



la Scuola
di Stresa



PREMIO NAZIONALE ALBERTO GOZZI LE ALTE METE

II Edizione

*Iniziativa pregiata dal conferimento della
Medaglia del Presidente della Repubblica*

Con il patrocinio di:





Il Cavalier Alberto Gozzi

Alberto Gozzi nasce a Ghemme il 29 aprile 1939. Si può dire che sia nato nel ristorante dei genitori a Ghemme. Il padre stesso lo ha iniziato alla professione consigliandolo in pari tempo di frequentare la Scuola Alberghiera. Sedicenne si è presentato all'Istituto Alberghiero "Erminio Maggio" di Stresa dove ha incontrato un grande Maestro: il Prof. Albano Mainardi.

Al termine dei corsi la Scuola medesima lo ha indirizzato all'estero nel 1957. In tale anno è infatti all'Hotel Royal di La Baule sulla Loira Atlantica, prima quale commis de rang e nella stessa stagione verrà promosso chef de rang. Vi tornerà negli anni successivi per le stagioni estive; a soli vent'anni riceve l'incarico di 2° Maitre d'Hotel e l'anno dopo quello di 1° Maitre d'Hotel.

Nell'inverno del 1959-60, per un breve periodo è in Svizzera al Palace Hotel di Villars e poi nel 1960 in Germania, al Duisburgerhof Hotel di Duisburg e al Savoy Hotel di Dusseldorf.

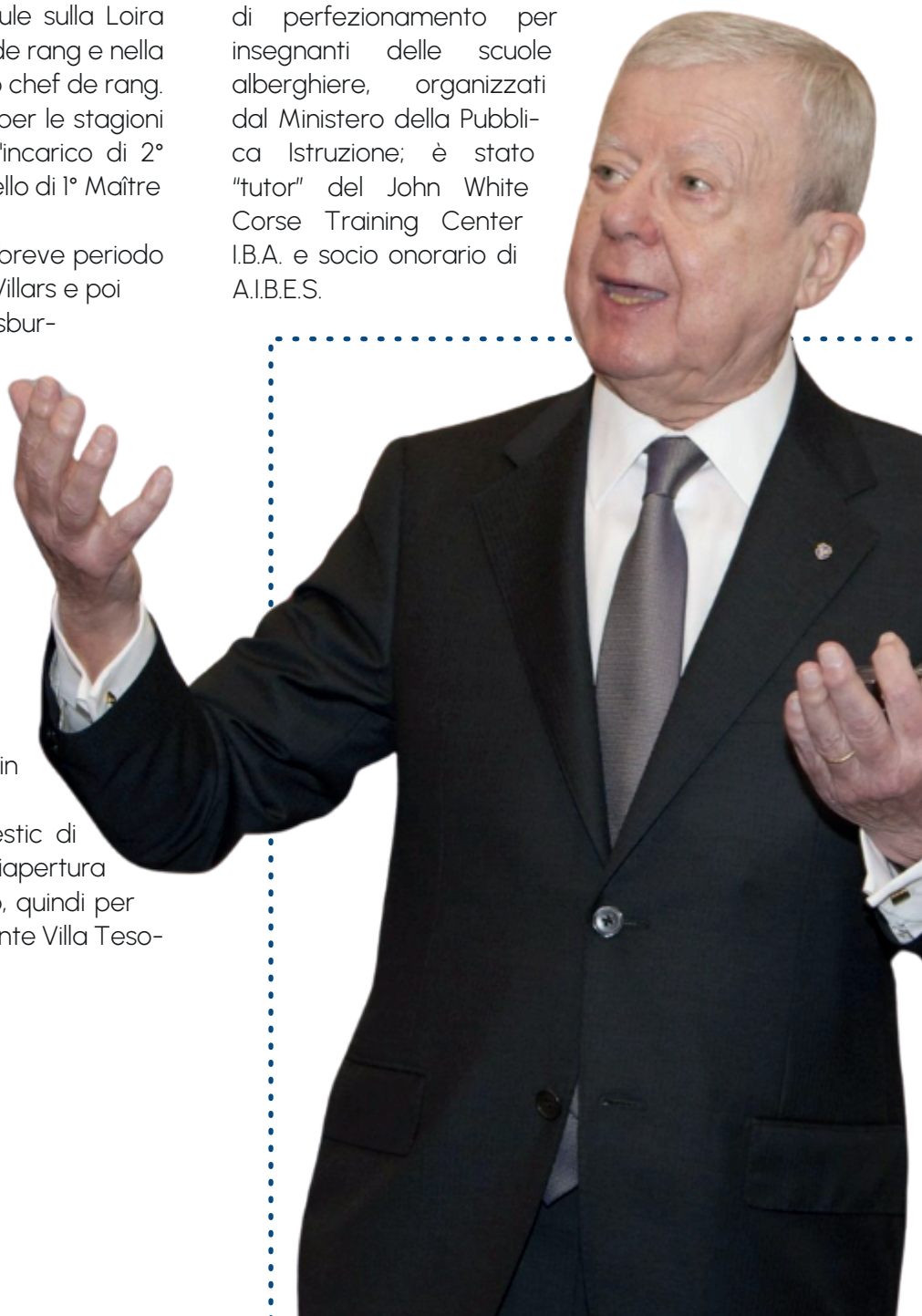
Non può mancare l'esperienza inglese. Sarà infatti a Londra all'Hotel Howard quindi nel Lincolnshire al Peter's Woods Hotel, a Woodhall. Continua quindi la carriera con la Home-Lines prima sulla M/S Homeric e poi sulla M/S Oceanic nelle Crociere Nord America-Carai-bi-Sud America. Nel 1964 rientra all'Istituto Alberghiero di Stresa in veste di Maitre Istruttore.

