

HOSPES - CENTRO PER GLI STUDI
TURISTICO - ALBERGHIERI
E PER LO SVILUPPO
DELL'ISTITUTO "ERMINIO MAGGIA"
28838 Stresa (VB) Italia
Viale Albano Mainardi, 3
Tel. +39 0323 31545
www.associazionehospes.it
info@associazionehospes.it



Hospes #16 NEWS



la Scuola
di Stresa

Luglio 2023



- 1 Quale futuro per Venezia?
- 2 Alle lezioni di Cucina e Buon Gusto con lo Chef Matteo Piana
- 3 Intervista al Socio Senior Enzo Lizzi, premiato con Ambrogino d'Oro dalla città di Milano
- 4 Rubrica "Costruzione del Nuovo Edificio Scolastico passo dopo passo"
- 5 Rubrica Caffè dell'Amicizia ai Soci HOSPES
- 6 La Borsa di Studio-Lavoro "Arturo Palaoro e Vincenzo Palmulli", la Borsa di Studio "Oreste di Muccio e Walter Baldan" & la Borsa di Studio "Dieci Consigli per uno Chef"
- 7 Festa della Repubblica: affianco agli enti Comunali e Provinciali del VCO anche HOSPES
- 8 Al Lago d'Orta per la Cena di Primavera HOSPES 2023
- 9 Rubrica sette domande a...

Cari Soci...



E' per i tanti Soci meno giovani, allievi di ieri della nostra Scuola di Stresa che abbiamo deciso, oramai da qualche tempo, di realizzare questa gazzetta che é una vetrina della vita di HOSPES. Questo ha voluto essere un ulteriore modo per manifestare la cura che HOSPES ha per ciascuno dei suoi Soci, la voglia di condividere e trasmettere il senso di questa famiglia allargata formata da persone e professionisti che, lontani o vicini, insieme contribuiscono alla crescita della nostra Scuola di Stresa. La scelta è stata quanto mai opportuna perché numero dopo numero i Vostri feedback sono sempre più numerosi e pertinenti, a dimostrazione della bontà del prodotto, per questo Vi ringrazio di cuore e Vi chiedo di darne la massima diffusione, anche tra i non Soci, che potrebbero essere interessati alle nostre attività.

Le generazioni in cordata di questa News HOSPES sono rappresentate dagli incontri avuti con Matteo Piana, classe 1997, e Enzo Lizzi, classe 1943; Matteo, Socio Senior e giovane Chef originario di Loreggia, piccolo e grazioso Comune della Valstrona vicino ad Omegna, è stato il protagonista di un nuovo progetto HOSPES di cui a presto Vi renderemo partecipi; Enzo "intercettato" da Anna e Selene ci racconta della sua splendida carriera iniziata a Stresa nel 1960!

Ed ancora, le generazioni sono rappresentate dal Caffè dell'Amicizia dal Socio Senior Marco Cicchelli, che ha terminato gli studi a Stresa nel 2008, ed ora direttore e socio della "Locanda Perbellini al Lago", e dal Socio Gruppo H Matteo Bottini diplomatosi l'anno passato e vincitore del Premio Le Alte Mete.

Potrete venire a conoscenza dei passaggi legati alla costruzione del nuovo edificio scolastico donato da HOSPES alla Provincia del Verbano Cusio Ossola al fine di ospitare l'Istituto "Erminio Maggia" e il corso di Alta Formazione "La Scuola di Stresa – Università dell'Ospitalità", attraverso il racconto di due "firme" autorevoli del progetto l'Ing. Giampaolo Pilloni progettista e direttore dei lavori e l'architetto Matteo Fugazza .

Ed ancora, altri momenti di vita HOSPES, tra progetti, collaborazioni ed eventi: le borse di studio "Grandi Educatori Arturo Palaoro e Vincenzo Palmulli", "Oreste di Muccio e Walter Baldan, Merito Impegno e Dignità" e la "10 Consigli per uno Chef"; la collaborazione con la Prefettura della Provincia del VCO in occasione Festa della Repubblica; il dinner fundraising, partecipatissima Cena di Primavera sul Lago d'Orta.

È un piacere per me ringraziare la nostra giovane Redazione composta dalle allieve di ieri Socie Gruppo H di oggi: Anna Borghini, Selene Mazzoni, Michela Perna, Cristina Piazza, a Loro tanta riconoscenza per il lavoro che con serietà, discrezione e professionalità stanno così bene portando avanti. Se qualche Socio del Gruppo H avesse il piacere e la disponibilità, felici di accoglierlo. Esprimo gratitudine al Socio Onorario Prof.ssa Lara Spinozzi, che da tanti anni è parte integrante della nostra Famiglia. Infine un grazie di cuore al Socio Onorario Renato Andreoletti, per l'attenzione che sempre dimostra; un consiglio non perdetevi il pezzo di apertura della News, un bellissimo "dipinto" su Venezia, che si conclude con quei valori che qui a Stresa ci hanno così ben insegnato: "E' il luogo della gioia di vivere e di ricordarci che vivere è anche e soprattutto impegno e responsabilità".

Buona lettura



Quale futuro per Venezia?

Del Socio Onorario
Renato Andreoletti



Mi piacerebbe programmare un viaggio a Venezia, della durata di 3 giorni/una settimana. In albergo mi piacerebbe trovare un abito tipico del 1500/1700 veneziano, con tanto di tricorno, tabarro e maschera, con il quale immergermi nella storia di Venezia sentendomi un attore consapevole di antiche pagine di storia.

Venezia è l'ideale luogo dove festeggiare il **Carnevale tutto l'anno**. Mi piacerebbe che nelle piazze, pardon nei campielli veneziani, attori in carne e ossa o ologrammi in 3D mi raccontassero storie di altri tempi. Il 31 gennaio del 944, ieri l'altro si potrebbe dire per come diventa lento lo scorrere del tempo in una città dove ci si sposta solo a piedi o in barca, in **Campo di Santa Maria Formosa** si stavano celebrando le nozze di 12 giovani coppie di veneziani provenienti dai sei sestieri della città.

Ci sono le storie dei **Templari**, che a Venezia erano di casa. C'è **Ca' Dario** nel sestiere di **Dorsoduro** su cui pare pesi una terribile sentenza: chi ci vive, fallisce o muore assassinato. Non è vero però tra i proprietari c'è stato anche **Raul Gardini**...

Quante sapide storie nella Venezia di ogni secolo...

Venezia è uno scrigno non solo di meraviglie architettoniche, è soprattutto **uno scrigno di umanità**. Ingegnerizzata con la migliore tecnologia disponibile, sarebbe l'ideale palcoscenico su cui muoversi per un soggiorno unico quanto indimenticabile per il quale varrebbe la pena investire tempo e soldi. **Altro che over tourism...**

Quale futuro per Venezia?

E' stata la domanda finale che il collega **Pietrobon** mi ha rivolto a Venezia quando ho presentato **"Grand Hotel. La vita dietro le quinte di un albergo..."**, la raccolta di 240 profili d'autore di albergatori e direttori d'albergo in Italia raccolti negli ultimi vent'anni della mia direzione di **Hotel Domani**.

La risposta, se esiste, è nella storia di Venezia.

Venezia fin dalla sua fondazione è stata un motore di lavoro, per i mercanti, per gli artigiani, per la nascente industria navale (la più formidabile del Medio Evo), per gli intellettuali come per gli artisti. **Nell'811 Venezia si trasferì negli isolotti di Rialto**. Nel 150 Roma aveva un milione e mezzo di abitanti, 350 anni dopo era diventata un deserto di rovine. **E' Costantinopoli** l'asse della continuità dell'impero romano, che durerà fino al 1453 quando la città verrà conquistata dagli Ottomani del sultano Maometto II. **Venezia diventa bizantina** a tutti gli effetti, si nutre del commercio con Costantinopoli, approfitta dell'espansione dell'Islam a partire dal VII secolo, che conquista Medio Oriente, Nord Africa, Spagna e Sicilia per ampliare le sue rotte commerciali in antagonismo con le altre città marinare del Mediterraneo: **Amalfi, Pisa, Genova, Barcellona, Ragusa**.

Venezia è un impero, un Commonwealth come si dice oggi, ma non diventerà mai una nazione.

Venezia non è mai diventata una nazione, inglobando

i ceti dirigenti dei suoi possedimenti di terraferma nel Senato della Serenissima, di conseguenza non si è dotata neppure di un esercito nazionale.

