



PREMIO NAZIONALE ALBERTO GOZZI
LE ALTE MIETE

I EDIZIONE

Iniziativa pregiata dal conferimento della
Medaglia del Presidente della Repubblica

con il patrocinio di:



REGIONE
PIEMONTE



PROVINCIA
VERBANO CUSIO OSSOLA



CITTÀ DI STRESA



COMUNE DI GHEMME



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 Maggia"** 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-Caraibi-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 è 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 Maggia" di Stresa ricopre l'incarico di Responsabile dei servizi di ristorazione e Docente per i servizi di sala. Docente ai corsi di perfezionamento per insegnanti delle scuole alberghiere organizzati dal Ministero della Pubblica Istruzione, "tutor" del John White Corse Training Center I.B.A., socio onorario dell'**A.I.B.E.S.** Intervalla l'insegnamento con l'attività di consulente nel campo della ristorazione (**Costa Crociere, Autogrill, e altri**).

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" - Longanesi & C. - Storia, tecnica e uso dei recipienti da cottura in metallo per la Grande Cucina. 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 catturati. Ha insegnato a tante generazioni, le famose "Alte Mete", che ha tenacemente voluto, quelle particolari attenzioni rivolte proprio ai giovani che intendono percorrere la carriera dell'hotellerie e della ristorazione.

Ha ricoperto la carica di **Presidente HOSPES** dal 2011 al 2017.





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 Maggia" (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 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.



Il **LIONS CLUB OMEGNA** è nato il 15 aprile 1961, in pieno boom industriale, quando a fianco delle grandi industrie - nel Cusio la Cobianchi, nel Verbano la Montedison, nell'Ossola la Sisma - nascevano e si sviluppavano le imprese del casalingo e della rubinetteria, i marchi che, insieme ad altri, hanno segnato la storia dell'industria italiana del settore: Fornara, Maulini, Alessi, Cane, Bialetti, Oddicini, Piazza, Fasani ecc.

Questi, insieme ad altri carissimi ed indimenticabili amici, sono stati i fondatori del Lions Club di Omegna, rispecchiando la leadership del momento. Essi hanno iniziato quel percorso di idee, di proposte, di progetti per spronare il mondo politico, le istituzioni e le imprese per migliorare la nostra società e l'ambiente, per sostenere il disagio sociale con iniziative ed opere solidali.

Quei valori e principi, da loro tracciati in armonia con i dettami del Codice dell'Etica Lionistica, sono stati mantenuti dai Soci, fra i quali il Cav. Alberto Gozzi, e dai Presidenti che si sono alternati alla guida del Club nel mezzo secolo successivo. La loro storia dimostra che c'è stato un "service" speciale, ancora più bello e importante: è il sentimento comune di amicizia, inteso come fiducia e stima reciproca, lealtà e onestà intellettuale e morale, vero collante di ogni loro iniziativa e attività.

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, 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.





Tema:

LA MISE EN PLACE DELLA TAVOLA

- a. La partecipazione deve essere individuale, non di gruppo;
- b. 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;
- c. 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 mp4;
- d. 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;
- e. 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;
- f. Dovrà altresì essere abbinato il centrotavola adeguato al tema dell'evento;
- g. Durante il video il concorrente, mentre lavora, dovrà illustrare il menu proposto e i criteri della mise en place.



Criteri di valutazione

Gli elaborati saranno valutati secondo i seguenti criteri:

- 1) Correttezza dei contenuti **30 punti**;
- 2) Immagine professionale del candidato: stile e portamento **20 punti**;
- 3) Capacità espositive del candidato **20 punti**;
- 4) Qualità del video: tecnica di realizzazione ed efficacia comunicativa **20 punti**;
- 5) Creatività: capacità di rispettare le regole, pur utilizzandole in modo personale e creativo **10 punti**;

Per un totale di **100 punti**.



Premi

Il Lions Club di Omegna (VB) mette a disposizione una borsa di studio di €1.000,00 che verrà assegnata ai vincitori nella maniera seguente:

1^posto: €500,00 e "Tegamino Alessi" *

2^posto: €300,00 e "Tegamino Alessi" *

3^posto: €200,00 e "Tegamino Alessi" *

* disegnato dal designer Alessandro Medini con la collaborazione del Cav. Alberto Gozzi.