Dirige quindi il Ristorante Majestic di Cannes in occasione della riapertura dopo il completo rinnovamento, quindi per un anno, nel 1968, dirige il Ristorante Villa Tesoriera di Torino.

Nell'autunno-inverno del 1969 ritorna definitivamente a Stresa, all'Istituto Alberghiero. Durante le stagioni estive torna al ristorante annesso all'Hotel Royal di La Baule (Francia), con l'incarico non solo di Direttore del Ristorante, ma anche di Direttore delle Cucine.

All'Istituto Alberghiero "Erminio Maggio" di Stresa ricopre l'incarico di Responsabile dei servizi di ristorazione e Docente per i servizi di sala.

Inoltre viene chiamato come docente ai corsi di perfezionamento per insegnanti delle scuole alberghiere, organizzati dal Ministero della Pubblica Istruzione; è stato "tutor" del John White Corse Training Center I.B.A. e socio onorario di A.I.B.E.S.





Alterna l'insegnamento con l'attività di consulente nel campo della ristorazione (Costa Crociere, Autogrill e altri).

Il Cavalier Alberto Gozzi, appassionato della cultura dell'Arte dell'Ospitalità, ha collaborato attivamente e per lungo tempo con la Alessi S.p.A. in molti progetti per la tavola e la cucina.

Con Alberto Alessi è l'autore dell'omonimo libro "La Cintura di Orione - Storia, tecnica e uso dei recipienti da cottura in metallo per la Grande Cucina" Longanesi & C..

Sempre per Alessi ha pure realizzato le 49 ricette per "La Cubica" di Aldo Rossi.

All'apice della carriera è stato Sovrintendente alle attività dei Settori Tavola e Cucina al Quirinale, dove ha prestato servizio per tre Presidenti della Repubblica, a partire da Oscar Luigi Scalfaro, che lo ha chiamato a Palazzo nel 1993, con la presidenza di Carlo Azeglio Ciampi, e per finire con Giorgio Napolitano.

Da buon Maestro ci ha trasmesso i suoi saperi, ma soprattutto l'amore per il suo lavoro; il suo modo di parlare era magnetico: una perfetta armonia fra le parole e gesti, e noi ne eravamo rapiti.

Ha insegnato a tante generazioni che non bisogna mai accontentarsi di raggiungere dei semplici obiettivi, ma di guardare oltre, sempre più in alto: ecco le Alte Mete!

Le Alte Mete sono diventate un progetto di HOSPES, da lui fortemente voluto, costituito da iniziative rivolte ai giovani talentuosi ed ambiziosi, che intendono percorrere la carriera dell'hôtellerie e della ristorazione.