Venezia sotto gli austriaci conosce un drammatico declino sociale ed economico che si accentua ulteriormente una volta diventata italiana, nel 1866.

Il turismo a Venezia iniziò con la Serenissima: l'albergo più antico che si conosca è l'**Hotel Cavalletto e Doge Orseolo di Venezia** che era locanda nel 1200. La bellezza architettonica e culturale della città (con 436 ponti che collegano 121 isolotti) ne ha fatto una meta turistica da sempre. Il turismo a Venezia è mutato come sono mutati i costumi, le abitudini, le mode attraverso il tempo ma rimanendo sempre ancorato alla storia unica e irripetibile della città immersa nella laguna, unica nel suo genere sull'intero pianeta.

Venezia assieme a Roma è all'apice di questo fenomeno che è diventato anche un fenomeno invasivo per i numeri, difficili da sopportare in generale ma soprattutto in un'isola. I 30 milioni di visitatori che frequentano Venezia ogni anno rischiano concretamente di distruggere la qualità dell'accoglienza e dell'ospitalità offerta dall'isola, rischiano soprattutto di intaccare in maniera sempre più significativa la qualità dell'esperienza turistica che Venezia offre oltre a far fuggire un numero sempre maggiore di residenti.

Lavoro, lavoro, lavoro

Venezia è un motore di lavoro. Lo è stata quando era all'apice della sua potenza, il suo Arsenalе occupava 16.000 persone e varava centinaia di navi ogni anno costruite come in una catena di montaggio, le merci che arrivavano e partivano da Venezia erano infinite per quantità e varietà, è tornata a esserlo come destinazione internazionale turistica tra le più prestigiose in assoluto. **Lo è per l'industria dell'accoglienza e dell'ospitalità, lo è per l'industria della ristorazione, lo è per l'artigianato di qualità** (tessuti, vetri, quadri, sculture, oreficeria). Quel che manca è una visione d'insieme della città, con uno statuto politico e istituzionale autonomo dalla terraferma che la salvaguardi e indirizzi gli investimenti pubblici e privati, che crei un progetto urbanistico e di arredo urbano ingegnerizzato per offrire agli ospiti esperienze uniche quanto originali, soprattutto selettive.

Ci vuole una maggiore disciplina dei flussi turistici che selezioni a monte tra chi vuol vivere Venezia e chi ne vuole solo calpestare il suolo per poter affermare che c'è stato. ***Venezia è patrimonio dell'umanità.***

E' il luogo della gioia di vivere e di ricordarci che vivere è anche e soprattutto impegno e responsabilità.



Alle lezioni di Cucina e Buon Gusto con lo Chef Matteo Piana

Della Socia Gruppo H
Michela Perna



Matteo Piana, Socio Senior e giovane chef originario di Loreglia, è stato il protagonista di un progetto molto importante per il corso **Post diploma la “Scuola di Stresa”**, pensato da HOSPES. Matteo alla fine di febbraio ha realizzato dei video al **Ristorante “La Rampolina”** in cui mostrava delle ricette di sua inventiva e presentava delle **lezioni di “Cucina e Buon Gusto”**, in cui ha messo in mostra le sue capacità. Il progetto nasce per avvicinare i giovani di oggi a scoprire il mondo della cucina e per presentare solo una parte di quelle che saranno le iniziative della “Scuola di Stresa.” Abbiamo avuto occasione di intervistare lo chef Matteo, il quale ringraziamo molto per essere nostro Socio e aver partecipato a questa iniziativa.

Quali sono le motivazioni che ti hanno spinto a partecipare a questo progetto, mettendo al servizio la tua arte culinaria e la tua immagine?

Ho deciso di partecipare a questo progetto per varie motivazioni, in primis sono molto legato alla “Scuola di Stresa” per tutto ciò che mi ha dato durante la mia formazione e di conseguenza sono lieto di poter restituire una piccola parte di quello che ho appreso

in questi anni di lavoro.

In secondo luogo, ritengo che al giorno d’oggi, grazie a tutti i vari canali social e non, sia bellissimo e fondamentale un continuo scambio di idee, ricette, consigli e tecniche di preparazione di modo da continuare a crescere. Fino a qualche anno fa l’unico modo per poter imparare tutte queste nozioni era continuare a spostarsi e girare decine di cucine diverse, a mio parere resta comunque il miglior metodo per imparare, però se non si hanno le possibilità o anche solo se ci si vuole avvicinare al mondo della cucina grazie ad iniziative come questa diventa tutto un po’ più semplice e pratico. Ciononostante, tengo a ricordare che la cucina non è una singola ricetta e un bel piattino presentato a dovere.

Un’altra motivazione invece riguarda l’immagine, mi riempie davvero di orgoglio pensare che per qualcuno io possa essere di esempio o che le ricette che propongo vengono poi condivise e rielaborate, mi fa molto piacere dimostrare che se si combatte per ciò che si vuole dando il 100% di noi stessi, si possono raggiungere grandi traguardi.

Aggiungo anche che in questo mestiere non si smette mai di imparare quindi ragazzi iniziate subito!



Nel video promozionale hai mostrato diverse ricette, perché hai deciso di preparare proprio questi piatti?

Ho deciso di realizzare un menù vegetariano per poter valorizzare quello che è il mondo vegetale, io in primis tendo a far molta più fatica a creare un piatto vegetariano che sia alla pari delle altre portate in carta.

Usare astice, filetto o capesante e poi usare frutta e verdure come contorno è una cosa, ma riuscire a dare il ruolo di protagonista ad una verdura andando a creare un piatto che non ha nulla da invidiare a un secondo di carne o pesce lo trovo davvero molto soddisfacente.

Inoltre, *al giorno d'oggi è d'obbligo avere in carta delle proposte vegetariane e passatemi la battuta: non possiamo servire a tutti solo pasta al pomodoro, parmigiana e verdure alla griglia.*

Qual è il messaggio che vorresti arrivasse ai giovani che guarderanno questo video?

In realtà non mi sento pronto a trasmettere un vero e proprio messaggio. Alla fine, io ho pochi anni più di loro e una strada lunghissima ancora da percorrere. Detto ciò, al massimo posso solo consigliare di fermarsi a pensare a tutti i pro e soprattutto i contro di questo meraviglioso e dannato allo stesso tempo lavoro che è il cuoco, se ne siete veramente convinti dategli tutto, sacrificate voi stessi perché **un giorno questo mestiere vi restituirà il triplo di tutto quello che avete dato in gioie e soddisfazioni.**

Secondo la tua opinione, Stresa e il suo territorio che importanza hanno nella realizzazione di questo progetto?

Credo che questi territori abbiano un ruolo molto importante per la realizzazione del progetto. Il Lago Maggiore e in particolar modo Stresa sono da decenni uno degli epicentri nazionali per quanto riguarda il turismo e la ristorazione. Stresa ospita alcuni degli hotel più rinomati anche a livello internazionale e direi che anche la scuola alberghiera non è da meno grazie alla rete di professionisti che è riuscita a creare e soprattutto a formare.



Intervista al Socio Senior Enzo Lizzi, premiato con Ambrogino d'Oro dalla città di Milano

Delle Socie Gruppo H
Anna Borghini e Selene Mazzoni

L'incontro è avvenuto il giorno 15 marzo presso l'elegante Excelsior Hotel Gallia nel cuore di Milano. Come redazione abbiamo intervistato il Socio Senior Enzo Lizzi, personalità importante del mondo dell'ospitalità e che quest'anno ha avuto anche l'onore di ricevere dal Comune di Milano l'Ambrogino d'Oro. Si è reso disponibile per raccontarci alcuni aneddoti della sua vita professionale!

Perché ha deciso di iscriversi all'allora Scuola di Stresa?

Mio padre era barista alla stazione di Voghera io andavo ad aiutarlo e in questo modo avevo già appreso una parte di questo mestiere che mi piaceva già molto, così capii che l'unica strada possibile per me era la scuola alberghiera, anche perché amavo viaggiare. All'epoca la migliore era quella di Stresa. Feci domanda nel '59, ma non vi erano più posti. Ai tempi era il preside Albano Mainardi a decidere se una persona era adatta alla "sua scuola". Mio padre mi portò a Stresa per parlarci e mi iscrissi nell'anno 1960. Cominciai così la mia avventura. Nessuno poteva andare in giro senza giacca e cravatta, non solo a scuola ma anche a Stresa. Il letto dovevamo rifarlo noi studenti, era una scuola anche e soprattutto di comportamento. Insegnava a vivere oltre che a comportarsi.

