

## LA NOSTRA STORIA...

Dalla scuola alberghiera di Montecatini all'istituto Professionale di Stato Ferdinando Martini

"Nelle antiche raffigurazioni iconografiche la filosofia la si rappresenta come un' orsa nell'atto di divorarsi una zampa. Se ipse alit ( Seneca , Epistulae morales ad Lucillum IX , 80) : trae da se stessa il proprio nutrimento . Al destino autofagico della filosofia può essere divertente appendice aneddotica l'esame di quello che Michael Onfray chiamava " il ventre dei filosofi " , i filosofi dal punto di vista della pancia. Platone era ghiottissimo di fichi secchi e olive , per così dire "stuzzichini" . Aristotele aveva una ricchissima collezione di pentole . A Pitagora risalgono le prime prescrizioni dietetiche vegetariane . Epicuro pare avesse un debole per il formaggio cotto in un pentolino, una specie di fonduta ante litteram . Altresì affermava che , " principio e radice di ogni bene è il piacere del ventre " per venire a tempi più recenti è nota l'assoluta predilezione di Kant per la senape e il caffè, che era solito preparare per i suoi allievi più cari. Si potrebbe parlare di Proust " madaleine " .Per cogliere il rapporto quasi magico fra il mondo delle "idee" e il mondo delle "cose" la scuola alberghiera coniuga il piacere del gusto con il mondo della cultura, l'arte professionale al potere di servire. Bene, io questo ed altro l'ho imparato frequentando l'Istituto Alberghiero di Montecatini al quale mi lega un profondo senso di appartenenza. Sì, grazie a questa scuola sono stato a Mosca , in Norvegia , a Sydney e, in tempi più lontani ho servito l'imperatore del Giappone. Lo ricordo gentile e generoso nel ringraziare dell'ospitalità. Non vi dico come mi sono sentito non voglio concedermi alla suggestione del sentimento. Ecco la storia della mia scuola : mentre l'Europa cadeva nella Prima Guerra Mondiale a Montecatini Terme iniziano i podroni dell'Istituto alberghiero".

Sicuramente con l'apertura degli stabilimenti termali voluti dal Gran Duca di Toscana Leopoldo Di Lorena e degli alberghi e ristori connessi, il personale addetto, proveniente dalla campagna circostante, sarà stato addestrato direttamente sul posto di lavoro per tutti i servizi necessari all'ospitalità da operatori qualificati provenienti dal capoluogo toscano o da altri centri regionali e nazionali con riferimento a modelli della tradizione asburgica o francese . Ciononostante un'antica ed alta tradizione di ricovero, assistenza e ospitalità per i viandanti e i pellegrini diretti a Roma o in Francia e Spagna nella zona era assicurata nel tempo dai presidi di sosta lungo la via Francigena e in particolare dai cavalieri del Tau di Altopascio. Purtroppo non c'è stato il tempo necessario per approfondire le necessarie ricerche documentali sulla formazione degli addetti alle attività di ricezione ed ospitalità e, le tradizioni orali a riguardo tramandate sono ormai troppo lontane e flebili per avere un qualche fondamento da prendersi nella dovuta considerazione.

Una ricerca negli archivi dell'Istituto Professionale Alberghiero Di Montecatini ha permesso invece di ritrovare registri e documenti originali della " Scuola Professionale di Commercio e per gli Albergatori " ( direttore G.Roccella ) relativi agli anni scolastici 1916/17 e successivi . Da tali registri emerge già da allora l'interesse di Montecatini verso la formazione degli imprenditori e del personale del settore commerciale e alberghiero. Si tratta probabilmente dell'unica scuola pubblica post elementare ( la scuola elementare obbligatoria durava all'epoca cinque o sei anni ) dei Bagni, così si chiamava, allora, la città. In nome degli studenti meriterebbero uno studio apposito, perchè appartengono spesso a persone e famiglie significative per la storia locale. Tra gli altri si ricordano Renzo Tonfoni , che proseguirà l'attività paterna nel prestigioso negozio di parrucchiere di Viale Verdi ; Ciro Taddei che diverrà capostipite di una delle più importanti famiglie di albergatori della nostra città; Ginetto Calamandrei medico affermato e presidente del consiglio di amministrazione della scuola tecnica e poi dell'Istituto Alberghiero; Dino Scalabrino , poi storico direttore sanitario delle Terme di Montecatini, presidente dell'Azienda di cura e soggiorno e attivissimo promotore di molte iniziative di grande rilievo per la città.

