che si sveglia in una delle camere dell'Hassler sa di essere a ROMA. La cosa più bella, per me, è vedere S. Pietro. L'Hassler, essendo un albergo indipendente, ha un suo carattere, una sua personalità, una sua storia e, questo, sta diventando molto raro. I grandi marchi internazionali tendono a standardizzare tutto. L'Hassler è uno dei simboli di Roma e parte integrante di essa.

6. Aspetto tecnologico e aspetto umano: in che modo si completano? E in che modo non lo faranno mai?

Nei diversi lavori di restyling durante gli anni abbiamo fatto molta attenzione a mantenere l'identità storica dell'Hotel senza però dimenticare che bisogna guardare al futuro: ecco allora che l'Hassler si propone oggi con un ambiente classico ed elegante dove spiccano anche elementi contemporanei, per un perfetto equilibrio tra passato e presente. La tecnologia, oggi, sta soppiantando l'aspetto umano, difatti, con i cellulari siamo in grado di fare tutto. La tecnologia amplifica l'uomo, non lo sostituisce.

7. Proviamo a fare un salto nel 2035: nell'Hotel Hassler cos'è cambiato e cosa è rimasto uguale?

Continuare a stupire i nostri ospiti e confermarsi come albergo indipendente, iconico, leggendario e incomparabile.



I figli gemelli di Roberto E. Wirth, il noto e illuminato imprenditore alberghiero scomparso di recente, Roberto Jr. e Veruschka, hanno assunto rispettivamente l'incarico di presidente esecutivo e amministratore delegato dell'attività alberghiera di famiglia, che oltre all'Hotel Hassler di Roma comprende il Palazzetto, sempre nella capitale, l'Hotel Vannucci e Borgo Bastia Creti in Umbria e il Parco del Principe in Toscana, riuniti nel brand "The Gems of Roberto E. Wirth".

Nati a Roma nel 1992, dopo gli studi in Svizzera al Glion Institute of Higher Education, i gemelli hanno preso strade diverse. Veruschka si è trasferita prima a Boston per iniziare il suo percorso professionale all'interno di un prestigioso albergo e, poi, a Londra per frequentare un master in Brand Development. Roberto Jr. ha maturato invece la sua esperienza professionale all'interno di importanti brand internazionali dell'alta ospitalità tra Londra, Washington e Praga. "Sapevamo che il nostro destino era qui" sottolineano Roberto Jr. e Veruschka. Così, nel 2017 Roberto Jr. decide di rientrare in Italia per iniziare la sua avventura professionale al fianco del padre all'interno dell'Hassler, a cui darà, grazie anche al suo entusiasmo e al suo background, una ulteriore spinta internazionale. Nel 2019, invece, Veruschka, forte della sua esperienza, inizia a gestire in piena autonomia e con grandi risultati il Parco del Principe in Toscana, una villa neogotica della fine del 1800.

"Il nostro impegno" dichiarano i due fratelli "è quello di proseguire e sviluppare il percorso intrapreso da nostro padre e, quindi, quello di mantenere l'Hassler come un albergo indipendente, di proprietà, con un suo carattere, una sua personalità e storia. Questo è stato l'orgoglio di nostro padre, di essere un albergatore vero, sia proprietario che gestore. Lui ha rappresentato la quinta generazione di albergatori della nostra famiglia, noi ne siamo la sesta generazione. Il vero segreto della nostra tradizione di famiglia, quello che nostra nonna e nostro papà ci hanno trasmesso, è l'amore e la passione per il lavoro. L'Hassler resterà un albergo indipendente, di famiglia. Contiamo di mantenere la reputazione dell'Hassler che è considerato tra i migliori dell'Italia e del mondo. Ciò significa investire ogni anno nel restyling delle camere come nell'ampliamento dei servizi e della tecnologia adottata." La mission è quindi quella di valorizzare le strutture apportando il giusto livello di innovazione nel pieno rispetto delle radici. Tra gli obiettivi futuri, "diventare sempre più green e sostenibili con azioni e progetti concreti, a partire dalla decarbonizzazione delle fonti energetiche utilizzate all'esclusione totale dell'impiego sia della carta che della plastica, due anni fa abbiamo sostituito le caldaie con macchine di nuova generazione, entro tre anni intendiamo realizzare una spa esclusiva all'interno dell'Hassler e riconvertire, attraverso lavori di ristrutturazione, una grotta situata all'interno delle mura antiche che affacciano nel giardino interno dell'Hassler".



I mercati più importanti per l'Hotel Hassler? "Il 2022 ha registrato un'occupazione dell'hotel di 5 punti superiore rispetto al 2019, l'anno che ha preceduto la pandemia di Covid, con prezzi anche più elevati nonostante la mancanza ancora dei turisti sudamericani, cinesi e giapponesi per i problemi legati ai voli. Sono tornati invece gli americani, che costituiscono il nostro mercato primario, gli italiani ci hanno scoperto durante la pandemia e continuano a frequentarci.

Problemi con lo staff? "Ne abbiamo avuti durante la pandemia e continuiamo ad averli: è un problema non solo nazionale ma anche internazionale.

La gran parte è rimasta, altri se ne sono andati via, soprattutto nel settore della ristorazione.

Abbiamo assunto nuove persone e diversi stagisti. Lo staff è di 150 dipendenti con un'altra ventina tra Umbria e Toscana."

"Il turismo è ripartito, soprattutto a Roma con ottime prospettive anche per i prossimi mesi e anni. Nel 2023 a Roma si svolgerà la Ryder Cup di golf, un evento internazionale che porterà un turismo di qualità. Nel 2025 ci sarà il Giubileo. Si spera di acquisire L'Expo Rome nel 2030. Ci aspettiamo nel vicino futuro, un notevole sviluppo del turismo a Roma e in Italia!"



la Scuola
di Stresa



Cosa proporresti per migliorare l'attività di HOSPES?

Rimanete sempre collegati con:

www.associazionehospes.it