Quali sono state le esperienze professionali svolte immediatamente dopo la fine del suo percorso a Stresa?

La prima stagione la feci a Cortina d'Ampezzo, ma poi a metà stagione il professor Mainardi mi chiamò, perché al Milan di Stresa serviva un barman e io ci andai e vi rimasi per circa un mese. L'anno dopo mi mandò a Villa d'Este, poi al Savini a Milano. Poi feci un'esperienza in Francia, dove imparai il francese. Tornato in Italia sono entrato al Principe di Savoia come commis e poi ho fatto richiesta per lavorare a Londra, sino a divenire sommelier allo Scott's Restaurant, uno dei ristoranti più famosi della città. Per amore sono poi dovuto tornare in Italia, a Villa d'Este e poi c'è stata l'apertura dell'attuale Hilton. Nel frattempo, il direttore del Principe di Savoia mi ha chiamato e ho lavorato lì dal 1970 fino al 2010, sono entrato come chef de rang, poi maître e infine la mia responsabilità era l'organizzazione dei saloni e banchetti per manifestazioni, il lavoro più bello che io abbia mai fatto.

Lei ha partecipato anche al Food festival di Tokyo, come è stata questa esperienza?

In Giappone si andava una volta all'anno per fare



un'esperienza di scambio in ambito culinario: tra alcuni hotel in Italia e il Palace Hotel di Tokyo. Si andava là un mese per portare un menu nuovo. Quando andavo a Tokyo mi offrivano le stanze più belle e avevamo il melone fresco tutti i giorni. Organizzavano anche visite, come a Kyoto o lungo la costa.

Tre consigli per coloro che vorrebbero intraprendere il suo percorso professionale?

Il primo è quello di avere un'adeguata preparazione tecnica, che dovrebbe giungere dalla scuola stessa,



oltre che di fare tesoro degli insegnamenti del passato per costruire quelli del futuro. Deve esserci una mentalità precisa, che bisogna costruire nel tempo. Mainardi voleva conoscere i ragazzi, li selezionava lui personalmente e questo aiutava poi a collocarli a livello lavorativo. Un altro consiglio è quello di essere umili.

Un aspetto della sua professione che pensa sarà intramontabile e soprattutto che non potrà mai essere sostituito dalla tecnologia?

Sono tanti gli aspetti, ma sicuramente quando ti si presenta un ospite e tu riesci ad accontentarlo in ogni sua preferenza e a sentirlo "vicino" empaticamente, è un qualcosa che una macchina non potrà mai fare. Importante è la creazione di un rapporto e questo lo impari solo lavorando sul campo e tutto questo io l'ho portato nei banchetti.

Ha un aneddoto simpatico avvenuto durante un servizio?

Al Gattopardo Restaurant veniva Paul McCartney, il quale era così contento del cibo che ha preteso che io e il cuoco tutte le sere dalle 18.00 alle 19.00 andassimo a cucinare e servire i Beatles agli studi, questo nel 1965. Fuori le fans impazzivano per gli avanzi di quello che mangiavano. Allo *Scott's* veniva spesso il *Principe Carlo*, era un locale frequentato dalla famiglia reale. Anche Alberto Sordi quando era a Londra veniva tutti i giorni al Gattopardo, perché il locale lo aveva aperto un suo amico, ci davamo quasi del "tu".

All'incontro era presente anche l'**Avvocato Riccardo Truppo**, membro del Consiglio Comunale di Milano, capogruppo di FDI nel Consiglio e **Socio Senior**, il quale è intervenuto con alcuni spunti molto interessanti, ricollegandosi alla necessità di provvedere ad una formazione di qualità per il settore dell'Ospitalità e del Turismo come affermato anche dal Socio Senior Enzo Lizzi.

"Andrebbe rivista sicuramente l'importanza della professione nel settore dell'ospitalità, proprio per riportarla all'apice dell'iceberg. Di base sembra che il cambio di mentalità potrebbe portare ad una serie di soluzioni concatenate. Se si ripone la professione al vertice della catena sociale dell'accoglienza, si capisce l'importanza dell'investire nella scuola. Anche la presenza di un collegio in cui poter vivere durante il percorso di studi, è indicativo di un cambiamento del modo di vivere, di una scelta di vita. Giovani ragazzi che lasciano la famiglia e il proprio paese, città, per iniziare un'immersione. Stessa inoltre caratterizza bene questi aspetti, perché è un gioiello unico in Italia e nel mondo e quindi studiare e viverla, per chi non la conosce, è come andare nella capitale dell'accoglienza, con strutture alberghiere con un'identità chiara e una lunga storia. Questi aspetti sono importanti e tutto ciò che riguarda l'ospitalità deve tornare ad avere un nome e un cognome, deve essere indice di eccellenza, perché dare un'identità alla professione vuol dire renderla personale. L'Ambrogino d'oro che il Signor Lizzi ha meritato è simbolo proprio di riportare al vertice una professione che permette sia al lavoro che alla società di esprimersi al meglio, perché ristoranti e alberghi sono luoghi in cui la vita si svolge. Questa è una professione totalizzante, è una forma d'arte e in quanto tale non ci si domanda quasi più quale sia l'immediato sbocco lavorativo."





Rubrica “Costruzione del Nuovo Edificio Scolastico passo dopo passo”

Della Socia Gruppo H
Selene Mazzoni

Come afferma il titolo, da questo numero di Newsletter HOSPES parte la Rubrica che ci permetterà di conoscere i passaggi legati alla costruzione del nuovo edificio scolastico donato da HOSPES alla Provincia del Verbano Cusio Ossola al fine di ospitare l'Istituto “Erminio Maggio” e il corso di Alta Formazione “La Scuola di Stresa Academy”, ideato da HOSPES.

E' bene ricordare che HOSPES, come nella fase di demolizione, anche in questa della ricostruzione, si è preso l'incarico di svolgere un importante ruolo di cerniera tra i responsabili della costruzione e le strutture alberghiere vicine al fine di avere un costruttivo rapporto di collaborazione.

Questo è avvenuto anche il 22 marzo scorso quando si è organizzato l'appuntamento nel corso del quale la Provincia del Verbano Cusio Ossola, in qualità di stazione appaltante, ha presentato la Bertini Costruzioni ovvero la ditta che si è aggiudicata l'intero appalto per i lavori di sostituzione edilizia dell'edificio.

La Bertini s.r.l. vanta una storia lunga quasi 60 anni, di evoluzione continua, che ha portato l'impresa ad ingrandirsi sino occupare attualmente oltre centottanta dipendenti.

La crescita nel comparto pubblico è da sempre affiancata all'attività edilizia nel settore privato, con importanti opere turistico-ricettive, di edilizia residenziale, di recupero del patrimonio edilizio esistente e restauro di edifici di valore storico-architettonico. La propria capacità operativa è supportata dall'ufficio tecnico interno, in grado

di affiancare nelle scelte costruttive qualsiasi committenza o direzione lavori. Forte di questa struttura, l'impresa si propone come General Contractor presso importanti gruppi privati per gestire processi edilizi complessi, dall'idea progettuale, alla fase autorizzativa, fino alla realizzazione e al collaudo. La sua esperienza è apprezzata da molte Amministrazioni Pubbliche, tra cui: Regione Piemonte, Regione Valle d'Aosta, Provincia di Vercelli, Provincia di Novara e Provincia di Torino, Ministero della Difesa – Arma dei Carabinieri, Università Milano Bicocca.

Questa “nuova rubrica” si avvarrà anche delle preziose testimonianze “degli addetti ai lavori”, esperti che a vario titolo sono fortemente operativi per questo importante progetto. In questa occasione si è avuto il piacere di incontrare l'Ing. Giampaolo Piloni progettista e direttore dei lavori e l'architetto Matteo Fugazza. Abbiamo iniziato dall'Ingegnere Piloni.

Quali sono le tempistiche e quando è programmata la posa della “prima pietra”?

La posa della c.d. “prima pietra” è avvenuta una volta ultimate le fasi di demolizione di tutto il piano interrato.

Com'è noto il lotto 1 si è concluso in anticipo rispetto alla programmazione, grazie all'impegno di tutti i soggetti coinvolti e ha visto protagonista l'impresa Negro Servizi che ha demolito tutti i corpi di fabbrica fuori terra.



