VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

80 anni del Maggia: chef stellati e tanti eventi, il programma [Fotogallery]

Redazione Varese News · Thursday, March 1st, 2018

80 anni del Maggia: chef stellati e tanti eventi, il programma [Fotogallery] L'istituto alberghiero di Stresa celebra la sua storia, tra gli ospiti: Antonino Cannavacciuolo e Marco Sacco

STRESA – **"Da 80 anni generazioni in cordata!"** è il programma di eventi per festeggiare l'**istituto alberghiero Maggia**, che fu fondato nel 1938, primo in Italia ad avere l'idea di trasformare un corso di avviamento professionale in una scuola che simulasse l'attività alberghiera sul modello dei grandi hotel di Stresa. Tra gli appuntamenti in calendario anche le cene con gli chef stellati Cannavacciuolo e Sacco.

L'Istituto "Erminio Maggia" di Stresa compie 80 anni. La prima scuola alberghiera d'Italia, festeggia con un fitto calendario di eventi, che coinvolge docenti, studenti, personalità della cultura, del territorio e non solo, grazie anche al prezioso supporto dell'**associazione HOSPES**, che da oltre 50 anni sostiene la scuola e i suoi allievi. Tra gli appuntamenti più attesi del calendario di **"Da 80 anni generazioni in cordata!"** ci sono **"Le Buone Stelle": due dinner gala fundraising preparati dagli chef stellati Antonino Cannavacciuolo**, patron del Ristorante Hotel Villa Crespi di Orta San Giulio (due stelle Michelin) oltre che giudice di Masterchef, e **Marco Sacco**, padrone di casa del Ristorante Piccolo Lago di Mergozzo (due stelle Michelin) nonché ideatore del Movimento Gente di Lago per la salvaguardia e valorizzazione del pesce d'acqua dolce. I due maestri della cucina firmeranno i menù serviti nelle serate di beneficenza del **26 marzo** e del **20 aprile** rispettivamente.

Le **prenotazioni per entrambi i dinner gala fundraising sono aperte**: basta chiamare il numero di telefono dell'Associazione HOSPES riservato all'iniziativa (366 7219457) dal lunedì al sabato, dalle 9.00 alle 21.00, oppure mandare un'email (info@associazionehospes.it). Il costo di ogni Dinner Gala è di € 100,00 a persona e i fondi saranno destinati alla necessaria manutenzione dell'Istituto Erminio Maggia. Con la prenotazione è richiesto il numero di carta di credito o deposito. E' possibile pagare anticipatamente tramite bonifico bancario alle seguenti coordinate: HOSPES Stresa presso C/O Banco Popolare sede di Novara, IBAN IT 98 T 05034 10100 000000022703). I **posti** per ognuna delle due cene sono **98**.

I festeggiamenti proseguiranno con un incontro culturale per le famiglie degli alunni, una camminata benefica per studenti, genitori e docenti, ma anche con **Discover Talent – JRE docenti al Maggia**, cioè il contest per giovani di talento ideato da **Jeunes Restaurateurs-Italia**. L'appuntamento sarà **l'8 giugno**. Si parlerà degli 80 anni dell'Istituto anche a Levico Terme, in

provincia di Trento, **il 23 e 24 aprile**, in occasione del **convegno di Ospitalia**, rete di enti e scuole impegnate nella tutela della cultura dell'accoglienza: a Levico Terme verranno esposte le storiche tavole didattiche dell'Istituto, uniche nel loro genere. Un ulteriore riconoscimento per l'ottantesimo della scuola è stata la richiesta dell'accademia **Bocuse d'Or** di rendere partecipi gli studenti nella gestione della selezione italiana del Bocuse d'Or, il concorso mondiale di alta cucina, avvenuta a ottobre 2017. A seguito dell'ottima prestazione, gli allievi parteciperanno alla selezione per la gestione anche dell'evento europeo targato Bocuse d'Or, che si terrà a Torino, **l'11 e il 12 giugno**.

L'incontro riservato alle famiglie invece è fissato per il **15 marzo**, quando ci sarà il dibattito "La bellezza del rischio educativo": il relatore sarà Federico Samaden, dirigente dell'Istituto di formazione professionale alberghiero di Rovereto e Levico Terme, nonché fondatore di Ospitalia. «Gli eventi che abbiamo in programma coinvolgono non solo personalità del mondo culinario e turistico, ma anche i professori, le famiglie degli alunni e ovviamente i nostri ragazzi, che sono i protagonisti della scuola», spiega **la dirigente, la professoressa Manuela Miglio**. A settembre ci sarà una grande festa proprio per gli studenti. E in seguito altri appuntamenti, tra i quali bisogna ricordare la presentazione del nuovo **e-book HOSPES** presso il Circolo dei lettori di Torino a **ottobre**. Il calendario si chiuderà a **novembre** con una **grande festa per gli 80 anni**: un **talk show al Palazzo dei Congressi di Stresa**.