Questa tradizione proseguirà poi nel tempo con Nerio Natalini, Nadio Benedetti, Ricciardo Pucci, Simone Rugiati e Armando Rosellini, per citarne solo alcuni che assumeranno posti di rilievo nella comunità locale e nazionale. Nel 1918/19 la scuola divenne " Scuola Commerciale con Sezione Albergatori" e già nel 1921/22 risultano funzionanti i corsi per " direttore d'albergo", per "segretari d'albergo" e per " cameriere d'albergo". Direttore era il Prof. Toccafondo. Dopo la riforma gentile del 1923 e l'istituzione della scuola media questo ruolo sarà ricoperto fino al 1948 da Ugo Ciampi, importante albergatore Montecatinese. Nel 1935 la scuola tecnica da partificata divenne statale e, i

corsi nel settore alberghiero proseguirono finanziati dall'ENIT e dal consorzio Provinciale e dell'Istruzione Tecnica. La scuola funzionò regolarmente anche durante la Seconda Guerra Mondiale. Solo nel 1944 gli esami di riparazione vennero ritardati di un paio di mesi, da ottobre al 7-8 dicembre, a causa del passaggio del fronte. La liberazione della Valdinievole era avvenuta l'8 settembre 1944.

Nel 1950 il prof. Stinchetti è direttore dei corsi di segreteria e portineria, il prof. Vezzosi è preside e Giulio Nuti, titolare dell'Albergo Bellavista, è presidente del Consiglio di Amministrazione.

Nel 1950/51 comincia a funzionare a Montecatini una scuola di avviamento professionale di tipo commerciale con specializzazione alberghiera, destinata ai giovani del collegio ENAOLI, che dipende dall'Istituto Statale "Saffi" di Firenze. Fino all'anno 1954 i corsi di scuola alberghiera destinati agli studenti non appartenenti al collegio sono ancora gestiti dalla scuola tecnica: vi accedono studenti in possesso di diploma della scuola media o di quello di avviamento professionale, ma anche quelli già in possesso di diploma di maturità.

Nel 1955 la sezione dell'Istituto Alberghiero "A.Saffi" di Firenze presente a Montecatini, prevede distinti corsi di cucina, di segreteria e portineria e di ristorante-bar. Le lezioni teoriche e pratiche si svolgono nel tempo in vari alberghi di Montecatini (Hotel Metropole, Hotel Felsinea, Albergo Rosa Maria, Locanda Maggiore e, successivamente, Villa Crema, Villa Perrotta e, naturalmente, La Querceta). Nel periodo estivo gli studenti svolgono attività lavorativa nei migliori alberghi di Montecatini, che rilasciano attestati di merito utili per il curriculum professionale e le conseguenti collocazioni lavorative.

#### L'istituzione del Professionale di Stato "Ferdinando Martini"

L'Istituto Alberghiero di Montecatini, che conserverà il nome "Ferdinando Martini" della vecchia scuola tecnica commerciale, diviene istituto autonomo statale nel 1959 con Decreto del Presidente della Repubblica n° 1458 del 20 agosto 1959. Fin dall'inizio gode di personalità giuridica e autonomia amministrativa.

La lettura del decreto istitutivo è interessante, perché mostra come l'impianto fosse decisamente in linea con i tempi attuali e fortemente professionale, comprendevano pochi insegnamenti di carattere generale: cultura generale e educazione civica, educazione fisica, religione. Numerose le discipline professionali, organizzazione turistica, igiene, pratica commerciale, merceologia, enologia, dattilografia. Assenti alcuni insegnamenti oggi considerati di base, quali scienze naturali o matematica, quest'ultima insegnata soltanto alla scuola secondaria di primo grado.