Prima di demolire il piano interrato (attività prevista nel 2° lotto di lavori) vi è la realizzazione delle paratie berlinesi in micropali che sono un presidio di messa in sicurezza dei fronti di scavo, indispensabili per procedere, con adeguata cautela, con la demolizione del corpo interrato ed il completamento degli scavi previsti in progetto. Una volta raggiunto il fondo scavo, allora si procederà con la realizzazione delle nuove fondazioni a platea in calcestruzzo armato, solido basamento che reggerà i carichi del nuovo istituto.



Come sta procedendo la costruzione? State riscontrando delle difficoltà, oppure sta procedendo tutto come previsto?

Stiamo andando molto bene rispetto alle previsioni. La **sinergia** che si è creata con la **stazione appaltante Provincia** del VCO e con tutti gli attori in cantiere (progettisti, direzione lavori, coordinamento sicurezza, imprese) è qualcosa di estremamente positivo. Non dimentichiamoci che in tutto questo tempo si sono affrontati svariati imprevisti, primo tra tutti l'incremento dei costi delle materie prime e, quindi, dei materiali da costruzione. Questo ha comportato importanti aumenti ed un riassetto del quadro economico del progetto che la Provincia del VCO, **grazie all'ottimo lavoro del settore "edilizia scolastica"** coordinato dal consigliere **Arch. Giandomenico Albertella e dall'Ing. Danilo Recupero**, ha gestito in tempi davvero record.

Siamo riusciti ad incanalare un approccio collaborativo anche coi "vicini di casa", i proprietari degli Hotels confinanti La Palma, Astoria, Boston, Regina Palace, soprattutto grazie al buon senso delle persone che stanno operando ed al **grande spirito di cooperazione di HOSPES** che sta orchestrando egregiamente la gestione degli incontri programmatici con i propri Soci. Qui a Stresa si è colto appieno il senso di appartenenza e si respira la grande voglia di riavere la casa della futura, moderna ed iconica nuova Scuola di Stresa. Si respira quel grande entusiasmo, quell'energia positiva che non può che far bene per il raggiungimento degli obiettivi.

Quali sono le fasi (step by step) dal mese di marzo all'estate, a giugno/luglio per esempio?

Abbiamo iniziato a marzo con la costruzione delle paratie berlinesi di micropali per mettere in sicurezza il fronte degli scavi, sia al confine con Hotel La Palma che con Hotel Astoria, oltretutto su Viale Prof. Mainardi. Successivamente, una volta ultimate le berlinesi, abbiamo completato la demolizione di tutto il volume interrato del vecchio istituto e proceduto con le attività di scavo. Tra luglio e settembre ci aspettiamo di vedere realizzate le opere strutturali del piano interrato che ospiterà parcheggi, spogliatoi alunni e docenti, magazzini e locali tecnici, per poi procedere spediti, entro la prima parte del 2024 con tutto il volume fuori terra che definirà la sagoma del nuovo Istituto "Erminio Maggia". Successivamente abbiamo chiesto all'**Architetto Fugazza**, il quale si sta occupando del **design interno**, e per quanto ci riguarda, per le aule speciali di Alta Formazione "La Scuola di Stresa".



Come sarà l'arredo nei locali adibiti all'Accademia di Alta Formazione HOSPES "La Scuola di Stresa"?

Per quanto riguarda gli arredi, abbiamo pensato a due indirizzi principali, uno relativo alle aree comuni con un arredo maggiormente di "rappresentanza" e molto legato nell'estetica ad HOSPES e alla sua storia. In particolare, HOSPES ha un nutrito archivio di oggetti e cimeli molto importanti, i quali non dovranno mancare nella Nuova Sede e soprattutto che vale la pena di mostrare in tutta la loro bellezza e tipicità storica. Si pensava di disporre degli espositori all'interno delle aule dedicate all'Accademia di Alta Formazione HOSPES, ma anche nei corridoi che accompagneranno gli studenti alle aule. In particolare, si tratta di posizionare gli oggetti fisicamente più grandi all'interno di questi espositori, tra cui sicuramente molte collezioni di volumi che caratterizzano la storia e i valori intrinseci di HOSPES. Il piano terra ospiterà alcune aule adibite proprio alla formazione avanzata del corso post-diploma di HOSPES "La Scuola di Stresa. Inoltre, sempre al piano terra verrà realizzata con maestria, una sorta di

“Wall of Fame” della Famiglia HOSPES, ricordando e sottolineando l'importanza delle persone che partecipano e sono parte di una realtà dinamica ma allo stesso tempo storica come HOSPES. Infatti, nel dettaglio si creerà un collage con una numerosa collezione di foto delle persone, dei Soci, degli Amici, dei grandi professionisti che hanno dato una parte di sé a HOSPES, ma anche foto di eventi e celebrazioni. Questa Wall of Fame sarà presente nella galleria, corridoio che porterà i discenti alle rispettive aule, dove il loro percorso di formazione avrà inizio. Il colore predominante nei vari locali sarà sicuramente

il Blu HOSPES.

Che tipo di design interno è stato pensato?

Il **design interno** come già anticipato sarà moderno e leggero, lo definirei **“mimetico”**, uno stile capace di permettere tutti i comfort richiesti, ma senza sopraffare gli elementi di arredo HOSPES, con la loro storia e la loro tradizione, i quali saranno i veri protagonisti dei locali dell'accademia, posti in particolare risalto.



Rubrica Caffè dell'Amicizia

Della Socia Gruppo H
Selene Mazzoni

Da questo Numero della Newsletter di HOSPES inizia anche una nuova Rubrica dedicata ai Caffè dell'Amicizia, delle interviste e chiacchierate con i nostri **Soci Senior** e Gruppo H, per raccontare le carriere professionali e l'infinita passione della grande famiglia di HOSPES!

In questo numero riportiamo l'intervista al **Socio Senior Marco Cicchelli** ed al **Socio Gruppo H Matteo Bottini**.

Nome e Cognome: Marco Cicchelli

Anno di diploma: 2008

Corso di studi del diploma: Sala e Vendita e Servizi della ristorazione

Sei Socio Senior o Gruppo H: Socio Senior

Vuoi dirci di dove sei originario? Ternate, piccolo paese sul Lago di Comabbio, in provincia di Varese.

Ora entriamo nel vivo dell'intervista:



Di che cosa ti occupi attualmente?

Sono direttore e socio di un ristorante sul Lago di Garda, presso la località Garda, in un luogo dall'atmosfera magica, lontano dal caotico centro e arroccato su un promontorio che offre una meravigliosa vista sul Lago di Garda. Il locale si chiama **"Locanda Perbellini al Lago"**, la cui cucina è diretta da Michele Bosco e coordinata dalla creatività e dall'ingegno dello **chef Giancarlo Perbellini**. È un ristorante adatto a coloro che cercano divertimento e relax, un posto di natura per prendersi "una pausa" dalla vita quotidiana e godersi in piena tranquillità un pranzo o una cena di qualità. La Locanda Perbellini ai Beati è stata una vincente scommessa dello chef Giancarlo Perbellini e la carta del ristorante è un viaggio intorno al Lago e nella storia della cucina italiana, con molte specialità di pesce di mare e naturalmente lacuali. Io conoscevo già da qualche anno Giancarlo, perché ero impegnato nel suo locale "Isola Rizza" due stelle Michelin dal 2009 al 2011, poi nel 2017 ho anche operato in un altro suo ristorante

a Venezia da una stella Michelin. Dopo di che un giorno prendendomi da parte mi chiese cosa volessi fare da grande, egli aveva in mente di aprire un nuovo locale sul Lago di Garda e mi disse che gli avrebbe fatto molto piacere avermi come socio e direttore ed io naturalmente accettai. Questo lavoro per me rappresenta il raggiungimento di uno dei miei più grandi obiettivi di vita.

Una volta finita la scuola, che esperienze hai fatto? Dove hai fatto l'alternanza scuola-lavoro, ti ha aiutato nella professione, hai svolto periodi all'estero?

