



la Scuola
di Stresa

- 1 Pubblicità e Marketing. È una questione di coerenza
- 2 Essere HOSPES, ieri, oggi e domani
- 3 Revisione Statuto - Costituzione di un nuovo soggetto giuridico per l'Associazione HOSPES
- 4 L'Hotel Principe di Savoia, intervista al General Manager Ezio Indiani e alcuni dei fedeli collaboratori della struttura: il Socio Senior Enzo Lizzi e il Socio Senior Giovanni Santangeletta
- 5 Orgoglio HOSPES: sono molti i Soci Junior e Senior premiati con onorificenze.
- 6 Iniziano i lavori di demolizione e riqualificazione dell'immobile da noi donato alla provincia del Verbano Cusio Ossola



Cari Soci,

Le luminarie e le decorazioni ci stanno traghettando nell'atmosfera natalizia.

Il clima si è fatto un po' più rigido e poeticamente mi piace immaginarvi leggere la nostra rivista davanti al camino o sul divano sorseggiando una tazza di buon tè.

Da bambini si chiedeva spesso agli adulti di raccontarci una storia... E quella voce che narrava era come un pentagramma su cui si andava a comporre la sinfonia fanciulla della fantasia. La narrazione è sempre stata usata per rappresentare e trasmettere conoscenza, anche attraverso semplici storie, e l'atto del raccontare crea fra chi parla e chi ascolta un legame che va oltre il tempo e il luogo del racconto, perché è stata trasmessa una conoscenza, ma soprattutto un'emozione. Narrare crea solidarietà e identità. E proprio perché questi due termini fanno parte dell'identità di HOSPES, riteniamo importantissimo il racconto degli avvenimenti che riguardano la nostra grande Famiglia: l'evento ESSERE HOSPES IERI, OGGI E DOMANI, che si è inaugurato con la cena fundraising presso l'Albergo Ristorante "Il Verbano" dello Chef stellato Marco Sacco; ma anche l'Assemblea dei Soci che ha avuto luogo in ottobre presso l'Hotel "La Palma". Narrare è anche condividere la stessa memoria: HOSPES lo fa anche attraverso l'elargizione di borse di studio-lavoro appositamente dedicate a persone speciali: "Grandi educatori Arturo Palaoro Vincenzo Palmulli", arrivata alla sua quarta edizione; e da quest'anno: "Oreste Di Muccio e Walter Baldan, merito impegno e dignità" e il "Premio Nazionale Alberto Gozzi". Ricordare l'esempio, le parole, i gesti, i volti di coloro che hanno contribuito a fare della nostra Scuola di Stresa è un impegno che HOSPES porterà avanti nel tempo: abbiamo l'obbligo morale di trasmettere i valori, quelli veri, alle nuove generazioni. E anche per questo ci piace intervistare il Socio Senior, Giovanni Santangeletta: la sapienza è figliola dell'esperienza diceva Leonardo. E ritengo che sia anche giusto "esibire" con orgoglio gli importanti riconoscimenti che alcuni nostri Soci hanno avuto in questo periodo; tanti complimenti. Anche Don Gianluca, parroco di Stresa, ha riconosciuto ad HOSPES il merito di riuscire a comunicare ai ragazzi ideali e valori in una società, come quella di oggi, in cui sembra sempre più difficile farlo. Vi invito dunque a leggere, come sempre, tutti gli articoli scritti dalla nostra giovane redazione.

Colgo l'occasione per Augurarvi un *sereno Natale*

Spero che il prossimo anno possa portare annunci di *Pace*

1 Pubblicità e Marketing è una questione di coerenza

di **Renato Andreoletti** Socio Onorario e
elaborazione con **Cristina Piazza** Socio
Gruppo H



Pubblicità e Marketing appartengono alla famiglia delle narrazioni, che è ciò che distingue l'essere umano da qualsiasi altra specie vivente. Narrare significa innanzitutto possedere un linguaggio, vale a dire una grammatica e una sintassi. Non è la stessa cosa di comunicare: tutte le forme viventi comunicano, anche i vegetali, i funghi, gli insetti, i pesci, gli animali. Per milioni di anni i nostri antenati, allo stato di australopithecine e anche prima, si esprimevano con suoni più o meno articolati finché l'evoluzione ci ha fornito di un cavo orale particolare, unico, dotato di uola, che ci ha permesso di articolare sempre meglio i suoni facendoli diventare parole. L'evoluzione del cervello ci ha consentito successivamente di articolare le parole in frasi compiute oltre che in metafore impicanti una capacità celebrale non meno originale. Dal cacciatore raccoglitore di 100.000 anni fa ad **Albert Einstein** è stato un continuo migliorare le nostre capacità di narrare e, attraverso la narrazione, di organizzare un pensiero sempre più complesso, sempre più scientifico oltre che poetico. La narrazione porta la comunicazione a un livello assai più sofisticato a partire dal concetto di tempo e di autocoscienza. Il verbo essere, che solo noi umani coniughiamo, non appartiene a nessuna altra specie, sia pure evoluta.

Idem il concetto del tempo, che si declina nel passato, nel presente, nel futuro. Ancora oggi in molte tribù africane esistono individui capaci di risalire in maniera rigorosa con la sola memoria lungo i rami del tempo e delle ascendenze fino a oltre 5000 anni fa. La scrittura nacque anche per aiutare la memoria fissandone alcuni paletti, che non potevano più essere modificati dagli aedi, i poeti itineranti che composero per esempio l'Iliade e l'Odissea, in seguito attribuita a uno di loro, Omero, ma in realtà frutto di continue interpolazioni e invenzioni a opera dei più dotati tra i cantori delle gesta antiche.

Che cosa c'entrano Marketing e Pubblicità con tutto ciò che ho descritto finora? Il serpente che propone la mela (in realtà un fico) a Eva è l'antecedente di ogni pubblicitario che si rispetti. Propone un sogno che spesso si rivela una truffa. Nei sogni è implicita la truffa perché non sono reali.

La pubblicità propone un sogno, uno status, una sorta di patto diabolico tra prodotto e consumatore, un patto del tutto slegato dalla realtà del prodotto come dalla realtà del consumatore. E' il segreto della moda attraverso i secoli, del color porpora che resi ricchi i fenici prima, i cartaginesi poi. La porpora era un colore difficile da estrarre, raro.



Il monopolio della produzione della porpora è stato uno dei segreti meglio conservati nel Mediterraneo antico. Chi poteva permettersela dimostrava di essere al di sopra dei propri simili, di essere assai più ricco, più potente.

La pubblicità ti mette le ali, come sostiene lo slogan di una bibita energetica gassata contenente taurina e caffeina che va per la maggiore.

Quando ero giovane esisteva il chinotto, che era una bevanda energetica estratta dal frutto del chinotto. Era buona, fresca, energetica. E' stata surclassata prima dalla Coca Cola e poi dalla Red Bull, oltre al fatto che la coca cola per esempio era sinonimo di Stati Uniti d'America, vale a dire della superpotenza nucleare emersa come la nuova Roma (sia repubblicana che imperiale) capace di egemonia politica e culturale su gran parte del pianeta. La coca cola ha venduto soprattutto un sogno, quello di far parte della nuova civiltà consumistica targata a stelle e strisce. Questa è la pubblicità, che la si ami, che la si odi. La narrazione di un sogno. Non esiste coerenza tra il sogno e la realtà, idem per la pubblicità. Il Marketing è tutta un'altra cosa. E' la proposta di un'esperienza che nasce dalla logistica, vale a dire da un progetto, da un piano di fattibilità, dallo studio dei flussi e della concorrenza, dalla capacità di intuire bisogni non ancora espressi (Steve Jobs è stato un genio in questo senso) o trovare soluzioni creative per l'esistente come fece Bill Gates che con Microsoft ha dato vita alla più importante società del mondo di software per personal computer.