La gestione dell'istituto era affidata ad un Consiglio di Amministrazione, composto da due rappresentanti del Ministero della Pubblica Istruzione, un rappresentante della Provincia, uno del Comune, uno della Camera di commercio e dal preside della scuola. Il Consiglio di Amministrazione poteva essere integrato da persone o enti che potessero apportare un rilevante contributo tecnico o economico al funzionamento dell'istituto.

Si trattava in sostanza di un organismo in cui prevalevano i rappresentati degli interessi professionali locali con notevoli margini di autonomia e flessibilità. All'interno dell'istituto erano previsti quattro indirizzi organizzati come distinte "scuole": cucina, sala bar, segreteria e portineria. Non tutte avevano gli stessi insegnamenti: la dattilografia era presente solo nei corsi di portineria e segreteria, si insegnavano tre diverse lingue straniere obbligatorie (francese, inglese e tedesco), mentre nell'indirizzo di sala bar e cucina le lingue straniere erano solo due. Ciascuna delle scuole, di durata variabile secondo le esigenze professionali autonomamente individuate, aveva come direttore un insegnante pratico che collaborava col preside per il raggiungimento degli obiettivi didattici. Le scuole attivate avevano di fatto inizialmente di diversa durata: il corso di segreteria e di portineria durava tre anni, sala/bar e cucina due anni. Successivamente tutti i corsi avranno una durata di tre anni.

L'istituto poteva inoltre attivare corsi di specializzazione post-qualifica di perfezionamento, di integrazione professionale e preparatori alle attività lavorative di durata non superiore a un anno. Nella scuola fu attivato anche un

corso di specializzazione per segreteria che, portava a quattro anni la durata di questo indirizzo particolarmente impegnativo.

Nel 1960 il Consiglio di Amministrazione per il primo anno restò quello della scuola tecnica. In seguito si insediò il nuovo consiglio composto da :

Dott. Ginetto Calamandrei, Ministero della Pubblica Istruzione, presidente

Dott. Cleto Quilici, Ministero della Pubblica Istruzione

Rag. Silvano Gestri , camera di commercio

Com. Arrigo Nobili , Ente Prov. Per il turismo

Rag. Ugo Pellegrini, Provincia di Pistoia

Com. Vittorio Mariottini, Comune di Montecatini

Dott. Dino Scalabrino, Terme di Montecatini

Cav. Pacino Pacini , Associazione Albergatori

Prof.ssa Iolanda Porrini, direttrice della scuola

L'autorevolezza dei componenti del consiglio dimostra l'attenzione che la società montecatinese dell'epoca attribuì alla nascita dell'istituto alberghiero. Altri nomi di prestigio comparvero come componenti del consiglio di amministrazione negli anni successivi :

Geom. Torello Bellandi, Ente prov. Turismo

Avv. Raffaello Bongi, provincia di Pistoia

Rag. Spartaco Ciardini, segretario della scuola

Com. Amerigo Galli, Associazione prov. Albergatori

Prof. Lorenzo Giovannelli , Terme di Montecatini

Cav. Vittorio Magni , Camera di Commercio

Prof. Dino Scalabrino ( ancora nel Consiglio come presidente dell'azienda di cura e soggiorno )

Dott. Attilio Valente, storico direttore generale delle terme di Montecatini

Nel 1975 con l'applicazione dei Decreti Delegati ( D.P.R. n.416/1974) si elegge l'organismo di gestione della scuola ( Consiglio d' Istituto ) ed al suo interno viene eletto il Presidente del Consiglio di Istituto, rappresentante dei genitori. Da allora i presidenti eletti risultano :

Ada Masi (1975-1978)

Maria Teresa Vettori ( 1978-1981)

Franco Ducceschi ( 1981-1986)

Sergio Taddei ( 1986-1987)

Clara Barni Innocenti ( 1987-1988)

Franco Ducceschi ( 1988-1989)

Piero Fabiani (1989-1990)

Maria Silvestri (1990-1994)

Grazia Baldi (1994-1995)

Ugo Tesi (1995-1997)