Subito dopo essermi diplomato, ho svolto un'esperienza di lavoro a "La Casa degli Spiriti" sul Lago di Garda, una stella Michelin, presa quando operavo anche io nella struttura. Poi nel 2009 ho conosciuto lo chef Perbellini e così è iniziato un altro capitolo professionale della mia vita, con "Isola Rizza" 2009-2011 e poi dopo aver svolto altre esperienze professionali, nel 2021 ho iniziato alla "Locanda Perbellini ai Beati". Ho avuto l'opportunità di svolgere delle esperienze professionali all'estero quando ancora ero studente della Scuola di Stresa. Infatti, al terzo anno grazie al **"grande" professor Giovanni Rottoli**, che per me non è stato solo un docente **ma un vero e proprio mentore** che anche oggi sento in me, guidandomi in quello che faccio; ho avuto la possibilità di fare lo stage da un grande maestro: Molinari al "Suvret House" a Saint Moritz, un hotel cinque stelle lusso. Questo mi è stato possibile grazie ad un premio istituito dalla Scuola di Stresa, il "Trofeo Cedrini", secondo il quale il miglior alunno del terzo anno di "Sala e Vendita" sarebbe potuto andare a svolgere un'esperienza di gran rilievo in una struttura come questa. Mi ha permesso di capire davvero cosa volessi fare da grande e di appassionarmi a questo lavoro.

Cosa ti ha spinto ad iscriverti alla nostra "Scuola di Stresa"?

Mi sono iscritto perché mio zio aveva un panificio e a me fin da piccolo piaceva assaporare il profumo del pane al mattino. Perciò mi iscrissi inizialmente con l'idea di fare panificazione e pasticceria, ma poi ho fatto sala e mi sono affezionato a questa professione, la quale mi ha dato molto. Tra l'altro non ho mai fatto cucina nonostante nel mio piccolo, mi piaccia cucinare, ma non opererei mai come cuoco in un ristorante, non fa per me. Preferisco stare in diretto contatto con gli ospiti, farli stare bene, far sì che si divertano e far trascorrere esperienze memorabili. Il professor Giovanni Rottoli è stato per me un vero mentore, mi commuove parlare della sua persona, mi è rimasto nel cuore, è come la vela che mi guidava

e mi guida tuttora nel mio lavoro, è stato anche e soprattutto grazie a lui se ho iniziato ad amare questa professione. Inoltre, mi ha fatto conoscere persone importanti, come per esempio il signor Molinari citato prima.

Hai un sogno, una ambizione particolare?

Lavorativamente parlando penso che i sogni non si esauriscano mai, ma forse quello che avevo in mente da quando ho iniziato a fare questo lavoro, posso dire di averlo raggiunto, sono contento per quello che sto facendo e che man mano si sta realizzando. In più mi sto creando una mia famiglia, cercando sempre di riuscire a combinare al meglio la professione con il tempo che si dedica ai propri cari. Infine, penso che aprire un ristorante con un grande chef è stata ed è per me una grande soddisfazione!

Tre consigli che darebbe ai discenti che vorrebbero intraprendere il tuo percorso professionale

Il primo consiglio che mi sento di dare è: *Amare questo lavoro*, altrimenti diventa solo pesante e non lo si riesce a fare bene, *lavorare divertendosi* e avere sempre il sorriso in volto, con esso si va davvero ovunque, si fanno tante cose e l'ospite lo percepisce e gradisce molto.

Hai un aneddoto simpatico che vorresti condividere? Qualcosa che è accaduto in servizio "troppo incredibile per essere vero"?

Ne ho diversi di aneddoti, qualcuno tra l'altro è accaduto di recente. Per esempio, è successo che una signora durante una cena è andata in bagno a lavarsi le mani e si è dimenticata alcuni anelli importanti che indossava. Dopo una ventina di minuti si accorse di averli lasciati alla toilet, così tornò a cercarli ma di essi nessuna traccia. Noi dello staff ci siamo subito messi all'opera facendo del nostro meglio, abbiamo anche controllato le telecamere del locale per capire chi fosse andato in bagno in quel preciso periodo di tempo, finché siamo riusciti a trovare il colpevole, facendo intervenire anche le forze dell'ordine. L'ospite è rimasta molto colpita e grata di questo nostro impegno nella ricerca di alcuni oggetti smarriti molto importanti per lei, questo è per me e il mio team uno degli obiettivi del mio lavoro, ossia quello di far sentire a proprio agio l'ospite, mostrare che ci tieni e in particolare in queste situazioni si cerca di fare il possibile per risolvere il problema e soprattutto farli sentire come a casa propria. Un altro aneddoto simpatico che voglio raccontare è quando con il professor Rottoli, io ed i miei compagni di classe abbiamo fatto servizio esterno in una festività tradizionale molto particolare, della quale prima di parteciparvi non ne conoscevo nemmeno l'esistenza, ossia il *Merco Scurot*, detto anche il Funerale del Carnevale, eventi che cade il Mercoledì delle Ceneri e si celebra nella città di Borgosesia da ben più di 70 anni. È stato molto divertente in quanto

anche noi nonostante fossimo in servizio ci siamo dovuti travestire con abiti molto eleganti e neri, da smoking a frac e durante la giornata abbiamo assistito ad uno dei passi fondamentali della giornata, ossia ad un continuo bere vino da stand a stand con donne e uomini vestiti con questo dress code molto originale. Sicuramente la scuola ti permette anche di vedere delle cose che magari non vedresti per tuo proprio conto.

Nome e Cognome: Matteo Bottini

Anno di diploma: 2022

Corso di studi del diploma: Sala e Vendita

Sei Socio Senior o Gruppo H: Gruppo H

Vuoi dirci di dove sei originario? Verbania



Di che cosa ti occupi attualmente?/ stai frequentando l'università, a quale facoltà sei iscritto?

Attualmente ho appena terminato il percorso di studi presso l'*accademia di alta formazione "Intrecci"*. Tra poche settimane dovrò iniziare il primo periodo di stage, della durata di tre mesi, presso il ristorante dell'Hotel La Bollina, una struttura collocata sulle colline del comune di Serravalle Scrivia, e verrò seguito da Ivan Famanni, professionista della sala e hotellerie dal quale spero di apprendere molto. Per la seconda parte dello stage, ad oggi non so ancora nulla, dovrò aspettare di terminare questa prima esperienza per poter scoprire la nuova destinazione, "sono già ansioso di saperla!"

Una volta finita la scuola, che esperienze hai fatto? Dove hai fatto l'alternanza scuola-lavoro, ti ha aiutato nella professione?

Una volta diplomato ho avuto una breve esperienza in un ristorante della mia zona, "ristorante Milano" a Pallanza, dove ho potuto mettere in pratica ciò che effettivamente avevo imparato in 5 anni di studi, come anticipato si è trattata di una breve esperienza, circa due mesi, proprio perché poi sarebbe iniziato subito il corso "Intrecci". Tuttavia durante la frequentazione dell'istituto ho svolto il mio primo, ed unico, stage presso il ristorante

“Lanterna Verde * ” in provincia di Sondrio. Nonostante sia stato l'unico stage scolastico che ho potuto fare, dovuto dall'arrivo della pandemia, ho potuto immergermi sin da subito nell'ambiente lavorativo. Operando nella sala di un ristorante stellato, ho imparato ad affinare ed a rendere elegante ogni singolo gesto, riuscendo a mettere in pratica ciò che la scuola mi ha insegnato.

Cosa ti ha spinto ad iscriverti alla nostra “Scuola di Stresa”?

Ad essere onesto in prima superiore non avevo ben chiaro cosa aspettarmi da questo percorso. Quando si è piccoli non si sa quello che si vuole fare, tanto meno

quello che si vorrà fare per tutta la vita. L'unica cosa di cui ero a conoscenza prima di frequentare la scuola di Stresa era la celeberrima frase: “facendo questo lavoro non hai sabati e domeniche e neanche feste”, ma di questo non mi preoccupavo molto. Tuttavia, però, con il passare del tempo all'interno della scuola, dei laboratori e durante i progetti che facevamo capivo che la mia scelta, forse fatta anche a caso, mi piaceva e stimolava ad imparare sempre di più. Certamente questo è un lavoro molto faticoso, come ricorda quella frase sopra citata: “non si hanno festività”, ma finché c'è passione in quel che si fa e si è all'interno di una brigata unita, il Natale come altre ricorrenze è anche bello trascorrerlo con i colleghi e con gli ospiti facendoli sentire a casa.

Dunque, la mia scelta, ovvero quella di iscrivermi all'alberghiero di Stresa, nonostante sia stata presa in maniera superficiale, devo dire che ad oggi sia stata una delle mie scelte più corrette, proprio perché quel che sono oggi è grazie anche a tutti i compagni e professori che ho conosciuto in questi fantastici 5 anni molto importanti per il mio percorso didattico e professionale.

Hai un sogno, una ambizione particolare?