Il marketing parte da un progetto, dallo studio di fattibilità dello stesso, dalla coerenza tra aspettativa e fruizione, vale a dire tra ciò che si promette e ciò che viene vissuto concretamente. La narrazione proposta dal Marketing è razionale, scientifica, documentata. Il marketing si occupa di esperienze e di come organizzarne la fruizione per ottenere la massima soddisfazione dell'utente delle stesse. Nel mondo alberghiero è il Marketing che descrive il processo attraverso il quale un'idea (che può nascere anche da un sogno o da un'intuizione) diventa concreta in termini di progetto, di conto economico, di investimenti sia sull'hardware (la struttura) che sul software (le persone). La coerenza tra progetto, esecuzione e realizzazione determina le aspettative di successo. Ne determina anche la comunicazione che si può avvalere della pubblicità per gli aspetti legati al sogno ma che è profondamente ancorata alla parte più razionale del progetto che giustifica sia l'investimento che i risultati aspettati.

Il Marketing è progetto, la pubblicità è sogno. E' la coerenza ciò che li distingue maggiormente.



di **Selene Mazzoni** Socio Gruppo H
e **Michela Perna** Socio Gruppo H

La tre giorni HOSPES è stata un successo!

HOSPES approda all'Isola Pescatori ospiti dello Chef Marco Sacco al Verbano

Dopo mesi di accurata preparazione e programmazione, venerdì 21 ottobre dalle ore 19.00 presso l'Albergo Ristorante "Il Verbano" con la cena fundraising di Marco Sacco abbiamo dato il via ai tre giorni HOSPES "ESSERE HOSPES IERI OGGI E DOMANI."

Il Verbano da qualche mese è appunto gestito dal noto Chef di "acqua dolce" Marco Sacco, patron "Piccolo Lago" di Mergozzo, l'elegante ristorante stellato ed hotel adagiato sulla punta meridionale dell'Isola Superiore, con una meravigliosa vista sulla cittadina di Verbania e sulle isole Bella e Madre. La serata è cominciata alle 18.30 quando i primi Ospiti e Soci HOSPES, accorsi numerosi anche questa volta sia Junior, Gruppo H e Senior, hanno solcato le acque del Lago per raggiungere l'Isola grazie al Consorzio dei Motoscafisti Lago Maggiore.

Purtroppo, il meteo non è stato dei migliori perciò l'aperitivo, un conetto di pesce di lago fritto, è stato servito al tavolo per poi dar avvio alle **quattro portate della cena**: tonno di coniglio, polenta in insalata, salsa di capperi; a seguire Plin ai tre arrostiti, burro di montagna e salvia fritta; come seconda portata guancia di manzo al Barolo, purè di patate, Grana padano e verdure croccanti e infine come dessert una torta stratificata dal sapore aggrumato. Gli ottimi vini in abbinamento sono stati gentilmente offerti dai Vigneti Valle Roncati di Briona.

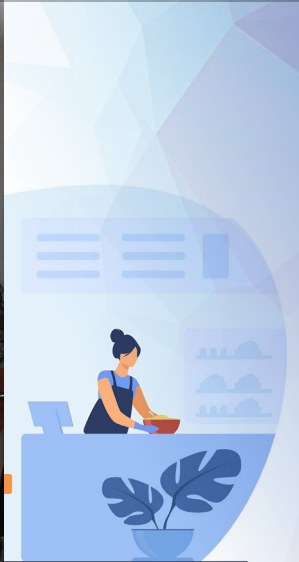
La serata si è conclusa a ritmo di danza a beneficio dei più giovani.

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 del settore, studenti, diplomati e Soci Onorari.

Un grazie speciale è rivolto a tutti coloro i quali hanno partecipato, allo Chef Marco Sacco e alla sua brigata per l'ospitalità e l'accurato servizio, ai Soci e amici che da anni collaborano insieme ai nostri Consiglieri per creare dei bellissimi momenti di convivialità, offrendoci prodotti e prelibatezze del territorio.

Dinner Frandraising "Marco Sacco al Verbano"







Assemblea Celebrazione Evento

Sabato 22 ottobre ha avuto luogo l'Assemblea dei Soci presso la sala conferenze, gentilmente predisposta dall'Hotel La Palma di proprietà di Stefano Zanetta Socio Senior e nostro Consigliere. Un appuntamento ricco di interventi e di contenuti che si sono susseguiti uno dopo l'altro, moderati dal **Presidente, il professor Riccardo Fava Camillo**.

L'incontro si è aperto con un saluto molto sentito al caro Maestro, Socio e precedente Presidente di HOSPES: il **professor Alberto Gozzi**. Il saluto delle autorità è stato aperto dal Presidente della Provincia del Verbano Cusio Ossola Alessandro Lana. In sala tra gli altri il Tenente Angelo De Fusco, Comandante del N.O.R. della Compagnia Carabinieri di Verbania e il Maresciallo Domenico Ranieri della Stazione dei Carabinieri di Stresa. Sono seguite, come da tradizione, la lettura del Codice d'Onore della nostra Associazione e la premiazione delle **Alte Mete**. Quest'anno sono stati premiati tre studenti: **Matteo Bottini**, corso di "Servizi di Sala e Vendita", il quale ha ricevuto il premio dalla professoressa Silvia D'Ilario, **Anna Ceriani**, corso di "Tecnico per il Turismo", il cui premio è stato ritirato dal padre, consegnato dal Presidente Riccardo Fava Camillo e **Gaia Fazio**, corso di "Enogastronomia", premiata dal professor Roberto Abbondio. Poi si è dato inizio ai lavori assembleari del 67° esercizio sociale. Successivamente è iniziato l'atteso convegno tecnico dal titolo: "L'Italia nel turismo rappresenta un successo planetario che va studiato, insegnato e consolidato", con tre relatori d'eccezione in riferimento alle tematiche affrontate: **Claudio Lavagna, Renato Andreoletti e Francesca Tagliavini**.



Ha inaugurato il meeting tecnico il Socio Onorario **Renato Andreoletti**, già direttore ed ora editorialista della rivista Hotel Domani, il quale ha presentato la sua nuova pubblicazione, "Venni. Vidi. Vinsi, manuale del marketing alberghiero del terzo millennio", in particolare ha affermato: "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 rifiutavano 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". Ha preso dunque la parola il **Dottor Claudio Lavagna, CEO della società di consulenza LVG Group**, con il tema "Cambiano costantemente le skills richieste dal mercato, prevederle e formarle con le giuste tempistiche per creare un vantaggio competitivo". Società che svolge consulenza strategica per strutture ricettive in Italia e all'estero, LVG Group ha un approccio innovativo e futuribile davvero interessante per il settore dell'ospitalità italiano. "L'obiettivo è quello di massimizzare i ricavi attraverso lo studio della migliore strategia di vendita per la struttura: studiando le tariffe ottimali, le tipologie di camere da vendere e gestendo la struttura dei costi." Infine, ha chiuso il convegno tecnico l'intervento della relatrice **Francesca Tagliavini, Senior Career Industry Advisor Hosco**, com esperta di Network Hospitality, la quale ha esplicitato anche le numerose opportunità che offre una piattaforma come Hosco ai Soci di HOSPES interessati a prendere contatti professionali. "Per decenni, il settore dei viaggi e del turismo è stato uno dei motori principali dell'economia globale, supportando 1 posto di lavoro su 10 a livello mondiale (WTTC). Ma la crisi mondiale causata dalla COVID-19 ha messo a repentaglio 120 milioni di posti di lavoro legati direttamente al turismo (OMT). I professionisti del settore turistico e alberghiero sono stati costretti a cercare opportunità in altri settori, poiché alcuni si sono ritrovati disoccupati per mesi, molti per oltre un anno. Per contribuire alla riattivazione del settore e al recupero della forza lavoro, Hosco ha condotto un sondaggio esaustivo da cui ha estrapolato il **report Talent Trends in the Hospitality Industry**.



