

EHL, una scuola d'eccellenza al servizio dell'ospitalità

Se la Svizzera è rinomata nel mondo per la gestione alberghiera, è in particolare grazie all'École hôtelière di Losanna, oggi EHL Hospitality Business School di Losanna, che quest'anno spegne 130 candeline. Abbiamo incontrato Markus Venzin, CEO EHL Group, per capire quanta tradizione e innovazione convivono nel campus.

Che cos'è EHL oggi?

«L'EHL è stata fondata nel 1893 a Losanna come prima scuola alberghiera al mondo, diventando negli anni una comunità internazionale unita da un profondo amore per l'ospitalità e da forti esperienze umane. Oggi contiamo circa 4.000 studenti di tutte le età provenienti da 125 nazioni, 3 campus (Losanna, Passugg e Singapore), un ampio portafoglio di programmi e corsi accademici e una forte rete di 30.000 ex alunni che vivono in oltre 150 Paesi. L'impegno verso l'eccellenza è premiato da classifiche internazionali come la QS World University Rankings, che ci decretano come la migliore università al mondo per gli studi di hospitality & leisure management. EHL si è evoluta per adattarsi alle mutevoli tendenze del settore dell'ospitalità, alle nuove tecnologie e alle aspettative delle nuove generazioni. Tuttavia, la nostra visione dell'istruzione è rimasta costante e unica: coltiviamo l'eccellenza nelle esperienze umane e offriamo ai nostri studenti un apprendimento esperienziale coinvolgente. All'EHL ci piace dire che plasmiamo le mani, le menti e i cuori dei nostri studenti, in modo che diventino i leader empatici di cui il mondo ha bisogno».

Quali innovazioni, programmi e progetti vorreste implementare nella vostra scuola?

«La nostra profonda ambizione è quella di fornire un ambiente educativo unico, innovativo e attento, che faccia da ponte tra il mondo accademico e la pratica industriale, consentendo di acquisire le giuste competenze nel campo dell'ospitalità e di prosperare ulteriormente come leader umano-centrici nell'era digitale. Per questo motivo, stiamo digitalizzando sempre più la



EHL Campus Lausanne.

© 2023 EHL, ALL RIGHTS RESERVED

nostra istruzione, pur mantenendo l'elemento umano al centro. Inoltre, vogliamo sviluppare ecosistemi più innovativi nel campo dell'ospitalità sostenibile grazie a hub di innovazione dedicati e utilizzare i locali dei nostri campus di alto livello come think tank per sperimentare e testare le innovazioni nel campo dell'ospitalità».

L'albergatore di oggi è un imprenditore?

«Oggi il ruolo di un albergatore si è trasformato. Oltre alla gestione meticolosa delle proprietà, devono saper navigare abilmente tra le tendenze del mercato globale, le tecnologie emergenti e le pratiche sostenibili. Devono possedere un'acuta capacità di identificare le esigenze non soddisfatte degli ospiti e capitalizzare le opportunità per creare esperienze distinte e coinvolgenti. Le capacità imprenditoriali, tra cui la volontà di assumersi rischi calcolati, la resilienza di fronte alle sfide e l'intraprendenza, sono diventate essenziali. Inoltre, è fondamentale che il settore riconosca che l'innovazione, un fattore chiave per la redditività, dipende dal fatto che tutti ne comprendano il potenziale. Purtroppo, alcuni trascurano questa connessione, dando spesso la priorità alla gestione dei costi e ai risultati a breve termine. Per prosperare, bisogna adottare un approccio lungimirante, prevedere e



Markus Venzin, CEO EHL.

© 2023 EHL, ALL RIGHTS RESERVED

cambiamenti, abbracciare con entusiasmo l'era digitale e offrire opportunità di apprendimento continuo ai team. È così necessario anche delegare i compiti operativi, mantenendo un legame stretto e solidale con il personale. La sfida della carenza di manodopera è venuta alla ribalta, spingendo gli albergatori a cercare soluzioni innovative per attrarre e trattenere i talenti, mantenendo il loro spirito imprenditoriale nel plasmare il futuro dell'industria dell'ospitalità».