Maurizio Catassi ( 1997-1998)

Antonio Bini (1998-2003)

Alessandro Niccolai (2003-2005)

Rita Bestini (2005-2007)

Angela Bisanti ( dal 2007)

Meritano di essere citati anche i sindaci revisori dell'Istituto che si sono alternati nel difficile compito di verificare e controllare i conti della scuola :

Eraldo Cavallaro e Vito Piana (1960-1961)

Eraldo Cavallaro e Antonio Delfino ( 1962-1964)

Alberto D'Ettore e Bindo Bindi ( 1965-1966)

Alberto D'Ettore e Angelo Colabruto (1967)

Alberto D'Ettore e Francesco Cimino ( 1968-1974)

Vittoria Puja e Daniele Napoletano (1975-1978)

Vittoria Puja e Rosario Marano (1980-1982)

Giovanni Grande e Rosario Marano (1983-1988)

Cesare Bastoni e Rosario Marano (1989-1994)

Vittorio Benito Supino e Rosario Marano (1995-2002)

Brunella Bruscantini ,Rosario Marano e Marco Innocenti (2003- 2006)

Brunella Bruscantini e Rosario Marano ( 2007-2008)

Brunella Bruscantini e Giulio Rossi ( dal 2009)

Fin dal primo anno dalla nascita dell'Istituto Professionale si pose il problema della sede scolastica. I corsi di segreteria e portineria si svolgevano, secondo una tradizione antica e inattesa della realizzazione della nuova sede, presso importanti alberghi della città, come il Gran Hotel Vittoria e La Locanda Maggiore.

I corsi di sala e cucina avevano invece luogo presso la Querceta , prestigioso immobile che ospitava i ragazzi del collegio ENAOLI .

La direzione dell'ENAOLI metteva infatti a disposizione il proprio personale tecnico-pratico, oltre agli impianti e all'attrezzature di sala e cucina per le esercitazioni e contribuiva anche con propri finanziamenti alle spese per gli

acquisti dei prodotti necessari; tanto più che i frequentanti dei corsi di cucina erano in quegli anni principalmente studenti del collegio .

Questa sistemazione fu comunque transitoria. Nel Consiglio di Amministrazione del 25 febbraio 1961 si affrontò il problema della sede definitiva della scuola, ormai in fase di avanzata realizzazione, progettista il giovane ingegnere Corrado Messeri poi professore universitario a Pisa e sindaco di Montecatini vennero dettagliatamente indicati i locali e i laboratori ritenuti necessari allo svolgimento delle esercitazioni e alle funzionalità dell'istituto. Si fece presente al sindaco di Montecatini la necessità che l'impresa edile, nello sviluppare la costruzione , seguisse lo schema indicato nelle varie fasi di realizzazione , onde evitare di dover in seguito modificare la struttura, con conseguenti aumenti di spesa per il Comune. Si raccomandò anche l'ampliamento della scuola in via di realizzazione , proponendo la costruzione di altri due piani almeno nella parte centrale dell'edificio.