Con la pandemia, il settore viaggi e turismo ha affrontato la sua maggiore crisi fino a oggi. Tuttavia, anche se ha sofferto più di altri settori, i talenti che hanno scelto l'ospitalità come professione vogliono rimanervi. 9 intervistati su 10 (88%) hanno affermato di cercare attualmente lavoro e, di questi, il 45% sta lavorando a tempo pieno o part-time. La maggior parte dei candidati in cerca di opportunità lo fanno nel settore turistico e alberghiero". Conclude la parte dedicata al convegno tecnico l'intervento, particolarmente apprezzato da tutti, di **Marco Novarese**, Professore Associato di Economia politica presso l'**Università del Piemonte Orientale**. La borsa di studio - lavoro "**Grandi Educatori Arturo Palaoro Vincenzo Palmulli**", la quale è giunta alla sua quarta edizione, ha come vincitrice **Sara Ahmeti** la miglior studentessa neodiplomata del corso di "Accoglienza Turistica", la quale partirà alla volta degli Emirati Arabi, in particolare svolgerà la sua internship presso il **Conrad Abu Dhabi Etihad Towers**, grazie alla continua collaborazione di HOSPES con il **General Manager e Socio Senior Alessandro Redaelli**, il quale ha realizzato un video clip per annunciare il nome della vincitrice e poterla accogliere al meglio in questa nuova avventura che avrà una durata di ben 11 mesi. Radaelli quest'anno è stato riconosciuto, da Forbes Travel tra i 100 albergatori più influenti nel Medio Oriente, e tra i 10 miglior direttori d'albergo in Medio Oriente e Africa. L'assegno con la somma di mille euro è stato consegnato a Sara dal mentore del progetto, il **Socio Senior Aldo Werdin**, nonché direttore e amministratore delegato dell'**Excelsior Palace Hotel di Rapallo**, e dalla **Dott.ssa Anna Tinivella**, Past President del **Lions Club Borgomanero Host**, entrambi sponsor fin dalla prima edizione. Durante la celebrazione sono stati presentati altri due progetti rivolti ai Soci Junior: la borsa di studio "**Oreste Di Muccio e Walter Baldan, merito impegno e dignità**", pensata e voluta dal Socio Onorario **Prof.ssa Rosanna Di Muccio**, già Dirigente Scolastico dell'Istituto "Erminio Maggia", e il "**Premio Alberto Gozzi**". La borsa di studio sottolinea i valori educativi e sociali definibili come serio impegno personale, accettazione consapevole della sana fatica orientata al conseguimento dei risultati, l'effettiva preparazione professionale e la lealtà al contesto, elementi presenti nel Codice d'Onore di HOSPES.

Valori, motivazioni e comportamenti che hanno orientato e caratterizzato la vita di **Oreste Di Muccio** e **Walter Baldan**, due persone che hanno saputo attuarli con coerenza nella semplicità del loro quotidiano. Il premio intende quindi riconoscere e sottolineare la dignità umana e il valore sociale dello studio - lavoro consapevolmente ben eseguito. Essa consiste in un contributo economico di € 500,00 messo a disposizione dalla **Prof.ssa Di Muccio**. Ne hanno diritto gli studenti, iscritti ad HOSPES in qualità di Soci Junior, del terzo anno dei corsi di "Enogastronomia e Ospitalità alberghiera" e "Tecnico per il turismo" degli Istituti con i quali HOSPES ha rapporti di collaborazione, di cooperazione e relazioni d'interesse. Si terrà conto della partecipazione attiva nelle esperienze laboratoriali della materia d'indirizzo e il conseguimento del miglior risultato delle rimanenti materie che formano il piano di studi. Il "**Premio Alberto Gozzi**" è nato dall'idea della **Prof.ssa Gabriella Colla**, già Docente dell'Istituto "Erminio Maggia" ed oggi attiva presso Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte - Provincia di Novara, e del nostro Socio Senior **Franco Filippini**. Un premio a livello nazionale per le migliori mise en place realizzate dagli studenti del triennio delle scuole alberghiere. I ragazzi dovranno realizzare dei piccoli video in cui presenteranno la mise en place. I lavori saranno valutati da un'apposita Commissione composta da esperti del settore. Oltre ad HOSPES altro partner del "Premio" sarà **AMIRA - Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi**, il cui Presidente nazionale è il Socio Senior **Valerio Beltrami**. **L'Ing. Gianpaolon Pilloni**, referente del progetto di riqualificazione dell'immobile donato da HOSPES alla Provincia del **Verbano Cusio Ossola**, dove troveranno spazio l'Istituto "Erminio Maggia" la futura accademia di "**Alta Formazione - La Scuola di Stresa**", ha discusso gli aggiornamenti e lo stato dell'intervento sullo stabile. Ricordandoci anche che si è riusciti a raggiungere questo rilevante risultato grazie all'attenzione degli Amministratori dell'Ente Provinciale, in particolare del **Presidente Alessandro Lana** e del **Consigliere con delega all'edilizia scolastica Giandomenico Albertella**. Alle 14.00 dopo l'Assemblea i palati dei presenti sono stati deliziati da un ricco buffet preparato con maestria dall'**Hotel La Palma**, accompagnato dai vini offerti dalla **Società Agricola Fausti di Fermo** e servito a bordo piscina con una meravigliosa vista sul Lago e le Isole.







Santa Messa in ricordo di Soci ed Amici di HOSPES

Quello condiviso domenica mattina 23 ottobre è stato un momento particolarmente solenne insieme all'intera comunità di Stresa. Don Gianluca ha usato parole illuminanti e riflessioni che hanno rievocato i padri fondatori di HOSPES e della Scuola di Stresa, i quali con gran coraggio hanno intrapreso un percorso virtuoso, che di generazione in generazione, è stato coltivato creando un patrimonio di valori unilateralmente riconosciuti.

Oggigiorno chi opera al Sodalizio della Scuola di Stresa e dell'Istituto "Erminio Maggia" ha il compito di riconoscere e rispettare ciò che è stato realizzato in passato, con l'intento di formare nuove generazioni di professionisti.

"Solo grandi uomini formano grandi uomini", una celebre frase del Beato Rosmini che Don Gianluca ha ricordato durante la cerimonia, sottolineando l'impegno e la missione che HOSPES continua a portare avanti nel tempo.

Tanti Soci Amici hanno presenziato alla bella cerimonia, tra cui il Vicepresidente della Provincia del Verbano Cusio Ossola Rino Porini e il già Sindaco di Stresa Giuseppe Bottini.