Di sogni ne ho tanti, di irrealizzabili troppi e di realizzabili troppo pochi. Rimanendo sempre legati all'ambito gastronomico ricettivo, un sogno che mi piacerebbe tanto veder realizzato è un contratto di lavoro che sia etico in tutti i suoi aspetti. Ad oggi si parla molto di “emergenza sala”, ovvero mancano camerieri, questo è il punto del discorso, il problema vero è un altro, perché mancano camerieri? La risposta può risultare semplice, e lo è. Il lavoro del cameriere, pur essendo molto bello, è molto faticoso, dunque, si pensi che l'orario lavorativo sia in linea con le 40 ore del CCNL, che la busta paga sia giusta con il lavoro svolto, che gli straordinari vengano tutti retribuiti, che i pasti del personale siano mangiabili e soprattutto che i superiori trattino correttamente i propri collaboratori. Ciò non è sempre così! Questi sono alcuni aspetti che inficiano sulla mancanza di personale in questo settore. Fino a questo momento nessuno si è mai attivato per tentar di cambiare le

cose, anche se si sta cercando di apportare qualche “miglioria”, cambiamento, ma finché questo non accadrà non ci saranno più camerieri.

Come ti vedresti tra qualche anno professionalmente? Cosa vorresti fare “da grande”?

Sinceramente non lo so, e penso che sia un bene, così in caso di fallimento non avendo avuto aspettative non potrò rimanerci male. Rispondendo seriamente a me piacerebbe ottenere un incarico manageriale all'interno di qualche struttura gastronomica, per poter gestire sia l'aspetto legato al personale, alle materie e soprattutto mantenere il contatto con il cliente. Questo mio desiderio è spinto dalla voglia di conoscere e di imparare, dalla volontà di poter gestire un settore in linea anche con la mia filosofia.

Hai un aneddoto simpatico che vorresti condividere con noi? Qualcosa che ti è successo in servizio “troppo incredibile per essere vero” e che invece è proprio vero?

Come detto prima non possiedo anni e anni di lavoro, tuttavia, le vicende simpatiche e non che accadono in una sala di un ristorante sono molteplici, troppe da ricordare. Ad essere onesto non saprei qual è la più divertente, anche perché molto spesso non fanno neanche ridere, ma è proprio la situazione, il contesto e soprattutto la compagnia a scaturire l'ilarità. Fatta dunque la premessa a mo' di scusa, mi piacerebbe raccontare un avvenimento altamente sciocco che in quella situazione mi ha fatto scoppiare dal ridere come uno stupido. Durante un servizio in accademia, a mio avviso uno dei più importanti, vista la presenza di uno dei maggiori professionisti di rilievo nazionale, io ed un mio amico stavamo analizzando attentamente il tavolo di servizio dove era disposto il necessario per l'evento. Era giunto il momento del servizio del pane, dunque il mio amico si era mosso di conseguenza, perciò, alza il tovagliolo che copriva le clips, fa per impugnarle e ci accorgiamo che chi le aveva preparate, aveva preso cucchiaino e coltello. Noi due scoppiamo a ridere in mezzo alla sala, ovviamente con molta maestria non ci siamo fatti notare, nascondendoci dietro la colonna della sala. Mentre ci stavamo riprendendo da questo accaduto assai serio ci accorgiamo che il responsabile dell'errore stava “correndo” con le clips, questa volta giuste.

Questa vicenda che forse non fa ridere se raccontata così è però la dimostrazione che questo è un lavoro che oltre a regalare gioie e gratitudine, dona anche momenti di divertimento, dovuti in particolare al legame che si crea con i colleghi, alcune volte anche amici.

Al prossimo Numero per conoscere le Carriere di altri Soci HOSPES!

La Borsa di Studio-Lavoro “Arturo Palaoro e Vincenzo Palmulli”, la Borsa di Studio “Oreste di Muccio e Walter Baldan” & Borsa di Studio “Dieci Consigli per uno Chef”

Della Socia Gruppo H
Anna Borghini

HOSPES quest'anno non realizzerà solo una borsa di studio, ma **ben tre!** Siamo infatti felici di annunciare che oltre all'annuale *Borsa di studio-lavoro “Grandi Educatori Arturo Palaoro Vincenzo Palmulli”*, si aggiunge quella di *“Oreste di Muccio e Walter Baldan – Merito Impegno e Dignità”* e quella di *“Dieci consigli per uno Chef”*. Alla seconda si possono candidare gli studenti **Soci Junior** al terzo anno degli istituti professionali ad indirizzo enogastronomico e tecnico turistico. Ci sono dei **criteri di selezione specifici**: gli studenti dovranno avere una condotta pari o superiore a otto, una partecipazione attiva e proficua ai laboratori, verrà tenuto conto anche della media aritmetica del terzo anno, un miglioramento della media del biennio e del terzo anno e servirà una relazione del tutor in base alla valutazione della struttura. Gli interessati hanno compilato una proposta di **candidatura entro il 31 maggio 2023**, con l'impegno di fornire tutta la documentazione richiesta. Il premio si radica e si alimenta negli **obiettivi contenuti nello Statuto e nel Codice d'Onore di HOSPES**. In particolare, per quanto riguarda il Codice di Onore:

- **Dall'art. 2.** Anelare al bene ed al miglioramento proprio ed altrui. Recare nei rapporti col prossimo l'entusiasmo per il lavoro. Lealtà, correttezza e generosità siano i caratteri distintivi della nostra azione.

- **Dall'art. 3.** Cercare il successo, senza venir meno alla dignità personale e senza danneggiare gli altri.

- **Dall'art. 4.** Interessarsi alle finalità dell'azienda in cui si opera, favorendo in tal modo la propria affermazione, mediante un comportamento attivo e sincero, ispirato a vivo senso di responsabilità, nel rispetto e nel desiderio di collaborare coi Superiori.

Lavorare senza deflettere dal proprio impegno

anche nelle situazioni provvisorie, non infrequenti nelle professioni turistiche.

- **Dall'art. 10.** Non invidiare chi è più in alto di te, né disprezzare chi segue. Aiutare i compagni a salire, correggendo con dovuto tatto. Procurare sempre l'attuazione dei principi educativi della nostra “Scuola di Stresa”.

Per quanto riguarda lo **Statuto** abbiamo:

- **Dall'art. 3.** – comma e, aiutare la carriera scolastica ed extra scolastica degli allievi dell'Istituto;

- **Dall'art. 5.** – comma 5, l'istituzione di premi destinati agli autori di particolari studi e di premi destinati agli allievi ed ex allievi dell'Istituto professionale alberghiero di Stresa, particolarmente distinti negli studi e meritevoli di aiuto per proseguire nello studio o nella carriera professionale.

La nostra associazione ha quindi, nell'ambito del **progetto Le Alte Mete** e raccogliendo la sollecitazione e con il supporto del **Socio Onorario dr.ssa Rosanna di Muccio**, che era anche stata un apprezzato Dirigente Scolastico dell'Istituto Erminio Maggia, deciso di istituire una borsa di studio intitolata a **Oreste di Muccio e Walter Baldan**, due persone e professionisti esempi indiscussi di merito, impegno e professionalità. Entro il **30 settembre** ci sarà la riunione della **Commissione giudicatrice**, composta interamente da Soci HOSPES, che deciderà il vincitore della Borsa di Studio e durante l'Assemblea Annuale dei Soci HOSPES verranno comunicati i vincitori sia della Borsa di studio-lavoro “Grandi Educatori Arturo Palaoro Vincenzo Palmulli”, che quelli della Borsa di Studio “Oreste di Muccio e Walter Baldan – Merito Impegno e Dignità”.

La Borsa di studio “Dieci Consigli per uno Chef” si inserisce nel più ampio progetto “**Le Alte Mete**”,



Borsa di studio - lavoro
Grandi Educatori
Arturo Palaoro, Vincenzo Palmulli



BORSA DI STUDIO

Oreste Di Muccio / Walter Baldan
Merito Impegno e Dignità

radicandosi e alimentandosi nello Statuto e nel Codice d'Onore.

HOSPES raccoglie con molto piacere ed entusiasmo la sollecitazione del **Lions Club Borgomanero Host**, con il quale già da tempo collabora alla Borsa di studio-lavoro "Grandi Educatori Arturo Palaoro Vincenzo Palmulli". In particolare, il **Presidente Carlo Bignoli** si è impegnato nella realizzazione di questa nuova assistenza perché vuole "dare la possibilità a dei giovani studenti di vivere un'esperienza di alta cucina che li possa motivare per il loro futuro," inoltre ha spiegato che "I proventi sono stati raccolti grazie a dieci ristoratori che hanno aderito all'idea e che hanno servito alle cene dei nostri Consigli a un prezzo ridotto, rispetto alla cifra fissa da noi stabilita. Alcuni totalmente gratis.