La nuova sede di via Galilei, inaugurata in due tempi – 1961 e 1966- era per l'epoca bellissima e modernissima, ma si rivelò subito insufficiente, per il sempre crescente consenso della scuola che attirava studenti anche da altre province. Il successivo ampliamento fu completato nel 1984 , mentre continuò l'utilizzazione di alcuni locali alla Querceta per i corsi degli studenti di quel collegio e, successivamente anche per alcune classi eccedenti le possibilità ricettive della scuola di Via Galilei . Solo nel 1998 fu definitivamente acquisito da parte dell'Amministrazione Provinciale per la scuola in parte risistemato il prestigioso immobile de La Querceta, che ospita ancora oggi una gran parte degli studenti dell'istituto. Attualmente la ristrutturazione, di cui si è fatta carico la Provincia di Pistoia è quasi giunta a conclusione: tutto l'immobile è stato cablato attivando la connessione internet con vari punti di attacco. Il laboratorio multimediale di informatica è stato rinnovato ed è in fase di aggiornamento. La biblioteca che dispone anche di un catalogo multimediale, conta oltre di un migliaio di volumi a disposizione dei docenti e degli alunni. Fiore all'occhiello della Querceta sono i laboratori professionali utilizzati anche da molte associazioni economiche di categoria per corsi esterni. Completamente rinnovato uno dei laboratori di cucina con strumenti di lavori moderni e efficienti; inaugurato nel 2007 anche un modernissimo laboratorio di pane, paste e dolci, una novità assoluta nel panorama degli istituti alberghieri. Anche la sede centrale dispone di un laboratorio di cucina attrezzato in cui si esercitano solitamente le classi del biennio, di una ricca biblioteca e di un'aula multimediale di informatica in fase di aggiornamento. E tutti gli uffici, la sala insegnanti e la portineria sono cablate con connessione internet. All'inizio dell'anno scolastico 2008 è stato attivato un servizio SMS per le famiglie degli alunni che risultano assenti dalle lezioni e attuato dalla segreteria didattica: una pratica che ha fatto registrare un notevole calo delle assenze ingiustificate o come le chiamano gli studenti " forche o bigiate". Lo scorso anno è stata approvata e firmata un esemplare convenzione che prevede una stretta collaborazione e uno scambio di know how tra l'istituto alberghiero, la società terme di Montecatini e la facoltà di economia e commercio sezione turismo dell' università degli studi di Firenze. Alla fine del 2008 è stato raggiunto un importante accordo tra amministrazione comunale di Montecatini Terme e amministrazione provinciale di Pistoia riguardante l'istituto. L'accordo, che prevede la presa in carico poliennale dell'edificio di via Galilei ( di proprietà del Comune di Montecatini) da parte della Provincia consentirà in un prossimo futuro i necessari lavori di ristrutturazione dell'immobile.

#### Evoluzione organizzativa e professionale della scuola

L'Istituto Alberghiero di Stato di Montecatini è nato come logica evoluzione delle varie scuole alberghiere, che fin dai primi anni del Novecento avevano operato a Montecatini sotto la spinta degli albergatori, dell'ENIT, dell'ENAOI del Consorzio provinciale per l'istruzione tecnica e di altri enti competenti per rispondere alle esigenze di un flusso turistico qualificato ad esigenze, che ha fatto la fortuna della città. Le scelte organizzative erano modernissime e finalizzate a obiettivi professionali ben definiti.

Si segnala come fin dal primo anno di vita dell'istituto grazie al contributo di 30.000.000 di lire del MPI realizzò un completo accurato piano acquisti, relativo agli impianti e alle attrezzature necessarie per le esercitazioni pratiche, per le aule e per gli uffici. Tale piano, per la sua completezza ed organicità, potrebbe tutt'ora essere preso a modello per l'apertura di altre scuole alberghiere.

Lo stesso consiglio dispose l'acquisto delle divise che gli insegnanti tecnico pratici e il restante personale di turno dovevano obbligatoriamente indossare nelle esercitazioni:

- Giacca bianca doppio petto foderata, con pantalone nero di lana pesante e cravatta di nailon nera per gli "chef de salle" ;
- Dinner-jack color fumo con risvolti di raso e fascia elastica in vita, abbinata a pantaloni e cravatta in tinta per i " commis de salle";
- Giacca, pantaloni e berretto bianchi per i cuochi;
- Giacca di lana color avorio, con pantaloni neri e cravatta di nailon nera per i maitre;
- Giacca e pantaloni in fresco lana, color grigio fumo per i portieri.

Un nuovo piano acquisti straordinario per completare ed adeguare gli impianti e le attrezzature venne realizzato nel 1964.

Fin dall'inizio la centralità delle esercitazioni pratiche è stato un elemento caratterizzante delle scuole di Montecatini e le esercitazioni di sala e cucina sono state organizzate nella sede de La Querceta mentre i corsi di portineria e segreteria e le esercitazioni specifiche si svolgevano al Grand Hotel Vittoria. Gli allievi avevano la possibilità di esercitarsi nei servizi secondo quanto opportunamente previsto nei quadri orari ministeriali e secondo quanto continuamente raccomandato dagli albergatori. Venne risolto all'intero anche il problema del pranzo per gli studenti provenienti da località distanti dalla sede scolastica e che frequentavano lezioni pomeridiane.