Revisione Statuto – Costituzione di un nuovo soggetto giuridico per l'Associazione HOSPES

di Anna Borghini Socio Gruppo H

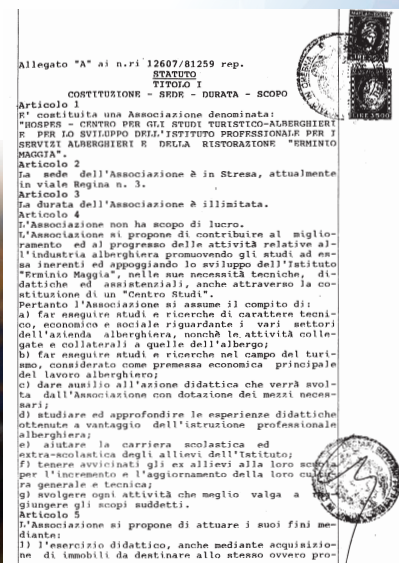
Il dottor Luciano Marchisio, Consigliere di HOSPES, che supporta con professionalità e disponibilità questo processo di transizione, e i Collaboratori Riccardo Fava Camillo e Alessandro Porrini, in occasione del I° Consiglio di Amministrazione del 68° esercizio sociale del 4 luglio 2022 hanno ipotizzato due possibilità di interesse per HOSPES:

1. La modificazione ed evoluzione di HOSPES da Associazione a Fondazione;

2. La costituzione di un nuovo soggetto giuridico con presa in considerazione di Impresa Sociale.

Nonostante non sia stata scartata alcuna ipotesi e sia ancora tutto in fase di verifica, il Consiglio è propenso a prendere in considerazione maggiormente la prima.

Questa attività si rende necessaria per aggiornare lo Statuto Sociale la cui ultima modifica risale ai primi anni Novanta e, in particolare, per avere lo strumento necessario al fine di gestire il progetto “Alta Formazione – La Scuola di Stresa Academy”. Quindi, a seguito di ulteriori ricerche e approfondimenti, è stato proposto al Consiglio la trasformazione di HOSPES da Associazione a Fondazione, facendola diventare un organismo operante nel settore no profit, considerando tutti i vantaggi e gli svantaggi derivanti dal passaggio al terzo settore. Avrà la qualifica ETS, ovvero di Ente del Terzo Settore, appartenendo a quelle organizzazioni commerciali o non commerciali che, perseguendo finalità civiche, solidaristiche e di utilità sociale, si caratterizzano per lo svolgimento in esclusiva o in via principale di una o più attività di interesse generale per l'assenza dello scopo di lucro.



Le fondazioni sono regolamentate dal **Codice del Terzo Settore**, che definisce anche l'elenco delle attività di interesse generale, lo svolgimento di attività diverse e le modalità di iscrizione al Registro Unico Nazionale del Terzo Settore o RUNTS.

La Fondazione, non avendo scopo di lucro, non potrà distribuire eventuali utili ed avanzi di gestione, fondi o riserve, anche nei casi di recesso o di scioglimento.

HOSPES insieme ai Soci ritiene che sarebbe importante non solo la condivisione, ma anche un sostanziale appoggio da parte dei soggetti istituzionali presenti sul territorio del Verbano Cusio Ossola, come ad esempio la **Provincia**, la **Fondazione Comunitaria**, il **Distretto Turistico dei Laghi e Federalberghi**.

In un secondo momento sarebbe auspicata anche l'adesione da parte della **Regione Piemonte**, con un'estensione anche verso gli imprenditori privati, soprattutto quelli del settore turistico-alberghiero, oltre che l'adesione da parte degli Istituti di credito del territorio.

La ricerca e l'adesione di questi soggetti risulta quindi essere un'attività di particolare interesse e importanza.

Nei prossimi Consigli, in un arco temporale di quattro mesi, si prenderanno tutte le decisioni necessarie per permettere il passaggio definitivo da Associazione a Fondazione.



L'Hotel Principe di Savoia, intervista al General Manager Ezio Indiani e alcuni dei fedeli collaboratori della struttura: il Socio Senior Enzo Lizzi e il Socio Senior Giovanni Santangeletta

di **Renato Andreoletti** Socio Onorario
e **Selene Mazzoni** Socio Gruppo H



Ezio Indiani, Hotel Principe di Savoia, Milano

“Il lusso è mai dire no”

Intervista con Ezio Indiani, General Manager dell'Hotel Principe di Savoia di Milano di Dorchester Collection e Delegato Nazionale di EHMA Italia.

Nel mondo alberghiero italiano e internazionale il settore del lusso (la categoria dei 5 stelle) è in continua crescita sia dal punto di vista quantitativo che per i risultati economici che registra. Ciò fotografa cambiamenti epocali avvenuti nella società dove anche i ceti sociali intermedi hanno acquisito stili di vita una volta appannaggio pressoché esclusivo delle aristocrazie e delle classi sociali più elevate. Un numero sempre maggiore di persone si è abituato a frequentare per lavoro, per incontri, per eventi, per diletto alberghi una volta ritenuti esclusivi.

Non è più il tempo degli alberghi dove l'aristocrazia e le classi sociali a lei più vicine celebravano i riti del privilegio mentre le classi lavoratrici in albergo entravano solo per svolgere le mansioni più umili e anche direttori, maître, governanti, cuochi dovevano inchinarsi profondamente davanti a clienti che neppure li degnavano di attenzione.

Oggi siamo nell'era della borghesia dove Ladies and Gentlemen serving Ladies and Gentlemen, come recita l'azzeccato slogan della catena alberghiera Ritz Carlton. Una massima che pone sullo stesso piano domanda e offerta nobilitando il lavoro come tramite di relazioni umane che di volta in volta vedono chi oggi offre un servizio domani acquistarlo dagli stessi cui l'ha offerto il giorno prima.

Siamo diventati tutti cittadini nel Villaggio Globale dei nostri tempi dove un ragazzo di 32 anni, Mark Zuckerberg, ventenne borghese senza soldi, matricola ad Harvard solo 12 anni fa, è diventato uno degli uomini più ricchi del pianeta grazie alla sua creatura, Facebook (capitale iniziale: 1000 dollari).

Senza aver perso nulla della sua spontaneità di giovane americano che viaggia con lo zaino sulle spalle indossando una anonima felpa nonostante i miliardi di dollari che ha guadagnato (in Borsa, Facebook è quotata oltre 130 miliardi di dollari).

Ezio Indiani è il General Manager di uno dei più prestigiosi alberghi di Milano, l'Hotel Principe di Savoia di Dorchester Collection, che a Milano ha fatto la storia del lusso fin dal suo esordio nel 1927.

“I nuovi alberghi a Milano si sono collocati soprattutto nella fascia della categoria 5 stelle” spiega. “Anche nel lusso il nuovo fenomeno degli appartamenti affittati a uso alberghiero ci danneggia, pur se in modo minore rispetto agli alberghi della fascia 2/4 stelle.

È un fenomeno nuovo, non ancora regolamentato come dovrebbe, che porta a una disparità di trattamento tra gli ospiti dell'hotel e gli affittuari occasionali di appartamenti, come per esempio nella registrazione dei dati per la questura, nel pagamento della city tax e le decine di autorizzazioni necessarie per operare in hotel.

La nostra clientela cerca una gamma di servizi che solo l'albergo è in grado di fornire: dall'accoglienza all'ospitalità, dalla SPA al ristorante, a qualsiasi servizio l'ospite cerchi sul territorio o richieda in albergo. **Il motto del lusso è: Mai dire no.** È solo un problema di prezzo. Finché saremo all'altezza di questo motto, soffriremo relativamente la concorrenza delle nuove forme di accoglienza. Mai dire no per un albergo significa disporre di uno staff numeroso, preparato, responsabile, competente, informato. Noi con 300 camere abbiamo uno staff complessivo che raggiunge le 470 unità. Anche questo fa la differenza. Fa la differenza disporre di un ristorante che è in grado di offrire la massima qualità all'evento come al cliente individuale.

Ciò richiede importanti investimenti economici. L'Hotel Principe di Savoia si è dotato da 10 anni di un ristorante di notevole qualità, l'Acanto, sia dal punto di vista estetico e funzionale che per la professionalità delle squadre di sala e cucina. **Il nostro Executive Chef, Alessandro Buffolino**, 31 anni, beneventano, grandi esperienze professionali in Italia e all'estero, è con noi dal gennaio 2016. Ci sta dando grandi soddisfazioni. Tutto ciò ha fatto diventare la ristorazione un centro di profitto strategico per l'albergo.