I promotori del concorso



HOSPES è un'associazione senza scopo di lucro e nasce nel 1955, costituita da un gruppo di personalità del mondo dell'industria e della cultura, che investiranno tempo e risorse per la costruzione dell'edificio che ospiterà fino ai giorni nostri, la scuola alberghiera più famosa d'Italia: la Scuola di Stresa.

Nel tempo è divenuta centro di riferimento per migliaia di allievi ed ex allievi dell'Istituto "Erminio Maggi" (non pochi dei quali provenienti dall'estero) e ha sviluppato una insostituibile funzione di supporto a favore dell'Istituzione scolastica, consentendole di acquisire notorietà internazionale. Il Cav. Alberto Gozzi ha presieduto il Consiglio di Amministrazione dal 2011 al 2017 e ha promosso e fortemente sostenuto il progetto "Le Alte Mete", volto ai giovani più lodevoli, che desiderano raggiungere obiettivi professionali di alto livello.



A.M.I.R.A. – Associazione Maitre Italiani di Ristoranti e Alberghi

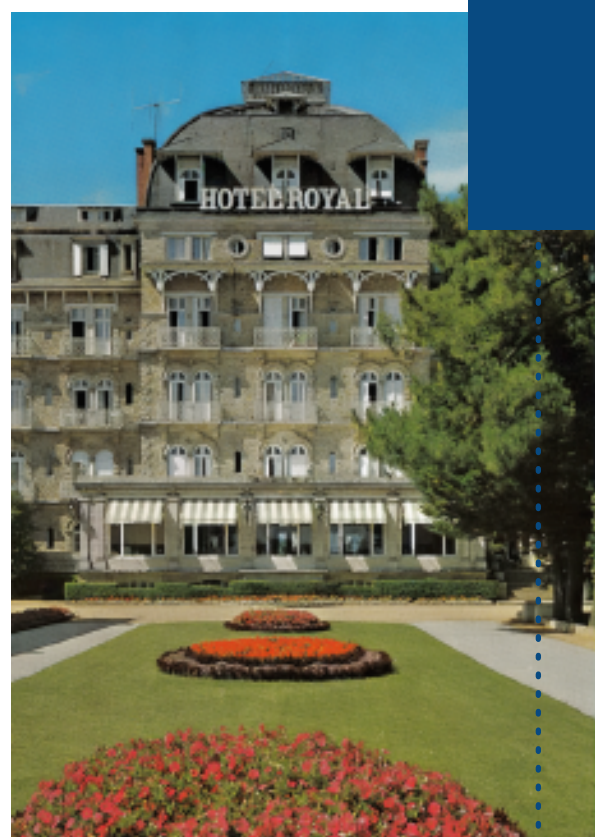
nasce nel 1955 presso il Ristorante Savini di Milano. Attuale Presidente Nazionale è Valerio Beltrami, ex allievo della Scuola di Stresa, in carica dal novembre 2016.

L'Associazione può contare su un'organizzazione di 50 Sezioni su scala nazionale, ed alcune rappresentanze estere, che raggruppano alcune migliaia di soci, cifra non elevatissima, data la severità dei requisiti richiesti ai nuovi associati. Non ha scopo di lucro ed è a carattere puramente professionale e, fra i suoi scopi, si propone di promuovere iniziative culturali e professionali per la qualificazione dei Maîtres, collaborare con le Scuole Alberghiere ed enti analoghi per favorire la formazione di giovani aspiranti Maîtres.



LES COPAINS DE LA BOULE

La Boule – Escoublac è una nota località di villeggiatura nella regione dei Paesi della Loira. Si affaccia sull'Oceano Atlantico ed oggi conta circa sedicimila abitanti. Ma non è la moderna cittadina francese che fa da sfondo alla storia de "Les Copains de La Boule", ma quella degli anni settanta, quella che Georges Simenon ha citato in un paio di suoi romanzi, quella che dai nostri protagonisti è conosciuta semplicemente come La Boule. Siamo al Grand Hotel Royal, un albergo di lusso, dalla struttura classica, ma che accoglieva i suoi ospiti in un'atmosfera moderna, secondo i criteri di quei tempi. I clienti dell'Hotel erano di nobili origini e appartenevano all'élite francese; il loro soggiorno vacanziero durava a lungo in albergo; il personale in servizio diventava familiare come quello che lasciavano nelle residenze cittadine.