Il modello, pur nell'evoluzione del quadro normativo e nonostante i cambiamenti di sede scolastica, permane tuttora, come risulta anche dal Regolamento delle esercitazioni pratiche approvato nel 1998, che ribadisce la centralità delle esercitazioni come elemento fondamentale della scuola. Tutte le esercitazioni si svolgono negli appositi laboratori di cucina, sala/bar e di ricevimento con " recite" professionali degli studenti che avvengono nel rispetto delle normative vigenti relativamente all'igiene, alla sanità, all'abbigliamento, alla sicurezza e a quanto altro previsto.

L'Istituto Alberghiero si adattò nel tempo alle mutate condizioni sociali del nostro Paese e alle riforme del sistema scolastico professionale, che divenne progressivamente più " centralizzato ".

Le riforme più significative furono l'introduzione della scuola media unica obbligatoria del 1963, il riordino delle competenze e delle professionalità dello stesso anno e la richiesta dei titoli per gli aspiranti all'insegnamento. Tale norma ridusse gli spazi di autonomia del consiglio di Amministrazione nella scelta delle nomine degli insegnanti, conservando la competenza nella comparazione dei titoli professionali per gli aspiranti a insegnamenti da affidare a esperti o insegnanti tecnico pratici.

Nel 1972 vennero istituiti i corsi sperimentale post-qualifica previsti dalla legge n.253 del 19.03.1970 ( quarta e quinta classe con libero accesso all'università). Il ritardo nell'applicazione (dal 1970 al 1972) non fu occasionale: gli allora responsabili della nostra scuola ritenevano infatti che obiettivi e programmi dei corsi post-qualifica fossero di fatto deprofessionalizzanti, per cui gli studenti che intendevano proseguire gli studi dopo il conseguimento della qualifica triennale venivano incentivati a iscriversi ad altri tipi di scuola, in particolare agli istituti tecnici. La pressione di studenti e famiglie per l'istituzione di questi nuovi cordi alla fine risultò vincente così che anche a Montecatini si istituirono e si stabilizzarono i post-qualifica con quarte e quinte classi .

Un'altra innovazione importante si ebbe nel 1974 con l'introduzione dei Decreti e Delegati. In particolare l'eliminazione del consiglio di amministrazione portò numerosi cambiamenti nell'istituto e, tolse in particolare il coinvolgimento diretto delle categorie economiche e professionali locali. D'altro canto il nuovo consiglio d'istituto, insediato il 6 marzo 1975 e composto dalle rappresentanze scolastiche (insegnanti personale non docente, genitori, studenti) divenne e, lo è tuttora un organismo più orientato alla gestione interna della scuola che alle dirette esigenze economiche e professionali del territorio.

Con questi cambiamenti anche il calendario scolastico fu modificato e si uniformò, pur con adattamenti a quello delle altre scuole. Fino ad allora le lezioni iniziavano nella prima metà di ottobre e terminavano il 15 maggio per permettere lo svolgimento della “stagione turistica”, il lavoro estivo degli studenti.

Il nuovo modello scolastico definito “Progetto 92”, ma già proposto a grandi linee fin dal 1989, venne accolto inizialmente con poco entusiasmo: troppe parvero le nuove discipline introdotte nei corsi del primo biennio a scapito delle esercitazioni pratiche, e troppo gravoso si rivelò il quadro orario (40 ore settimanali per tutti gli studenti). Gli studenti infatti aspiravano a frequentare una scuola finalizzata all’apprendimento di un mestiere e a un conseguente veloce e produttivo inserimento nel mondo del lavoro. Nel 1994, comunque, dopo aver sperimentato il Progetto 92 nelle scuole coordinate di Barga e Castiglioncello, anche la scuola di Montecatini adottò il nuovo modello scolastico, nel triennio iniziale e, nell’anno successivo anche nel biennio post qualifica. L’orario scolastico delle classi prime e seconde previsto nel Progetto ’92 era di quaranta ore settimanali. Ogni scuola si organizzava con proprie articolazioni per quanto riguardava l’organizzazione oraria. Nella provincia di Pistoia la tendenza generale negli istituti professionali è stata di 36 ore al mattino con due rientri pomeridiani di 2 ore, mentre in molte scuole di province limitrofe era di 7 o 8 ore giornaliere continuative.