Lo stesso vale per la nostra meravigliosa SPA al decimo piano, il Club 10 SPA Fitness Centre, che non esisteva quando fu realizzato l'immobile ed era ancora assente una ventina di anni fa. Ciò vale per la nostra Presidential suite di 500 metri quadri al decimo nonché ultimo piano dell'hotel, la più prestigiosa di Milano, unica con piscina privata, sauna, bagno turco, doccia emozionale e piccola gym. Il lusso deve essere soprattutto esclusivo."

Che cosa caratterizza il lusso oggi?

"Innanzitutto, devi offrire un prodotto, l'hardware, curato fin nel più piccolo dettaglio, bello, pulito, tecnologicamente adeguato. Poi devi offrire una qualità del servizio assolutamente coerente con quella del prodotto. Devi disporre di una proprietà che investa sulla motivazione del personale oltre che sulla qualità della struttura.

Bisogna investire in maniera significativa sullo sviluppo delle persone. È una ferma convinzione di **Dorchester Collection** che solo un team motivato sia in grado di fornire un servizio con un altissimo grado di empatia umana e competenza professionale.

Oggi i modelli sono infiniti e devi essere all'altezza di una domanda sempre più variegata. Pensiamo agli stili di vita a tavola, dai vegani ai vegetariani, dai mussulmani agli ortodossi ebrei, dai buddisti agli indù, per non parlare di tutte le intolleranze alimentari che pretendono il nostro ascolto.

Non puoi sbagliare e devi saper rispondere positivamente a qualsiasi richiesta. Cerchi di prevenirle già in fase di prenotazione, soprattutto le intolleranze alimentari. In cucina devi disporre di uno staff ma anche di spazi adeguati per poter far fronte a tutte le richieste.

Conoscere gli ospiti è fondamentale. Fornire un servizio personalizzato, su misura, a partire fin dal momento della prenotazione, è davvero un'arma in più. L'albergo, lo staff, devono essere disponibili 24 ore per esaudire le esigenze degli ospiti.





Chi è EHMA?

EHMA, European Hotel Managers Association, è stata fondata a Roma nel 1974 da un piccolo gruppo di albergatori romani, con l'obiettivo di tutelare i principi etici della professione e di sviluppare il turismo sulla base della qualità. Attualmente l'associazione è composta da circa 450 direttori che gestiscono, in 30 diversi Paesi, i più prestigiosi alberghi europei e rappresentano 350 hotel. L'Associazione internazionale si incontra una volta all'anno; mentre i soci della delegazione italiana si incontrano due volte all'anno per approfondire temi dell'attività professionale del momento e sviluppare sempre di più le competenze manageriali a 360°, utilizzando docenti e opinion leader di grande prestigio e di fama internazionale.

I Soci Senior Giovanni Santangeletta ed Enzo Lizzi sono stati dei fedelissimi collaboratori di questa "Istituzione" d'hotellerie italiana. Entrambi hanno operato all'Hotel Principe di Savoia per alcune decine di anni, con grande professionalità, volontà e passione, rispettivamente nel ruolo di primo consierge il Socio Giovanni Santangeletta e di primo maître il Socio Enzo Lizzi.

Socio Senior che ha operato per lungo tempo all'Hotel Principe di Savoia, nella figura di primo Consierge è Giovanni Santangeletta, il Socio Senior più "senior" dell'Associazione HOSPES, soprattutto in termini di conclusione del percorso a "La Scuola di Stresa", infatti egli cominciò nel 1952 e ultimò i suoi studi a Stresa nel 1955. Si diplomò in segreteria e portineria terminando qualche mese prima rispetto ai suoi compagni, perché il Cavalier Giuseppe Franzetti, primo consierge all'Hotel Palace di Milano, impartiva lezioni di portineria alla domenica e propose allo stesso Giovanni di poter lavorare all'Hotel Palace che cercava dei nuovi consierge e... così è stato.

Appena finiti gli studi vi lavorò per qualche decennio. Diventò in successiva consierge e poi primo consierge all'Hotel Principe di Savoia, spinto anche dal direttore generale di CIGA Hotels, "Compagnia Italiana Grandi Alberghi", il signor Polesella, il quale era direttore sia del Palace che del Principe.

Avendo operato poi per ben 25 anni all'Hotel Principe di Savoia, come redazione abbiamo intervistato Giovanni.

1) Perché ha deciso ai tempi di iscriversi all'allora Scuola di Stresa?

Ricordo che in quegli anni a mia mamma, che leggeva varie riviste, era balzato alla vista un annuncio riferito ad una nota scuola alberghiera sul lago Maggiore, a Stresa precisamente, e decise di portarmici per vedere dal vivo di cosa si trattasse. Così ci andammo e ricordo come se fosse ieri il Professor Albano Mainardi che ci accolse e con sguardo severo indicò i miei pantaloni dal taglio "alla zoava", come si usavano all'epoca e mi disse che a scuola ci sarei dovuto andare solo con i calzoncini lunghi. Era l'anno 1952 e avevo da poco terminato le medie.



2) Ha qualche aneddoto “simpatico” da raccontarci di quando frequentava “La Scuola di Stresa”?

Ho molti aneddoti e ricordi della mia Scuola, per esempio ricordo il **Cavaglier Zanalda**, che è stato durante la sua carriera professionale **primo maitre all'hotel Savoy di Londra**, e alle 10.30, tutti i giorni, attraverso i megafoni delle aule narrava il menu del giorno, quello che si sarebbe mangiato per pranzo in sala ristorante insieme ad altri compagni e agli stessi professori. In tutto, all'epoca come studenti eravamo 140, un numero a parer mio ottimale per formare dei grandi professionisti del settore, eravamo davvero molto seguiti.

Nell'istituto “si viveva”, infatti c'erano studenti che venivano da molte parti del mondo, da: Usa, Giappone, Libano, anche figli di albergatori.

Io all'epoca prendevo il battello da Verbania tutti i giorni per venire a scuola. L'istituto era molto ben organizzato, si mangiava, beveva, dormiva e c'era anche una “banca interna”, un economato per fare bene i conti anche per gli stessi studenti, i quali consumavano tutti i giorni sia breakfast che lunch in sala ristorante.

Se poi dovessi descrivere il **professor Mainardi**, beh direi “**unico e inimitabile**”, ha reso grande “La Scuola di Stresa”, aveva molto potere in ambito scolastico, addirittura informava i genitori se il figlio non era adatto a lavorare nel settore dell'ospitalità. C'era molta più selezione di oggi, ma si veniva ben formati, così da essere pronti ad entrare al meglio nel mondo del lavoro di allora.



E sicuramente in quegli anni molti dei miei compagni, io compreso abbiamo avuto l'opportunità di svolgere meravigliose esperienze professionali che ci hanno permesso di fare carriera.

3) Se dovessimo fare un escursus temporale, quali sarebbero le esperienze e le tappe professionali che più l'hanno formata?

Dunque, appena finita la scuola, feci un periodo a Innsbruck tramite un contatto alberghiero di **Frau Ricci, moglie del Capitano Ricci**, le cui **Tavole di Legno** dipinte ed intagliate con preziosi consigli ed osservazioni sono appese nella sede dell'istituto, già molto all'avanguardia a quei tempi. Egli insegnava dattilografia, “lo scrivere a macchina.” Successivamente dopo essermi diplomato, ho iniziato a lavorare all'**Hotel Palace di Milano** come primo consigliere, poi in un secondo momento ho operato all'**Hotel Principe di Savoia** fino alla pensione, tra l'altro questi due hotel si trovano uno di fronte all'altro in piazza della Repubblica.