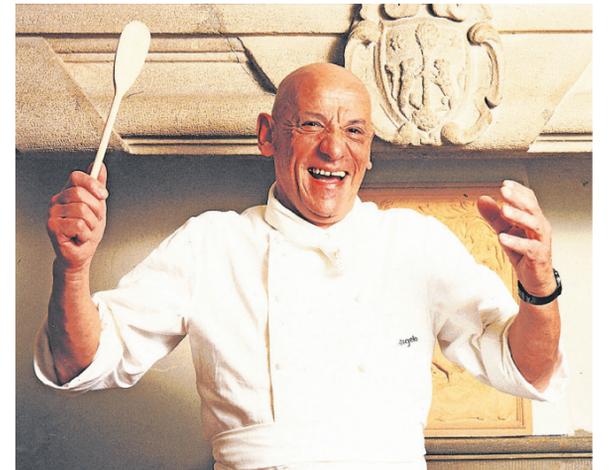
In che modo la gastronomia fa parte dell'EHL?

«EHL è più di un'istituzione, è una comunità in cui l'ospitalità è uno stile di vita. La gastronomia è il cuore pulsante dell'ospitalità, dove ogni piatto racconta una storia e ogni pasto crea un'esperienza umana memorabile. Le arti pratiche sono fondamentali, l'apprendimento esperienziale e coinvolgente è il modo più efficace per sviluppare competenze e conoscenze, per imparare il rigore, l'attenzione ai dettagli, la gestione del tempo, l'agilità e lo spirito di squadra.

Per impartire questi corsi pratici, assumiamo esperti mondiali come 6 «Meilleurs Ouvriers de France» (in pasticceria, cucina, panetteria, servizio, ecc.) o il Miglior Sommelier d'Italia 2018.

Inoltre, il nostro campus di 80.000 m² a Losanna conta 12 punti vendita F&B in cui i nostri studenti si esercitano, tra cui un ristorante di formazione stellato Michelin «Bercéau des Sens», e strutture artistiche pratiche di prim'ordine, come laboratori culinari ed enologici. Infine, siamo stati molto orgogliosi di ospitare la Cerimonia delle Stelle Michelin nelle ultime due edizioni, che ha permesso alla nostra comunità di essere in prima fila in un evento culinario così importante e di scambiare idee con i migliori chef della Svizzera».

Angelo Conti Rossini Il grande maestro che ha tracciato la via



© ARCHIVIOGASTRONOMIE&TOURISME

Ricorrono quest'anno i 100 dalla nascita del famoso chef di Brissago Angelo Conti Rossini (1923-1993), il primo cuoco del cantone Ticino che con il ristorante Giardino fu insignito di due stelle Michelin alla fine degli anni '60 del secolo scorso, quando ancora non esisteva la guida Michelin svizzera, ma la Michelin italiana onorava i personaggi della gastronomia elvetica.

E S.Pellegrino Sapori Ticino non poteva non finire l'edizione 2023 con una cena a lui dedicata: stasera all'Hotel Splendide Royal di Lugano si svolgerà il Final Party con alcuni chef ticinesi delle Grandes Table Suisses, di cui Conti Rossini è stato cofondatore. Domenico Ruberto, resident chef, insieme a Lorenzo Albrici, Ambrogio Stefanetti e Frank Oerthle riproporranno la sua filosofia di cucina, sempre alla ricerca di sapori genuini legati alle proprie origini, uniti ai classici della gastronomia interpretati con molta libertà e fantasia.

Grande professionista, aveva un grande amore e rispetto del cibo: grazie al padre panettiere e ristorante e la madre cuoca, e soggiorni in importanti hotel svizzeri e d'Europa, ha saputo sviluppare i valori della sua terra che trasmise nei suoi piatti, utilizzando formaggio delle valli, pesci di lago,

funghi, e sviluppando un particolare rapporto con i fornitori locali.