Il modello sperimentale che fu attivato nell’Istituto fin dal 2001, nell’ambito del Progetto ’92, prevedeva invece una settimana di scuola con 5 giornate di 6 ore e una sesta giornata di 10 ore nella quale furono concentrate le esercitazioni pratiche (nel caso di laboratorio di sala e cucina furono utilizzate all’interno della scuola i piatti preparati e le bevande che gli studenti avevano prodotto: “la giornata lunga”, perciò, si è rivelata particolarmente fruttosa per sala bar e cucina consentendo la realizzazione di menù e servizi completi); le classi sono state impegnate a rotazione nelle esercitazioni, in modo che fossero presenti continuamente un ristorante aperto, un bar funzionante e “personale” in servizio di ricevimento.

Anche il consumo del pasto avveniva in orario scolastico ed era stato considerato un momento di lezione: gli studenti erano divisi in due squadre che si avvicendavano nel ruolo di clienti e di personale di servizio. L’esperienza fatta nelle scuole coordinate e l’utilizzazione degli spazi di autonomia concessi alle scuole consentirono di attivare una sperimentazione che ridusse di fatto il carico di lavoro degli studenti (da 40 a 34 ore settimanali) e rese possibile mantenere il livello di efficienza delle esercitazioni pratiche. Invece la terza lingua straniera certificata da un istituto specializzato (francese, tedesco, spagnolo) è stata introdotta come elemento precipuo della scuola nell’area professionalizzante con l’anno scolastico 2008/2009.

Il consenso che l’istituto si è guadagnato anche a livello ministeriale è confermato dagli incarichi, non sempre auspicati, che i dirigenti della scuola ricevettero per aprire nuove scuole alberghiere in altre province o addirittura fuori regione. Si trattava di esperimenti pionieristici, in cui più il supporto delle istituzioni contavano l’esperienza e l’entusiasmo dei presidi e dei loro collaboratori e, l’adesione della gente del posto.

Nel 1968 venne aperta dal nostro Istituto la scuola alberghiera di Lerici in provincia di La Spezia, con due classi una di sala e una di cucina. Dal 1970 diventò autonoma e oggi è ancora attiva a La Spezia. Nel 1988 fu aperto l’Istituto Alberghiero a Castiglioncello nel comune di Rosignano (LI), che diventò autonomo nel 1984 aggregandosi all’istituto Commerciale “Marco Polo” di Cecina. Ad oggi è istituto Professionale autonomo con sede centrale a Rosignano, il ragioniere Umberto Govi, che in quegli anni era già in servizio a Montecatini, ricorda così l’apertura distaccata di Castiglioncello: “il decreto d’istituzione della scuola arrivò a Giugno. La scuola avrebbe dovuto essere attiva per Settembre. Partimmo in macchina io e la preside Pierina e ci presentammo al colloquio dal sindaco di Rosignano, che ci mostrò una possibile sede. Si trattava di una pensioncina sul mare e ci parve adatta per ospitare degli studenti, il sindaco fece affiggere dei manifesti in tutto il Comune. Fui io in una mattinata a raccogliere a meno tutto le iscrizioni”.

La scuola si ampliò e successivamente fu necessaria una sede più ampia: fu scelto un residence alla Caletta di Castiglioncello dove c’erano locali più spaziosi in grado di ospitare le classi che vi erano aumentate.