Il mio periodo all'**Hotel Principe di Savoia**, lo ricordo con grande piacere, mi reputo fortunato di aver fatto questa scelta professionale e devo anche aggiungere che a quei tempi la figura del concierge era davvero molto importante in hotel, non essendoci le nuove tecnologie, l'ospite in un albergo di lusso, per qualsiasi richiesta faceva riferimento alla mia figura.

Inoltre, sono entrato nell'organizzazione internazionale delle “**Clefs d'Or**”, molto importante, fondata nel 1952, i primi concierge dei grandi alberghi ne facevano parte e così anche io.



Essere in un circuito come questo, era molto d'aiuto nel mio lavoro, infatti, capitava di dover prenotare a ospiti illustri soggiorni in altri Paesi, anche dall'altra parte del mondo, ma grazie ai miei contatti riuscivo sempre ad accontentare l'ospite.

A questo proposito, ricordo di aver trovato una suite in un hotel ad Hong Kong alla giornalista **Oriana Fallaci**, la quale rimase di pietra quando le dissi che le avevo trovato un alloggio nonostante il poco preavviso.

La mia professione mi ha permesso di conoscere moltissimi personaggi dello spettacolo e del mondo politico di quei tempi, per esempio ricordo: il presidente USA Ronald Reagan, Bush padre, poi la Regina Elisabetta II, l'imperatore del Giappone e molti altri, così come molti artisti e attori. Conservo ancora molti autografi e foto scattate nella hall dell'hotel, ma anche regali ricevuti dagli stessi ospiti.

4) Tre consigli che darebbe ai discendenti che vorrebbero intraprendere il suo percorso professionale...

Molto sacrificio, dedizione e passione.

Il Socio Santangeletta è stato anche premiato da una rivista inglese durante la sua carriera. Egli racconta di averlo scoperto un po' per caso, infatti, sfogliando la rivista con gran stupore vide una sua foto nell'articolo dal titolo:

"The 10 Best Conierge in the World".

Un altro meraviglioso traguardo raggiunto da un Socio ed Amico di HOSPES!

Congrats



Orgoglio HOSPES: sono molti i Soci Junior e Senior premiati con onorificenze

Di **Selene Mazzoni**, Socio Gruppo H

a) Order of Merit conferisce il titolo di "Console dell'ospitalità italiana" al Consigliere HOSPES Aldo Werdin

Aldo Werdin, caro amico dell'Associazione da diversi anni e nonché Consigliere di HOSPES, ha ricevuto il prestigioso riconoscimento "Console dell'ospitalità italiana" durante il Concorso 110 & Lode dei Barman Italiani e Stranieri che prestano la loro opera in Hotel famosi di 5 stelle o in Ristoranti - Bar altrettanto famosi.

Il premio viene dato a coloro che hanno dimostrato di avere grandi doti professionali nel settore del bar e viene assegnato dal Patron Danilo Bellucci e il Comitato d'Onore e venne creato agli inizi degli anni 2000. La premiazione si è tenuta lo scorso 20 novembre presso l'Excelsior Palace di Rapallo, noto 5 stelle lusso della costiera di Portofino, appartenente al gruppo Preferred Legend e Virtuoso, nel quale il Signor Werdin ricopre il ruolo di General Manager da oltre vent'anni. L'Hotel situato nella costiera di Levante ha una forte vocazione turistica così come tutta l'area. Fin dall'ingresso potrai vivere un'esperienza di ospitalità eccelsa e sentirti accolto dal suo team.

I paesaggi suggestivi, la costa frastagliata, l'ospitalità e l'accoglienza rendono questa zona una delle più famose in tutta Italia, infatti negli ultimi anni la "Portofino Coast" ha saputo affermarsi nello scenario turistico italiano.

La carriera di Aldo Werdin inizia fin da giovanissimo e lo ha visto affermarsi in diverse posizioni importanti tra alcune delle strutture più conosciute in Italia.

Uno dei suoi primi lavori a livello direzionale è stato nel ruolo di Direttore Amministrativo, responsabile per gli Hotel Principe di Savoia, Duca, Palace e Diana.

Inoltre, il Consigliere di HOSPES si è occupato, come procuratore, della gestione di più strutture come il gruppo Bagaglino Hotels nel 1988 che contava ben 11 hotel situati tra Venezia, Madonna di Campiglio, Gardone Riviera e Porto Cervo. Dal 1994 si trasferisce in Cogeta Palace Hotel e qualche anno dopo entra in contatto per la prima volta nel circuito internazionale di The Leading Hotels of The World tramite la direzione dell'Hotel Due Torri situato a Verona e successivamente durante la gestione del Carlton Hotel nel 1999.

Infine, come già menzionato, Aldo Werdin si trasferisce a Rapallo e diventa General Manager dell'Excelsior Palace Hotel, riqualificando e rinnovando completamente la struttura. Ma non solo, nel 2012 il Consigliere di HOSPES diventa anche Amministratore delegato di Excelsior Palace, Excelsior Santa ed Helios Hotel.

Aldo Werdin è un professionista che ha saputo mettere anima e impegno in ogni suo lavoro e che oggi è anche Cavaliere della Repubblica Italiana, Presidente di Federalberghi Liguria, della Academy of Tourism & Hospitality di Santa Margherita Ligure e Consigliere di HOSPES.



b) Un successo dopo l'altro per uno dei nostri Soci Junior

Andrea Chiadò Cutin, nostro Socio Junior frequentante il 4^o anno del corso di "Sala e vendita", originario di Gravellona Toce ha ricevuto il primo premio come miglior servizio di sala al Concorso "Restelli" svoltosi a Gallarate e 2^o classificato al Campionato dei mestieri World Skills Piemonte, presso la città di Torino.

1) Che cosa ti ha spinto ad iscriverti alla nostra "La Scuola di Stresa"?

Per intraprendere il mio percorso di studi nel settore alberghiero, un ambito che mi appassiona molto e mi permette di stare a contatto con le persone e creare emozioni indimenticabili, ho scelto la "Scuola di Stresa" perché è la prima scuola alberghiera nata in Italia, molto rinomata e di altissima formazione professionale



2) Hai un sogno / una ambizione particolare?

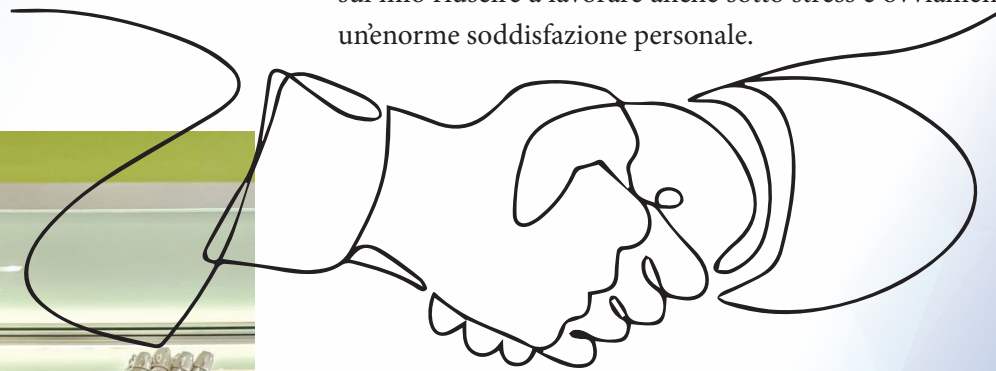
Il mio sogno è quello di diventare un maître, sommelier e barman riuscendo a convogliare queste tre importanti figure professionali in me stesso.

3) Come ti vedresti tra qualche anno professionalmente?

