

Nella scuola tra i monti s'impara a diventare manager del turismo

Pubblicato: Sabato 6 Gennaio 2018



Una scuola tra i monti, per imparare ad accogliere i turisti, a offrire soggiorni ed esperienze culinarie impeccabili. **Una scuola “aperta”, dove alle aule si affiancano l’ambiente naturale, le cucine degli alberghi**, le piazzette da animare: nasce a Macugnaga, con il nome (un po’ altisonante) di **“Macugnaga Monte Rosa International School of Hospitality Management”**.

La scuola di oggi si ricollega in realtà ad **una esperienza con radici antiche: nel 1973 don Sisto Bighiani**, l’allora prevosto in Macugnaga, **aprì la scuola alberghiera “Baita dei Congressi”**. La scuola fu chiusa nel 1986 (“confluì” nell’alberghiero di Domodossola): «eravamo molto orgogliosi di quella grande scuola così? moderna ed ambita» racconta **Emanuela Burgener**, che ha frequentato la scuola di don Sisto. «Alcuni allievi erano in collegio, altri arrivavano in corriera. All’ingresso capitava che ci fosse don Sisto ad attenderci: era monito anche senza che dicesse niente , il suo motto era” in ginocchio per pregare , in piedi per lottare”. Alcuni allievi salivano le scale per andare alle aule, le stesse che con pareti amovibili diventavano una grande sala da pranzo. Altri scendevano nell’enorme cucina, dotata di ogni modernità?. Era come entrare in un film e ormai 40 anni fa Don Sisto mi presento? il forno micro-onde, una banalita? oggi , ma per allora...».

Alla presentazione dell’edizione 2.0 della scuola c’erano appunto tanti ex allievi della “Baita”, oltre al sindaco di Macugnaga **Stefano Corsi**, dell’onorevole Enrico Borghi, del presidente nazionale UNCEM. Come funzionerà la scuola? L’hanno spiegato **Damiano Oberoffer**, ideatore della scuola e presidente, e

Marco De Marco, direttore accademico. Ci saranno qui **corsi semestrali post-diploma, concepiti in stile universitario**, tenuti da esperti del settore e da professori di atenei italiani. Le aree di formazione sono il Food and Beverage Management, il Rooms Division Management e l'International Hospitality & Tourism Management. Definizioni dietro a cui sta tutto il mondo dell'accoglienza.

Maria Cristina Tomola, responsabile campus ed eventi, la quale ha evidenziato lo sviluppo della scuola intesa come paese-scuola o meglio ancora come **“scuola diffusa”, con aule reali e non virtuali**, per i futuri studenti che vivranno vere e proprie lezioni esperienziali, grazie alla disponibilit  e la collaborazione con gli albergatori locali che metteranno a disposizione i propri ambienti.

La scuola sar  gestita da un'associazione no-profit e i corsi partiranno nel 2019, ma nell'estate 2018 ci saranno gi  dei “corsi anteprima” gi  a partire dalla prossima estate.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it