Il ristorante offriva menu con piatti della cucina classica francese e non mancavano mai ostriche, aragoste, astici e pesci di alto pregio cucinati in tutte le maniere! All'arrivo, gli Ospiti del ristorante ritrovavano il "loro" tavolo e il "loro" maître a dar loro il benvenuto con un piatto di Crêpes Suzettes flambées, mentre il congedo, vedeva un ricco soufflé caldo come ultimo dessert.

La brigata di sala, magistralmente guidata dal Direttore Alberto Gozzi era composta da numerosi membri, molti dei quali allievi della Scuola di Stresa. Ecco chi sono "Les Copains de La Baule"! Sono giunti al Royal come giovani commis, cresciuti insieme – non solo professionalmente – come chefs de rang, come maîtres e nonostante i loro destini li abbiano infine condotti in luoghi diversi e vite diverse, questi "allievi di ieri" non hanno mai dimenticato quel periodo d'oro, in cui insieme ad un mestiere, hanno imparato a stare al mondo. Per tutti loro, le stagioni al Royal, sono state scuola di vita. Oggi, si sono riuniti e hanno deciso di onorare la memoria del loro Grande Maestro raccogliendo le somme di denaro destinate ai vincitori del Premio Nazionale Alberto Gozzi – Le Alte Mete.





Lo scopo del Concorso

L'obiettivo del concorso, perfettamente in linea con le "mission" delle Associazioni promotrici, è quello di premiare i quattro studenti più meritevoli, con una borsa di studio che potranno utilizzare per il loro percorso di crescita professionale. In particolare si prefigge di valorizzare le conoscenze, le abilità, le competenze concernenti l'arte della mise en place della tavola e del servizio, fase molto importante nella Cultura del Servizio di Sala.

A chi è rivolto

Il bando è aperto agli studenti del **3°, 4°, 5° anno di Sala e Vendita** - di tutti gli Istituti Professionali ad indirizzo Enogastronomico e Centri di Formazione Professionale convenzionati con A.M.I.R.A..