Il Giardino di Brissago divenne un vero e proprio tempio delle arti culinarie e un luogo d'incontro basato sull'alta professionalità e la semplicità. «Una buona cena non dipende solo dai fornelli, ma fondamentale è anche l'accoglienza e lo stare insieme», amava ripetere sempre.

La grande amicizia con Libero Olgiati, avvocato e uomo politico ticinese di rilievo, un illuminato cultore della civiltà della tavola, lo avvicinò poi definitivamente a una cucina più curata e al mondo del vino.

Nel 2003, a 10 anni dalla morte il giornalista e amico Alberto Dell'Acqua istituì un premio alla memoria destinato ad un giovane ed originale cuoco ticinese, tra i candidati Lorenzo Albrici che così lo ricorda: «Io conoscevo bene perché mia nonna materna era di Brissago, andavano a scuola insieme. Grazie a lui ho potuto entrare al Savoy di Zurigo, conoscere la grande cucina di allora e ho imparato la disciplina, il rigore e l'importanza della materia prima. Mi ricordo ancora quando proponeva l'alternanza caldo-freddo che ai tempi non c'era ancora; aveva una visione davvero avanguardistica».

Il fantastico mondo dell'accoglienza



© GIORGIA PANZERA

Passione, impegno, lungimiranza e spirito imprenditoriale, questi sono alcuni dei valori necessari per portare avanti una forte tradizione alberghiera.

E sono gli stessi valori di Ivan Zorloni, GM del Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano (in foto con Alessandro Boleso, executive chef, e la sua brigata), diplomato all'EHL. Un mondo dove è entrato per caso. «Mia mamma aveva scelto per me, lei era romanda e mi ha iscritto 5 anni prima perché c'era un'alista d'attesa lunghissima. Non avevamo contatti nel settore, ma mi ha offerto una grande opportunità e quando è stato il momento di scegliere alla fine del liceo, ho detto sì senza alcuna esitazione. Non conoscevo minimamente la pro-

fessione, in quegli anni si viaggiava molto di meno, avevo visitato poche realtà legate a questo settore. Catapultato nel mondo dell'accoglienza dove i giovani uomini vestivano in giacca e cravatta e le giovani donne con la gonna a campana lunga sino sotto le ginocchia, ho vissuto 4 anni fantastici e con gli amici dello stesso corso abbiamo creato un Club, attivissimo tuttora. Ci incontriamo in giro per il mondo una volta l'anno. E ho avuto la fortuna di conoscere anche la mia futura moglie!

Si lavorava e studiava seriamente. I primi due anni ho abbracciato il mondo dell'enogastronomia, facendo un semestre di stage interno e un semestre esterno, dividendo tra servizio e cucina. Un'espe-

rienza che mi ha formato tantissimo, ritengo infatti tuttora che il settore del F&B sia fondamentale, prima ancora dell'accoglienza. Finita la scuola ho avuto le prime esperienze a Londra per poi rientrare in Svizzera, in un ristorante dei Seiler Hotels in Vallese a Sion. Un'avventura di 2 anni e mezzo molto positiva che mi ha dato grandi soddisfazioni. Un percorso che mi ha portato poi definitivamente, con mia moglie, a Villa Castagnola da metà degli anni '90.

Gestire un hotel è un compito di grande responsabilità con tanti sacrifici, ma anche tante soddisfazioni. È un mondo particolare, bisogna quindi partire da basi solide, conoscerlo a 360° poi ci si può specializzare. Credo che ora, ad esempio,

si facciano meno stages rispetto a un tempo. EHL è diventata una business school hospitality, spero non perda la sua tradizione: formare albergatori che fanno questo lavoro per passione. Formazione e passione, talento e predisposizione, savoir faire. Questi sono i requisiti necessari. Fondamentale poi è andare incontro alle aspettative del cliente. Se un tempo eravamo più concentrati su noi stessi, oggi il mondo è cambiato, siamo esposti continuamente attraverso le recensioni anche a critiche gratuite che non possiamo non considerare. Il cliente è al centro. Proseguendo in questo modo la Svizzera potrà essere considerata sempre una eccellenza nel settore dell'hotellerie».