Responsabile del progetto per HOSPES è il **Consigliere Prof. Roberto Abbondio**. Entrando nel dettaglio, possono partecipare alla borsa di studio i Soci Junior frequentanti il quinto anno dell'Istituto "Erminio Maggia" corso "Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera", area di indirizzo enogastronomia e che abbiano sostenuto con esito positivo l'esame di Stato. La borsa si divide in due parti:

- il miglior Talento con la frequentazione di un corso di alta specializzazione della durata di 2 giorni presso la **Scuola di Cucina e dei Mestieri del Gusto di Brescia**. CAST Alimenti nasce a Brescia nel 1997 come centro di formazione all'avanguardia, dove negli anni l'offerta formativa è stata modificata e ampliata, con una consapevolezza di voler formare, tramite veri e propri corsi strutturati, gli studenti che vogliono intraprendere il mestiere, fornendo una solida base teorica e pratica;
- per tutti i Soci Junior che hanno presentato la candidatura, una giornata di formazione alle **Cantine e Cucine Nervi di Gattinara**. Vengono guidati in cucina dallo **Chef Stefano Battaini**, vincitore quale **miglior Chef italiano emergente 2023**, ed operano insieme alla brigata del ristorante nelle "partite":

antipasti, primi piatti secondi piatti, dolci.

Segue il lunch con menù degustazione e abbinamento vini, e nel pomeriggio, visita della cantina accompagnati dal Sommelier di sala.

Non c'è che dire una giornata veramente intensa e stimolante soprattutto vissuta in un'eccellenza della produzione vitivinicola del nostro Paese. Conterno Cantine Nervi è la più antica tenuta viticola dell'areale con alle spalle oltre un secolo di storia. I locali un tempo adibiti a negozio e uffici sono stati trasformati in un lussuoso ristorante: Cucine Nervi.

HOSPES sentitamente ringrazia Lions Club Borgomanero Host per questa nuova assistenza che permette ai nostri Soci Junior di farsi strada nel vasto mondo della ristorazione e del turismo, un altro esempio di "Generazioni in cordata".



Festa della Repubblica: affianco agli enti Comunali e Provinciali del VCO anche HOSPES

*Della Socia Gruppo H
Selene Mazzoni*

Qualche tempo fa era pervenuta ad **HOSPES** una importante richiesta, per collaborare a favore della spettabile **Prefettura del Verbano Cusio Ossola** in occasione della Festa della Repubblica il giorno venerdì 02 giugno.

Grazie all'immediata disponibilità della **Prof.ssa Silvia D'Ilario** e del **Prof. Roberto Abbondio**, entrambi Soci Senior e Consiglieri, **HOSPES** ha partecipato alla produzione ed alla somministrazione del buffet appoggiando **Eros Buratti** esperto affinatore di formaggi de **"La Casera"** di Verbania, e nostro Partner storico dei dinner fundraising.

Sono stati coadiuvati una decina di **Soci Junior**, un momento molto bello e significativo per loro, soprattutto per alcuni di essi, che per la prima volta hanno messo in atto in pubblico quanto sino ad ora appreso, e questa sì che è **"La Scuola di Stresa"**!

La cerimonia è avvenuta venerdì 02 giugno, alle ore 09:30 presso il lungolago di **Pallanza Verbania**, davanti al **Monumento ai Caduti della Prima Guerra Mondiale**. Alle ore 21.00 ha avuto luogo il **Concerto dell'Ente Musicale Verbania** presso la **Scuola di Polizia Penitenziaria**. La cittadinanza è stata invitata a partecipare e ad esporre il tricolore.

Ed ecco il Programma della giornata:

- alzabandiera e deposizione corona,
- saluti delle Autorità e lettura del messaggio del **Presidente della Repubblica**,
- consegna Onorificenza dell'Ordine "Al merito della Repubblica Italiana" e benvenuto Civico ai neo maggiorenni del Comune di Verbania.



• Alle ore 21 Concerto dell'Ente Musicale Verbania presso la Scuola di Formazione di Polizia Penitenziaria in piazza Giovanni XXIII.

HOSPES si è occupata dell'organizzazione del servizio di aperitivo rinforzato presso la Prefettura di Verbania, in occasione dei festeggiamenti dedicati alla nascita della Repubblica Italiana.

La Casera di Eros Buratti ha fornito tutte le attrezzature, bevande e cibi, fra i quali salumi tipici e formaggi da lui stagionati. I dieci Soci Junior, coordinati dal Consigliere Roberto Abbondio e dalla Consigliera Silvia D'Ilario hanno servito una sessantina di ospiti nel meraviglioso giardino della Prefettura. Molti di loro erano alla loro prima esperienza ed erano molto emozionati, ma hanno comunque accolto gli avventori con eleganza e gentilezza, con un sorriso costante e sincero per ciascuno di loro. Il "veterano" e pluripremiato, Socio Junior **Andrea Chiadò Cutin** li ha supportati con estrema perizia e competenza, come nella migliore situazione di HOSPES di *generazioni in cordata*. Il momento clou è sicuramente stato il risotto Carnaroli bianco mantecato con burro, Parmigiano e Robiola, preparato dal Consigliere Roberto Abbondio e il Socio Junior **Corrado Taroni**, molto apprezzato dagli ospiti.

Sono stati tutti molto soddisfatti e contenti, ospiti e Soci Junior, che si sono cimentati per la prima volta con un servizio importante e prestigioso.

In particolare, gli studenti S. J coinvolti erano: **Andrea Chiadò Cutin, Francesco Anelli, Nicola Azzaro, Jacopo Milanini, Corrado Taroni, Alessandra Montefusco, Giulia Patriarca, Celeste Rabozzi, Sara Rametti e Leonardo Tessari.**

L'evento è stato organizzato da **Prefettura del VCO, Comune di Verbania e Provincia del VCO.** Il Prefetto **Michele Formiglio** ringrazia molto HOSPES per la preziosa collaborazione, in particolare, egli ringrazia la Prof.ssa Silvia D'Ilario, il Prof. Roberto Abbondio e gli Allievi Soci Junior intervenuti per l'elevata professionalità dimostrata.

A tutti coloro che hanno partecipato attivamente al progetto, rivolgiamo il nostro più sincero ringraziamento, una volta in più dimostriamo che HOSPES "è anche territorio"!



Foto A. Tancredi



Foto A. Tancredi



Foto A. Tancredi



Al Lago d'Orta per la Cena di Primavera HOSPES 2023

Della Socia Gruppo H
Selene Mazzoni



Quest'anno è stata scelta un'altra location d'eccezione per il tanto atteso appuntamento con la **Cena di Primavera HOSPES, l'Hotel e Ristorante "Il Giardinetto"**, del Socio Senior e Consigliere **Ezio Primatesta**. Struttura di charme che si affaccia sulle sponde del suggestivo e romantico Lago d'Orta, la quale ha compiuto anche 90 anni di vita lo scorso anno.

I Soci Senior, Gruppo H e Junior sono accorsi numerosi, tanto che l'organizzazione della cena ha dovuto chiudere le prenotazioni qualche giorno prima dell'evento perché si era raggiunta la capienza massima.

La serata è iniziata con una **mini-crociera in battello**, alla scoperta di Pella uno dei borghi cusiani più antichi e più ricchi di storia, dell'Isola di San Giulio che si erge maestosa in mezzo al lago con l'elegante Basilica di San Giulio e la Via del silenzio e della meditazione, poi Orta chiamato anche il "paese dipinto", è un luogo dai mille colori. Sulle pareti di molti edifici, infatti, artisti provenienti da ogni parte d'Italia e d'Europa hanno disegnato affreschi che ritraggono la storia di questo piccolo borgo, ed infine Villa Crespi, oggi rinomato ristorante tre stelle Michelin del famoso chef Antonino Cannavacciuolo. Questi siti sono stati narrati con maestria da tre Socie Junior della classe terza "tecnico per il turismo": **Alisia Ambesi, Marsela Lamcja e Camilla Palumbo**.