Tema: La Mise en Place della Tavola

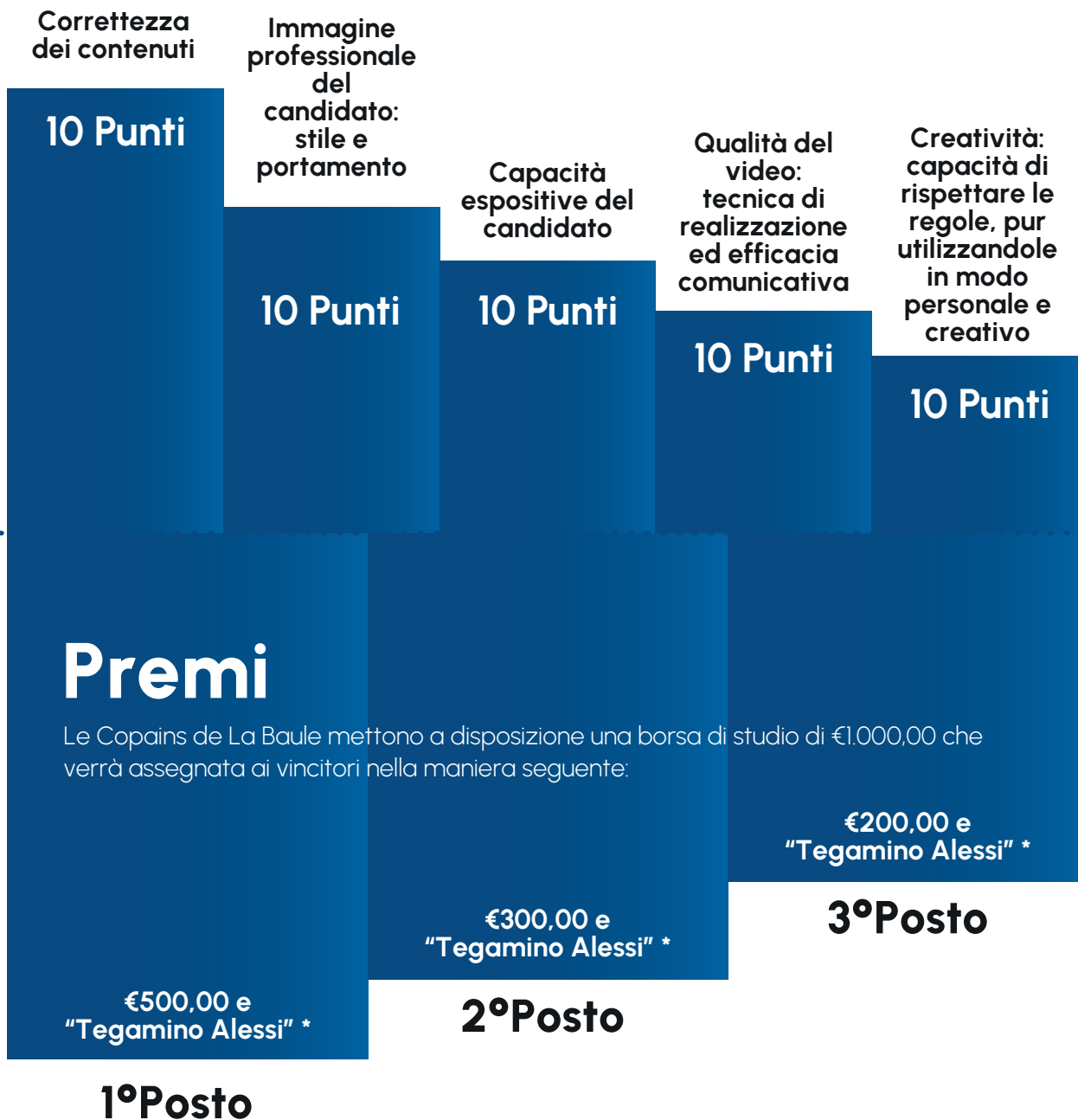
- Ogni scuola partecipa con un solo candidato; qualora ci fossero più candidati, l'Istituto procederà ad una selezione interna.
- L'Istituto Erminio Maggia può concorrere con più di un candidato in quanto destinatario di un premio esclusivo.
- La **partecipazione deve essere individuale**, non di gruppo.
- Lo studente deve realizzare un video di **max. 5 minuti** in cui spiega la tecnica per una mise en place della tavola, per 2 persone, partendo dalla stesura della tovaglia; nel filmato deve comparire la mise en place completa.
- Il video può essere realizzato con **strumenti a scelta del candidato** (sia in termini di hardware che di software); il formato del video deve essere in **mp4 e HD (1080p: 1920 x 1080)**.
- La mise en place sarà realizzata in base ad un **menu proposto dal concorrente** stesso, **di 3 portate**, con abbinamento vini. Il menu dovrà valorizzare la tradizione enogastronomica del proprio territorio di appartenenza.
- Il **tema dell'evento è proposto dal concorrente**, il quale deve specificare se si tratta di una festività religiosa, un evento stagionale o di altro tipo.
- Dovrà altresì essere **abbinato il centrotavola** adeguato al tema dell'evento; il centrotavola dovrà essere posto a tavola per completare la mise en place.
- Durante il video il concorrente, mentre lavora, dovrà **illustrare il menu proposto** e i criteri della mise en place; inoltre dovrà indicare e spiegare lo stile di servizio che intende utilizzare per una delle portate proposte nel menu, scegliendo fra: servizio all'inglese, servizio alla francese diretto/indiretto, servizio dal guèridon.
- I vincitori della scorsa edizione, **non possono partecipare** alla presente edizione.



Criteri di valutazione

Gli elaborati saranno valutati secondo i seguenti criteri:

Per un totale di **50 punti**.