Tra qualche anno professionalmente mi vedo preparato a lavorare in grandi hotel e ristoranti di lusso, offrendo ai clienti sensazioni uniche.

4) Cosa rappresentano questi premi per te?

Questi premi rappresentano per me un mezzo di crescita professionale e personale, un vero modello di valutazione sul mio riuscire a lavorare anche sotto stress e ovviamente un'enorme soddisfazione personale.



c) Ambrogino d'Oro per il primo maître del Principe di Savoia: il Socio Senior Enzo Lizzi

Il giorno 07 dicembre ha ricevuto dal Comune di Milano una importante riconoscenza, ossia "l'Ambrogino d'oro", un premio che viene assegnato a pochissime personalità, a coloro che nella vita, hanno dato e fatto molto per la propria comunità e città ed è proprio quello che ha fatto il Socio Lizzi, lavorando come primo maître all'Hotel Principe per ben 40 anni della sua carriera! A tal proposito nel prossimo numero della NewsLetter troverete un'intervista dedicata al Socio Lizzi.

Come HOSPES siamo molto fieri di questo e facciamo i nostri migliori complimenti al Socio e Amico Enzo Lizzi!



d) E il titolo "Oste" dell'anno va a...

Gault&Millau, pubblicazione annuale dedicata alla gastronomia, ha premiato il maître e il sommelier di Villa Leopoldo, nel ticinese, Claudio Recchia e Gabriele Speciale, con il titolo di Gastgeber des Jahres, il massimo riconoscimento in Svizzera per il personale di sala.

I due, commossi ed emozionati, dopo aver ricevuto il premio hanno festeggiato con i colleghi, per poi rimettersi subito al lavoro, in quanto nonostante tutto loro sono sempre concentrati a dare il massimo per i loro ospiti.

Ad oggi, con una sovrabbondanza di programmi culinari è importante ricordare quanto sia importante dare un buon servizio e loro ce lo ricordano ogni giorno!

Non possiamo tralasciare il fatto che Claudio Recchia è Socio Senior e quindi un esempio per i nostri giovani Soci Junior che stanno studiando "Sala e Vendita" anche per, un giorno, raggiungere un traguardo simile e continuare così un percorso fatto di accoglienza, gentilezza ed equilibrio, fattori fondamentali per lavorare in contesti ricercati.



Riportiamo un pezzo di un'intervista che trovate sul nostro sito di HOSPES, nella sezione "Caffè dell'Amicizia":

1) Tre consigli che daresti agli studenti e alle studentesse che hanno deciso di intraprendere il cammino per diventare Responsabile di sala ristorante:

- Il primo consiglio che mi sento di dare agli allievi che frequentano la Scuola di Stresa è di apprendere tutto quello che i loro docenti con tanta professionalità e passione cercano quotidianamente di insegnargli. Tutto quello che butteranno nella loro personale "valigia" è importante e, con il passare degli anni, capiranno quanto sia stato utile frequentare un istituto alberghiero così blasonato;

- Il secondo consiglio, finita la scuola, cercare di fare più esperienze possibili all'estero, grazie alle quali, oltre ad avere l'opportunità d'imparare le lingue straniere, sarete in grado di crescere professionalmente e culturalmente;

- Il terzo consiglio è quello di mettere passione e ambizione nel lavoro che voi sceglierete di fare. Scegliere di restare nell'hostellerie comporta sacrifici enormi, tuttavia ricompensati da altrettante soddisfazioni.

2) Un aspetto del servizio di sala che per te è intramontabile.

Saper accogliere gli ospiti con un sorriso e saperli emozionare: è un aspetto imprescindibile del nostro lavoro. Regalare emozioni rimane per noi come l'ossigeno che respiriamo.

3) Se penso alla mia vita professionale, non posso fare a meno di...

... di pensare a quanto io sia stato fortunato a fare un lavoro che adoro. Ecco perché ci tengo a ringraziare soprattutto mia moglie Franca e le mie figlie Elisa e Sabrina, che con il loro fondamentale contributo mi hanno sostenuto nella mia carriera professionale. Inoltre, ringrazio la Scuola di Stresa, fondamento d'insegnamento e per ultimo, ma non "ultimo", mio fratello maggiore Pierangelo Recchia anche lui ex-allievo di Stresa

Anch'egli un grande Amico e professionista del settore di cui HOSPES è molto orgogliosa!



Medaglia d'Oro al Socio Senior Enzo Lizzi



Emblema dell'ospitalità e dell'apertura di Milano al mondo, per quarant'anni è maitre e protagonista del successo dell'hotel principe di Savoia, uno tra i luoghi più blasonati dell'accoglienza in Città.

Con i suoi consigli accompagna alcune tra le più importanti personalità internazionali tra cui, nel 2000, la Regina d'Inghilterra Elisabetta II.

Di **Selene Mazzoni**, Socio Gruppo H

Il suo nome è indissolubilmente legato alla città di Milano, lavorando per alcune eccellenze del panorama cittadino alberghiero e della ristorazione.

Il suo insegnamento funge da esempio e guida per molti discenti che scelgono di incamminarsi verso la sua stessa carriera.





Non perdetevi la sua intervista nel prossimo numero!

Iniziano i lavori di demolizione e riqualificazione dell'immobile da noi donato alla provincia del Verbano Cusio Ossola

Di **Selene Mazzoni**, Socio Gruppo H



Stresa, 21 novembre 2022 è iniziato il procedimento di “punzonatura” e demolizione dell’edificio che da decenni ha rappresentato la sede dello storico “Istituto E.Maggia”, un evento “quasi” storico quello di oggi, rimarrà impresso nelle menti e nei cuori dei presenti. Una parte di storia che viene distrutta per essere rigenerata, una famiglia, oltre che una Scuola per molti, le emozioni percepite erano forti e l’atmosfera nel suo complesso era tesa e anche un po’ malinconica.

La punzonatura è cominciata alle ore 9.10, con la presenza delle autorità locali, tra cui la Sindaca **Marcella Severino** e il Presidente della Provincia del VCO, **Alessandro Lana**. Inoltre, erano presenti l’architetto **Giandomenico Albertella**, nonché consigliere, l’ingegner **Giampaolo Pilloni**, il Presidente di HOSPES **Riccardo Fava Camillo**, alcuni Allievi di Ieri e Soci Senior e il dirigente scolastico, professor **Fiorenzo Ferrari**.

Come precedentemente accennato, l’evento è stato particolarmente toccante per molti dei presenti, soprattutto per gli Allievi di Ieri che vi hanno assistito, a tal proposito si sono raccolte alcune brevi testimonianze “a caldo” del momento, da parte di tre generazioni in cordata di ex Allievi.

Il primo è stato il **Socio Senior Alfonso Fasola** uno dei più “senior” tra i Soci di HOSPES, il quale ha commentato con grande commozione e malinconia “impressionante, non avrei mai pensato di vedere la mia scuola in questa situazione.

Per me rappresenta un pezzo di storia di inestimabile valore è anche un pezzo di cuore, mi sono venuti in mente tutti i ricordi più belli, dal Prof. Albano Mainardi a Vincenzo Palaoro”.

Poi il vice – presidente di HOSPES, **Ermanno Gafforini**, il quale ha esordito con “da piangere, mi sono passati davanti agli occhi come flash tanti ricordi della mia gioventù e non solo all’interno della Sede dell’Istituto.”

Successivamente il **Socio Gruppo H Alen Galli**, con “ho percepito stranezza, ho vissuto la Scuola e la Sede in particolare, per qualche anno, è un qualcosa che ti rimane nel cuore, una struttura che ha rappresentato e continuerà a rappresentare l’Istituto E.Maggia.”