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 **Roma, il 24 novembre** con il privilegio di una visita guidata al **Palazzo del Quirinale**.

L'evento prevede l'arrivo dei concorrenti a Roma (è previsto un accompagnatore, in caso di candidato minorenni), il pernottamento presso una struttura alberghiera e, il giorno successivo all'arrivo, la visita del Palazzo del Quirinale e la consegna dei premi. Il rientro avverrà nel primo pomeriggio. I costi relativi al soggiorno nella Capitale 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:

- **Prof. Riccardo Fava Camillo** - Presidente HOSPES;
- **Cav. Valerio Beltrami** - Presidente AMIRA;
- **Sig.ra Marcella Severino** - Sindaco di Stresa;
- **Dott. Ivan Guarducci**, Lions Club Omegna e Delegato del Presidente per la Coop. Sociale "La Prateria" ONLUS;
- **Cav. Uff. Prof.ssa Gabriella Colla**, già Collega del Maestro;
- **Prof. Franco Filippini**, già Allievo e Collaboratore del Maestro Alberto Gozzi, Docente storico dell'Istituto "Erminio Maggia" di Stresa, Consigliere di Amministrazione HOSPES;
- **Sig. Marco Cicchelli** Socio Senior HOSPES, direttore di sala Locanda Perbellini al Lago;
- **Sig. Aldo Petrasso** - Maître, Rappresentante AMIRA delegato per il Nord Italia;
- **Sig. Salvatore Trapanese** - Maître, Rappresentante AMIRA delegato per il Centro Italia;
- **Sig. Mario Di Cristina** - Maître, Rappresentante AMIRA delegato Sud Italia e Isole;
- **Prof. Leonardo Chiappini**, esperto di grafica e videomaker.



Scadenze

Gli Istituti partecipanti, per poter aderire devono compilare la modulistica alle gata, scaricandola e inviandola all'indirizzo premioalbertogozzi@associazionehospes.it entro e non oltre il 16 ottobre 2023, ora aggiornata al **30 ottobre 2023**.

I candidati dovranno inviare i video a premioalbertogozzi@associazionehospes.it in formato MP4 utilizzando "we transfer" entro il **6 novembre 2023**;

13 novembre 2023 comunicazione esito ai concorrenti;

24 novembre 2023 - La premiazione;

Venerdì, 24 novembre 2023 è prevista una visita guidata al Palazzo del Quirinale a Roma.

In seguito avverrà la premiazione dei concorrenti vincitori.

L'arrivo nella Capitale è previsto giovedì 23 novembre, nel pomeriggio.

La struttura che ospiterà i concorrenti sarà comunicata in seguito.

Venerdì 24, in tarda mattinata, visita al Palazzo del Quirinale e a seguire premiazione.

Nel pomeriggio rientro alle proprie sedi.

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 23 – 24 novembre 2023.

Tutte le schede devono essere compilate e inviate all'indirizzo premioalbertogozzi@associazionehospes.it **entro il 16 ottobre 2023**.



Info e contatti

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

0323.31545

premioalbertogozzi@associazionehospes.it

www.associazionehospes.it

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 Mergozzo
Monti e Valli d'Ossola





SCHEDA 1

ADESIONE AL CONCORSO

NOME ISTITUTO _____

Indirizzo _____ CITTA' _____ 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 _____

MENU con ABBINAMENTO VINI PROPOSTO:



PREMIO NAZIONALE ALBERTO GOZZI
LE ALTE METE



SCHEDA 2

Liberatoria di cessione a titolo gratuito dei diritti d'Autore

Il Sottoscritto/a Dirigente Scolastico dell'Istituto

DICHIARA

a) 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**"

b) 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_____



PREMIO NAZIONALE ALBERTO GOZZI
LE ALTE METE



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. Dichiara 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. Dichiara 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 _____



SCHEDA 4

Autorizzazione / liberatoria all'uso dell'immagine Per studenti MINORENNI

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

il _____, residente a _____

in via _____ n. _____,

nella qualità di genitore e/o tutore esercente la potestà del minore

_____, frequentante la classe _____, sezione _____,

dell'Istituto _____,

E-mail _____ telefono _____

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. Dichiara 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. Dichiara 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 _____