CITTÀ DI STRESA

Premio Speciale "Città di Stresa" €400,00

Considerato il profondo legame che univa il Cav. Alberto Gozzi alla "Perla del Lago Maggiore" e il lungo periodo di attività presso l'Istituto "Erminio Maggia" situato nella cittadina, il Comune di Stresa istituisce questo premio speciale che verrà assegnato allo studente dell'Istituto "Erminio Maggia" più meritevole.



Premiazione e costi

La Premiazione dei vincitori avverrà a Omegna, il 21 settembre 2024, presso ALESSI S.p.A. azienda leader nella produzione di oggetti di design, della quale il Cavaliere è stato stretto collaboratore e consulente.

"Una vera opera di design deve commuovere le persone, trasmettere emozioni, riportare alla memoria ricordi, sorprendere e andare contro il pensiero comune." Alberto Alessi.

L'evento prevede l'arrivo dei concorrenti a Stresa (è previsto un accompagnatore, in caso di candidato minorenne), il 20 settembre 2024 entro le ore 14.00; nel pomeriggio è prevista una visita ad una prestigiosa cantina sita in Ghemme (NO), luogo di nascita del Cav. Alberto Gozzi, con degustazione di vini e prodotti tipici del territorio; rientro a Stresa per il pernottamento; il giorno successivo la visita ad un'isola del Golfo Borromeo e la consegna dei premi presso ALESSI S.p.A. A seguire lunch presso Hotel Giardinetto di Pettenasco. Il rientro avverrà nel pomeriggio.

- I costi relativi al soggiorno sono a carico dell'organizzazione.
- I costi relativi alla realizzazione dei video e al materiale in esso utilizzato sono a carico del concorrente.
- I costi relativi al viaggio sono a carico del concorrente.





La giuria

La Giuria è composta da:

Riccardo Fava Camillo

Presidente HOSPES

Valerio Beltrami

Presidente AMIRA

Marcella Severino

Sindaco di Stresa

Franco Filippini

Già Allievo e Collaboratore del Maestro Alberto Gozzi, Docente storico dell'Istituto "Erminio Maggia" di Stresa, Consigliere di Amministrazione HOSPES

Gabriella Colla

Già Collega del Maestro

Marco Cicchelli

Socio Senior HOSPES, direttore di sala
Locanda Perbellini al Lago

**Antonio Dal Farra
Cesare Marchesin**

Rappresentante de "Les Copains de la Baule"

Leonardo Chiappini

Esperto di grafica e videomaker

Scadenze

Gli Istituti partecipanti, per poter aderire devono compilare la modulistica allegata, scaricandola e inviandola compilata all'indirizzo premiogozzi@associazionehospes.it entro e non oltre il **7 giugno 2024**.

I candidati dovranno inviare i video a premioalbertogozzi@associazionehospes.it in formato .mp4 e HD (1080p: 1920 x 1080) utilizzando "we transfer" entro il **7 giugno 2024**.

9 settembre 2024 comunicazione esito ai concorrenti.

20-21 settembre 2024 – La premiazione.

Venerdì, 20 settembre 2024 è prevista una visita ad una prestigiosa cantina in Ghemme (No), con degustazione vini e piatti tipici del territorio.

Sabato 21 è prevista una visita guidata ad un'isola del Golfo Borromeo e la premiazione presso Museo Alessi di Omegna (VB).

La struttura che ospiterà i concorrenti sarà comunicata in seguito.

Il programma dettagliato sarà inviato per tempo ai concorrenti vincitori.



Modulistica allegata

SCHEDA 1 Adesione al concorso: scheda che attesta l'intenzione di partecipare al concorso.

SCHEDA 2 Liberatoria di cessione a titolo gratuito dei diritti d'Autore: consentirà alle Associazioni Promotrici del concorso di prendere visione e pubblicare sui propri siti i video inviati.

SCHEDA 3 e 4 Autorizzazione/liberatoria all'uso dell'immagine per maggiorenni e minorenni: autorizzazione a pubblicare le foto scattate in occasione della premiazione il 20 – 21 settembre 2024.

Tutte le schede devono essere compilate e inviate all'indirizzo premioalbertogozzi@associazionehospes.it entro il **7 giugno 2024**.