Nel 1990 venne aperto l’istituto alberghiero a Barga (LU) diventato autonomo nel 1997. “Anche la scuola di Barga fu un esperimento vissuto con una certa dose d’incoscienza, forse e, entusiasmo” ricorda Govi. “Anche in quel caso iniziò tutto con un viaggio in macchina verso la Garfagnana in compagnia del preside Mazzei. Fu scelta una sede

provvisoria per la scuola, che l'anno successivo si trasferì nella bellissima Villa Gherardi. Ricordo che gli insegnanti tecnico pratici delle due sezioni (sala e cucina) erano molto giovani e, avevano solo studenti della prima classe, totalmente inesperti. Ma già a gennaio di quell'anno affrontarono una bella prova: l'allestimento di un banchetto con una delegazione di importanti ospiti inglesi. Fortunatamente andò tutto bene e, tutti rimasero favorevolmente impressionati dalla preparazione degli alunni nonostante fossero tutti, allievi e insegnanti così giovani “.

Govi ricorda con orgoglio anche quanto lavoro fosse necessario per gestire una rete così complessa di scuole con contatti e rapporti continui con i vari provveditorati agli studi di riferimento ( in uno stesso periodo di Pistoia, Livorno e Lucca). All'epoca nell'istruzione professionale la procedura per l'apertura di nuove scuole era infatti quella di affidare l'incarico dell'impianto e dell'avvio delle attività organizzative e didattiche anche a scuole di altre provincie o regioni che avessero tradizione ed esperienza: è un vanto, quindi, per l'istituto “Martini” essere stato scelto ripetutamente per questo incarico dal Ministero dell'Istruzione anche su richiesta pressante degli enti locali proponenti le nuove scuole. Era ingannabile ,però, l'enorme mole del carico di lavoro per gli uffici amministrativi della scuola. “ tutte le pratiche venivano istruite ed evase dalla sede di Montecatini . un anno, mi pare fosse il 1993 , ricordo di aver versato personalmente, nel mese di dicembre un miliardo e quattrocento milioni di lire tra stipendi , tredicesime , pagamenti i fornitori , in una giornata intera di lavoro , che ho ancora viva in mente come se risalisse a pochi giorni fa”.

Altre aree di attività si sono aperte per la scuola utilizzando gli spazi di autonomia progressivamente concessi: dopo alcune esperienze , diventarono pratica corrente l'organizzazione e la gestione a richiesta di Comuni o Enti , di corsi di cucina da realizzare anche dall'esterno della scuola: a Buggiano, Barga, Pietrasanta, Livorno, Massa Cozzile, per ricordarne solo alcuni fra i numerosi organizzati.

L'Istituto è uno dei pochi proprietari al mondo, fra l'altro , di un torchietto argentato con base di massello (1987, strumento fondamentale per realizzare la famosa ricetta della “canard a la presse “ inventata dal cuoco francese Frédéric Delair con conseguente certificato attestante il numero della portata , replicata fedelmente in un noto ristorante parigino .

Oggi si attivano nella scuola corsi regionali di formazione professionale e , continuano ad essere realizzati corsi di specializzazione destinati a studenti che hanno avuto anche periodiche lezioni di cucina e di ricevimento degli ospiti aperte al pubblico.

L'apprezzamento conquistato dalla scuola è attestato altresì dalle richieste di collaborazione che aziende esterne anche di prestigio come Conad, associazioni di categorie economiche come Confcommercio e CIA enti pubblici come Camera di Commercio, Ospedale di Pescia, ASL di Pistoia, Comune di Montecatini per il pranzo annuale degli anziani , o associazioni no profit come l'Associazione Italiana Diabetici , l'Associazione italiana Celiachia ,per ricordarne alcune, hanno rivolto alla scuola. L'Associazione che si occupa di studiare e promuovere la conoscenza della dislessia è stata ospitata speso dalla scuola per convegni o manifestazioni di carattere regionale. L'associazione che si occupa dei celiaci ha premiato invece un gruppo di studenti delle classi quinte , che avevano presentato in concorso un progetto di lavoro mirato la sensibilizzazione del disagio dei minori celiaci: il lavoro consisteva in un video educativo (diretto e interpretato dai ragazzi), in una ricerca approfondita sulla malattia e, infine in un menu con una serie di ricette prive di glutine che riportiamo alla fine del volume un regalo per quanti gradiscono intraprendere la lettura .