Poi è stata la volta dell'aperitivo con tanti prodotti tipici locali offerti da **La Casera di Eros Buratti**, ma anche alcuni stuzzichini di Casa Giardinetto, per esempio delle tartine con baccalà mantecato e poi focaccia romana al pomodoro. Infine, alle 21.00 la cena, predisposta all'interno della Sala ristorante, prima di dare avvio alle portate il Presidente di HOSPES il **Prof. Riccardo Fava** ha accolto con un caloroso discorso di benvenuto gli ospiti presenti e ha ringraziato tutti coloro i quali avevano partecipato in prima persona alla realizzazione dell'evento, tra cui

anche gli sponsor, come: **ABI Professional, GLEP Beverages e La Piemontina**. Inoltre, il Presidente nel suo intervento si è rivolto particolarmente alla cospicua presenza di giovani studenti e di Soci Junior, sottolineando l'importanza di essere HOSPES, delle attività portate avanti e nelle quali si crede fortemente e soprattutto al che cosa significhi sentirsi parte di questa realtà. E con ciò si è riferito al fatto di essere parte di una grande famiglia, di Soci Senior, Gruppo H e Junior età diverse ed esperienze differenti, ma uniti da identici obbiettivi etici, educativi e professionali rilevanti, generazioni in cordata che si incontrano e condividono opportunità, conoscenze e competenze, una realtà che fa crescere anche sul livello umano. È bellissimo poi, quando ad entrare in HOSPES ed a sentirsi parte di ciò, non sono solo i Soci Junior, ma anche le proprie famiglie che partecipano con piacere alle attività di HOSPES oppure si iscrivono anch'essi.

Il Menù della cena prevedeva, come primo un risotto con prezzemolo, crema di peperoni arrosto e bagna cauda leggera, come secondo un morbido di manzo accompagnato da patata schiacciata ai funghi e asparagi saltati. Infine, *dulcis in fundo* una golosa e deliziosa torta della **Cannavacciuolo Bakery** personalizzata per HOSPES.

Il tutto è stato accompagnato da vini di gran qualità e soprattutto di aziende vitivinicole locali, come ad esempio, la già citata Piemontina, una società semplice agricola. Una nuova vita enologica nata nell'omonima regione del nord d'Italia, Piemonte, di preciso nella località di Ghemme. L'azienda è diretta da giovani viticoltori, in questi casi come affermano anche i protagonisti di questa impresa, la parte più difficile è unire l'esperienza e le conoscenze delle generazioni passate con le tecnologie moderne ed avanzate! Ma quello che rende La Piemontina un po' particolare, è il suo obiettivo, ossia diventare non solo un'azienda vitivinicola che si occupa di degustazioni, ma anche un Centro di gravità, che attrae persone



con uno stile di vita attiva e fanatiche dei propri interessi.

Importante anche l'impegno artistico di **Elisabetta Rogai** a La Piemontina, che nasce dalla conversazione creativa tra l'Artista Rogai e i committenti: *"I colori, la poesia, le proporzioni e l'energia del lavoro di Elisabetta Rogai rivelano la straordinaria ricerca e il processo creativo dietro ogni sua opera"* hanno dichiarato entusiasti gli investitori. *"Abbiamo subito avuto un'intesa speciale; siamo felici di avere scoperto una grande artista e la poesia della sua visione"*.

Ha seguito un caro saluto di **Oreste Primatesta** Socio Senior e l'intervento di **Rino Porini**, Vice-Presidente VCO, congratulandosi del buon lavoro che sta facendo HOSPES, in particolare in riferimento alla realizzazione

di un corso post diploma quale l'Accademia di Alta

Formazione, che si troverà all'interno dei locali della nuova scuola, struttura che ospiterà anche l'Istituto "Erminio Maggia". In aggiunta, a proposito di ciò il nostro Presidente ha aggiunto l'importanza di un progetto come questo, un'università dell'ospitalità che purtroppo ancora non esiste in Italia, che possa formare specifiche figure professionali richieste dal mercato del lavoro e guardando anche al futuro si pensa agli attuali Soci Junior che potrebbero diventare gli allievi di domani dell'**Accademia di Alta Formazione "La Scuola di Stresa"**. Hanno inoltre, partecipato all'evento **Claudio Lavagna** ed i suoi collaboratori di **LVG Group**, una realtà che sta cooperando di squadra con HOSPES, proprio per il progetto del corso post-diploma.

EVVIVA la Grande Famiglia di HOSPES!



Rubrica sette domande a...

Del Socio Onorario
Renato Andreoletti



Laura Roulet è titolare con la sua famiglia del **Bellevue Hotel & Spa di Cogne**, in Val d'Aosta, ai piedi del Gran Paradiso. L'hotel è affiliato al prestigioso consorzio alberghiero dei **Relais & Chateaux**.

Le tappe fondamentali e un obiettivo futuro per raccontare il tuo percorso professionale

“Ho frequentato il quarto anno del liceo negli Stati Uniti, nell'Oregon, alloggiando presso una famiglia in un piccolo paesino rurale tra il mare e la montagna. E' stata un'esperienza umana di notevole spessore, ho imparato perfettamente l'inglese, condizione

necessaria per potermi iscrivere alla Scuola di Losanna, che richiedeva il francese, che noi valdostani parliamo come lingua madre, e l'inglese. Dopo la scuola di Losanna, di cui ho uno splendido ricordo, sono tornata negli Stati Uniti a lavorare per Four Seasons a Chicago per un anno e mezzo. Altra esperienza indimenticabile. Sono tornata a casa che avevo 25 anni e mi sono inserita in albergo con mansioni ben specifiche: io, mia madre, mio padre, mio zio abbiamo sempre lavorato in sinergia con un notevole rispetto per le reciproche mansioni professionali. Il mio obiettivo per il futuro è accogliere in azienda il mio primogenito, Pietro, che è pronto, mentre il secondo, Leonardo, sta ancora studiando.”

Tre parole che definiscono l'esperienza all'Hotel Bellevue.

“Staccare la spina. La ricerca del benessere a 360 gradi, dalla natura all'enogastronomia. L'empatia, lo star bene con i propri simili.”

Dal benvenuto all'arrivederci. Cosa ti piacerebbe che l'ospite ti dicesse salutandoti e cosa vorresti che portasse con sé del suo soggiorno all'Hotel Bellevue?

“Il piacere di ritrovarci, di essere ai piedi del Gran Paradiso. Abbiamo un elevato tasso di fidelizzazione. Cogne in qualche modo screma le tipologie di ospiti selezionando chi ricerca la tranquillità, la montagna, il piacere di stare in mezzo a degli amici. Quando partono molti sperano di tornare al più presto e lo dicono. Quando partono si sono caricati di energia positiva. Lo vedi.”

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

“La location. Dal prato di Sant'Orso di fronte a noi al Gran Paradiso che chiude l'orizzonte, godiamo di un territorio unico, prezioso. L'energia positiva che si respira in questa casa, che promana dallo staff, dalla nostra famiglia, dagli stessi ospiti che sono contagiati dal nostro Genius Loci. Anche l'arredo particolare dell'albergo svolge una funzione positiva, di tipo subliminale. I quattro ristoranti che proponiamo tra l'albergo e il borgo più la cantina dei vini svolgono anch'essi un ruolo strategico nel far star bene i nostri ospiti.”

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

“L’Hotel Bellevue fa parte di questa comunità da quasi un secolo, ne esprime la cultura millenaria più profonda, è legato all’incredibile territorio che dialoga da sempre con l’albergo. Siamo nella natura intesa non solo come territorio ma soprattutto come cultura. Chi lo frequenta lo avverte in ogni ora della giornata.”

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

“La tecnologia è uno strumento indispensabile per rendere il lavoro più facile ed efficiente. Non si sostituirà mai alla relazione umana che si stabilisce con gli ospiti. Gli ospiti si aspettano di ritrovare

le persone che li hanno ospitati, si creano legami umani molto importanti che la tecnologia non potrà mai sostituire.”

Proviamo a fare un salto nel 2035: nell’Hotel Bellevue cos’è cambiato e cosa è rimasto uguale?

“Resterà uguale l’atmosfera storica e familiare dell’albergo, sarà stato adeguato dal punto di vista dei servizi e delle tecnologie. Rimarcheremo maggiormente la nostra identità, per esempio dal punto di vista enogastronomico e per la scelta delle materie prime. La storia per noi è un valore fondante.”



*Cosa proporresti per migliorare l’attività di HOSPES?
Rimanete sempre collegati con:
www.associazionehospes.it*