UN PO' DI STORIA

Il successo della "**Scuola di Stresa**" (così la chiamavano e la chiamano tuttora molti ex-allievi) è dovuto ad alcuni uomini di solidi principi, ma di larghe vedute. Primo fra tutti il professor **Albano Mainardi**, ideatore e, per quasi quarant'anni, direttore dell'istituto. Altra figura di spicco fu il Cav.**Guido Maggia**, grazie ai cui finanziamenti fu costruita, negli anni Cinquanta, la sede principale.

La "Scuola di Stresa" ha aperto la strada agli studi turistico-alberghieri, infatti nel 1938 non fu soltanto un corso di avviamento professionale, bensì la prima scuola che "inventò" la quotidiana simulazione della realtà di un albergo, sul modello dei grandi alberghi stresiani, in cui gli studenti, addetti ai vari reparti, potessero sentirsi soggetti attivi dell'apprendimento. A questo modello originale tutte le altre scuole italiane poi si rifecero. La fama dell'istituto acquisì risonanza internazionale grazie al Primo Congresso Internazionale sull'Istruzione Alberghiera, tenutosi nel 1942. Da allora, gli allievi che affluirono a Stresa da tutta l'Europa furono ospitati nel pensionato annesso alla sede centrale, rimasto attivo fino agli anni '80, che disponeva fino a 110 posti letto. A partire dagli anni Settanta, "La Scuola di Stresa" ha ospitato un numero sempre crescente di studenti provenienti da tutte le regioni d'Italia e ancora oggi, restando nel solco tracciato dai padri fondatori, prepara i giovani allievi a raggiungere prestigiosi e ambiziosi traguardi lavorativi.

LO SAPEVI CHE...

- Durante la **seconda guerra mondiale** Stresa accolse molti **sfollati** in fuga dalle città. Tra loro molti professionisti disposti a tenere lezioni e seminari: lo chef Giovanni Ottolini, l'architetto milanese Giuseppe De Finetti, Iginio Ambrosini, che fu il fondatore del giardino botanico Alpinia di Stresa, e il capitano di Marina Pietro Ricci.
- Il capitano Ricci è l'autore dei **disegni didattici** che si possono ancora ammirare all'interno della scuola: tavole di legno disegnate con tratto quasi futurista che sono testimonianze di come la didattica della "Scuola di Stresa" fosse all'avanguardia già a metà Novecento.
- L'**associazione HOSPES**, che sostiene l'Istituto "Erminio Maggia" e i suoi alunni, fu fondata nel

1955 e ancora oggi supporta la scuola, istituendo borse di studio, fornendo una rete di contatti professionali e finanziando attività e manutenzioni.

- Tra gli **ex alunni** più **famosi** si ricordano Claudio Buttafava, direttore del Savoy di Londra, Floriano Pra, che fu assessore veneto al turismo, il ristoratore Iginò Santin e il cuoco di fama mondiale Alfonso Iaccarino. Altri nomi sono il direttore di compagnie aeree Carlo Romeggio, Alberto Gozzi, responsabile di sala e di cucina del Quirinale, Roberto Wirth, presidente e direttore dell'Hassler di Roma, e Diego Masciaga, general manager del The Waterside Inn di Bay-Londra. Tutti Soci HOSPES, **tutti quanti fortemente legati all'HOSPES**.
- Oggi come allora, la **“Scuola di Stresa”** **simula il funzionamento di un albergo** e impegna i ragazzi nella sua gestione: alla reception, in cucina e in sala, ma anche nella pulizia dei locali e nei progetti esterni, con la partecipazione a festival ed eventi di spicco, quali L'Artigiano in Fiera di Milano o la serata di beneficenza Le Stelle sul Lago d'Orta, ospitata all'hotel L'Approdo di Pettenasco (Novara).
- L'Istituto “Erminio Maggia” da oltre tre anni è **partner della** prestigiosa **associazione** internazionale **Jeunes Restaurateurs d'Europe** – sezione Italia, network europeo di cuochi e ristoratori che riunisce i migliori e più giovani rappresentanti dell'alta gastronomia.
- **“Non perder l'ora”** è il **motto** che riassume l'identità **dell'istituto**: per dare valore al tempo, con sapienza e intelligenza, per apprezzare l'operosità, per non perdere le occasioni di apprendimento che vengono offerte. (c.s)

This entry was posted on Thursday, March 1st, 2018 at 1:00 pm and is filed under [Primo piano](#), [Verbano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.