Info e contatti

Per qualsiasi informazione la Segreteria HOSPES è a disposizione ai seguenti contatti:

☎ **0323.31545**

✉ **premioalbertogozzi@associazionehospes.it**

🌐 **www.associazionehospes.it/premiogozzi**

La pagina dedicata al progetto è
www.associazionehospes.it/premiogozzi

Sono partner dell'iniziativa:

ALESSI

DISTRETTO
TURISTICO
DEI LAGHI  Lago Maggiore
Lago d'Orta
Lago di Maggiore
Monti e Valli d'Ossola





Scheda 1

Adesione al concorso

Nome Istituto _____

Indirizzo _____ Città _____ Prov. _____

Tel _____ Fax _____

Nome e Cognome del Dirigente Scolastico _____

Email Istituto _____

Docente responsabile del concorso

Nome _____ Cognome _____

Materia d'insegnamento _____

Tel _____ Email _____

Dati Allievo

Nome _____ Cognome _____

Classe _____ Data di nascita _____

Menù con abbinamento vini proposto:



Scheda 2

Liberatoria di cessione a titolo gratuito dei diritti d'Autore

Il Sottoscritto/a Dirigente Scolastico dell'Istituto:

Dichiara

Di cedere a titolo gratuito a **HOSPES - Centro per gli Studi Turistici Alberghieri di Stresa e A.M.I.R.A – Associazione Maitres Italiani di Ristoranti e Alberghi** i diritti per gli utilizzi consentiti dalla legge dell'elaborato prodotto dallo/a studente/ studentessa
(nome,cognome, classe frequentante)

In occasione del concorso **"PREMIO NAZIONALE ALBERTO GOZZI – LE ALTE METE"**

Che l'elaborato è un'opera originale e propria dello/a studente/studentessa e che questi non avanzerà pretesa di compensi derivanti dall'utilizzo del prodotto.

Li -----

Firma -----



Scheda 3

Autorizzazione / liberatoria all'uso dell'immagine

Per studenti maggiorenni

Il/la sottoscritto/a _____, nato/a a _____

Il _____, residente a _____

in via _____ n. _____

nella qualità di genitore e/o tutore esercente la potestà dello/a _____

studente _____, frequentante la classe _____, sezione _____

dell'Istituto _____

E-mail _____ tel _____

Autorizza

ad essere ritratto/a durante gli eventi relativi al **"Premio Nazionale Alberto Gozzi – le Alte Mete"** organizzato da **Hospes - Centro per gli Studi Turistici Alberghieri di Stresa e A.M.I.R.A – Associazione Maitre Italiani di Ristoranti e Alberghi** al trattamento dei dati personali e, nonché alla pubblicazione delle immagini e delle riprese video che verranno effettuate, su carta stampata e giornali, web, libri, mostre, affissioni e tutti gli utilizzi di documentazione o divulgazione del progetto, nonché per ogni eventuale futura pubblicazione e/o ogni eventuale futuro utilizzo delle suddette immagini, escluse pagine o affissioni pubblicitarie non dedicate alla competizione. Precisa altresì di essere stato informato/a che l'utilizzo delle immagini in questione è da considerarsi in forma gratuita. Dichiaro pertanto di non avere nulla a pretendere verso Hospes - Centro per gli Studi Turistici Alberghieri di Stresa e A.M.I.R.A – Associazione Maitre Italiani di Ristoranti e Alberghi e/o nei confronti dei partners della manifestazione, per nessun titolo e per nessuna ragione, per eventuali utilizzi delle immagini di cui sopra, compiuti da terzi, in un ambito diverso da quello sopra autorizzato. Dichiaro infine ai sensi degli **artt. 10 e 320 cod. civ** e degli artt. 96 e 97 legge 22.04.1941, n. 633, Legge sul diritto di autore di autorizzare e di aver ricevuto l'informativa sulla privacy e in base al nuovo **GDPR-"Regolamento UE 679/2016 art 13"** in materia di protezione dei dati personali. Periodo di conservazione: I dati raccolti verranno conservati per un arco di tempo non superiore al conseguimento delle finalità per le quali sono trattati "principio di limitazione della conservazione", **art.5, GDPR** e/o per il tempo necessario per obblighi di legge.

Li _____

Firma _____