Infine, ha avuto luogo nella Sala del Caminetto di Villa Francesca presso l'Hotel LA Palma, del Socio e Consigliere Stefano Zanetta, la Presentazione del Progetto finale dell'immobile, relatore l'ingegnere Giampaolo Pilloni. Le opere di demolizione non porteranno disagi alle attività dei vicini operatori turistici di Stresa, i lavori termineranno alla fine dell'anno 2024, con un costo complessivo di all'incirca 12 milioni di euro.

Per la riqualificazione dello stabile si è svolto un percorso di memoria storica in sagoma, nel rispetto della precedente facciata dell'Istituto di viale Mainardi.

Si tratta di una ristrutturazione importante, che verrà compiuta in circa 3 mesi, il futuro Maggia 2.0 sarà composto da un corpo alto e uno basso, mentre l'area del cortile diventerà un ottimo contributo per le attività didattiche dell'istituto, il cuore della Nuova Scuola!

Si parla infatti, di piazza polifunzionale per rilanciare l'immagine del Maggia, un istituto inclusivo, a basso impatto energetico con l'utilizzo della classe A4 una delle più performanti attualmente e flessibile in termini di divisione degli spazi.

I Laboratori tecnici poi, saranno progettati con soffitto aspirante molto funzionale ed efficiente, saranno presenti laboratori di sala, di degustazione, un roof top basso con due terrazze attrezzate di laboratori a cielo aperto, le aule a disposizione dell'Accademia di Alta Formazione di HOSPES, gli uffici di HOSPES ed infine il terzo piano con l'area dirigenziale e un altro roof top con giardino, il quale verrà annaffiato con l'acqua piovana raccolta.

Inoltre, l'edificio è provvisto di un sistema fotovoltaico di 26kw per 58% fabbisogno energetico dell'istituto. La seconda fase, quella di ricostruzione inizierà a marzo 2023. Successivamente è stato proiettato un video per mostrare nel dettaglio come apparirà lo stabile a lavori conclusi alla fine del 2024 e pronto per l'anno scolastico 2025/2026.



PROVINCIA DEL VCO



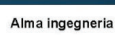
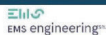
COMUNE DI STRESA



PRESENTAZIONE PROGETTO ESECUTIVO – 21 NOVEMBRE 2022

IL NUOVO
ISTITUTO ALBERGHIERO «E. MAGGIA»

LA NUOVA "SCUOLA DI STRESA"



Dopo la presentazione alcune personalità sono intervenute: il primo è stato il **dirigente scolastico, prof. Fiorenzo Ferrari**, il quale ha affermato: "Siamo contenti, io in primis dopo quattro anni di operato come preside per l'istituto, sicuramente con un progetto del genere sono certo che la scuola non farà altro che volare, in quanto ha tutte le potenzialità per farlo. Sarà sostenibile e sperimentale."

Successivamente è intervenuto il **Presidente di HOSPES, il Prof. Riccardo Fava Camillo**, affermando che "dal 1955 al 2008 l'edificio era dell'Associazione HOSPES, la quale l'ha poi donato alla provincia nel 2008.

Siamo felici di questa giornata, ringraziamo l'amministrazione provinciale e comunale, in particolare il consigliere Giandomenico Albertella e Presidente della provincia Lana. È una realtà importante che riprende il lavoro dei padri fondatori, vorrei dedicare la giornata a loro, i quali ai tempi avevano ricreato una "scuola avveniristica".

Poi, portare avanti ciò che vuole il mercato del lavoro è importante e costruire figure che opereranno nel mondo del turismo e dell'ospitalità è molto importante. Nell'accademia di Alta Formazione post diploma di HOSPES accoglieremo sia studenti diplomati all'Istituto E.Maggia, sia che provenienti da altri istituti.

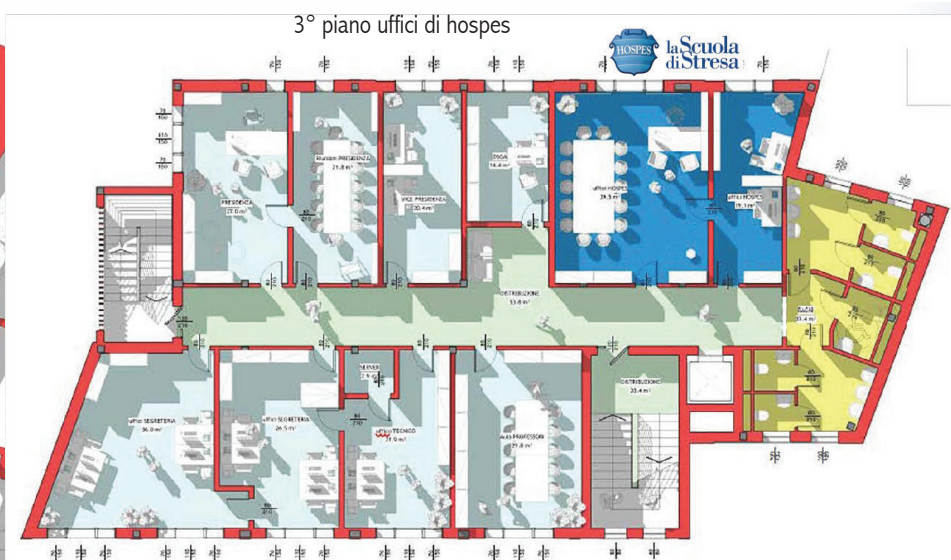
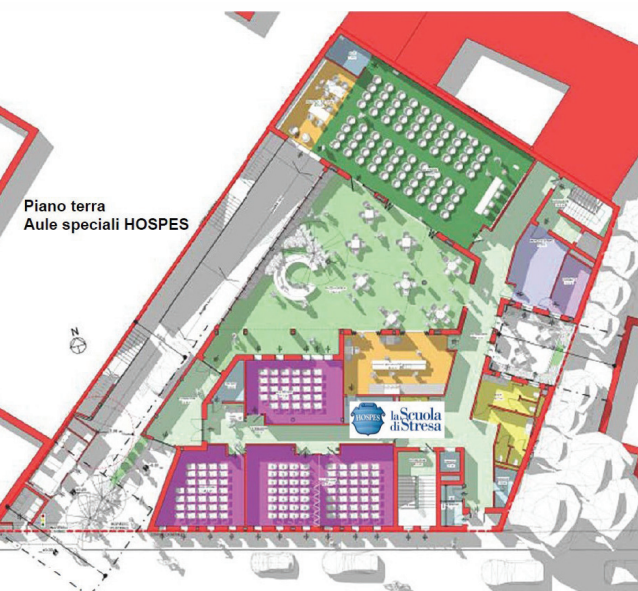


Ricordiamo inoltre che il primo corso turistico in Italia è stato creato proprio da HOSPES, Associazione che prossimamente cambierà il suo statuto, diventando Fondazione.”

Anche la Sindaca di Stresa, Marcella Severino è intervenuta, affermando: “siamo molto felici, questo è un momento storico importante, io in primis non volevo che la scuola si spostasse altrove, doveva rimanere a Stresa e così è stato. Tra l'altro abbiamo la nostra tradizione all'accoglienza è la più importante del lago.”

Infine, ultimo ma non per importanza, il Presidente della provincia del Vco, Alessandro Lana, “ringrazio Giandomenico Albertella per aver seguito i lavori fin dal principio.

La demolizione sicuramente rispetterà il cronoprogramma. Inoltre, quando si realizza un'opera pubblica del genere é importante lasciare ai prossimi una struttura di alto livello, ma anche capace di essere sostenibile.”



Evviva Hospes





la Scuola
di Stresa



HOSPES

Cosa proporresti per migliorare l'attività di HOSPES?

Rimanete sempre collegati con:

www.assoziazionehospes.it

