

«CHEF E CAMERIERI FIGURE RICERCATE»

Francesco Silverij coordina la didattica del Centro professionale di Casargo
«Il turismo del territorio cresce e le imprese faticano a trovare personale»

STEFANO SCACCAROZZI

Chef, maitre di sala, pasticciere e dal prossimo anche esperti per il settore caseario.

In un periodo in cui il turismo nel nostro territorio sta vivendo una fase di grande crescita, la scuola alberghiera di Casargo amplia la propria offerta formativa per venire in contro alle esigenze del territorio. A guidare Apaf, l'agenzia provinciale attività formative, l'ente che coordina le attività del Centro di formazione professionale alberghiera dell'Alta Valsassina, è dal novembre 2022 Francesco Silverij,



Francesco Silverij guida Apaf che coordina il Centro di Casargo

Presidente qual è lo stato di salute del Cfp di Casargo?

Non si può negare che esiste un trend generale che vede una flessione per quanto riguarda l'interesse verso il settore della ristorazione. I centri di formazione alberghiera non sono così appetiti come una volta e subiscono un calo delle iscrizioni. Questo avviene in una fase in cui il turismo nel territorio da qualche anno è stato fortemente rilanciato, quindi con operatori del settore che sono alla continua ricerca di personale formato da assumere. C'è una crescente domanda da parte delle imprese di figure preparate.

È un problema di numeri?

La scuola di Casargo è un riconoscimento come un centro di alta formazione. I nostri ragazzi

hanno una possibilità di avere contratti a tempo indeterminato vicina al 97%. Gli operatori del settore vengono da noi per contattare gli studenti ancora prima che abbiano sostenuto gli esami di Stato, in molti casi li conoscono già grazie allo strumento degli stage obbligatori. In tutti i ristoranti e in tutti gli alberghi più prestigiosi del territorio ci sono i nostri ragazzi e questo per noi è un motivo d'orgoglio. Ci sono poi diversi studenti che hanno fatto la scelta dell'estero e sono andati a lavorare in strutture assolutamente prestigiose sia in Europa e sia nel mondo. La richiesta di operatori specializzati va numericamente oltre a quanto siamo in grado di fornire.

Si è dato una spiegazione?

Ci siamo accorti di quanto la televisione influenzi questi trend e le scelte dei ragazzi: oggi compensiamo il diminuire della bolla della cucina con l'aumento delle iscrizioni in pasticceria, visto che da qualche anno è partita questa tendenza dei grandi pasticceri. Inoltre mi piace sottolineare come da noi sia in corso anche un recupero della dignità, e su questo abbiamo investito molto negli open day, della professionalità dei maitre di sala. Siamo in un territorio in cui non si è ancora riusciti a spossessarsi della figura del cameriere che soprattutto in passato era vissuta come occupazione di ripiego, se non addirittura come un secondo lavoro serale.

Da noi a Casargo abbiamo invece abbinato il profilo dell'accoglienza a quello della sala e in questo modo siamo riusciti per la prima volta ad aumentare gli iscritti. Quest'anno infatti equivalgono quelli della cucina.

Si tratta di una figura sottovalutata?

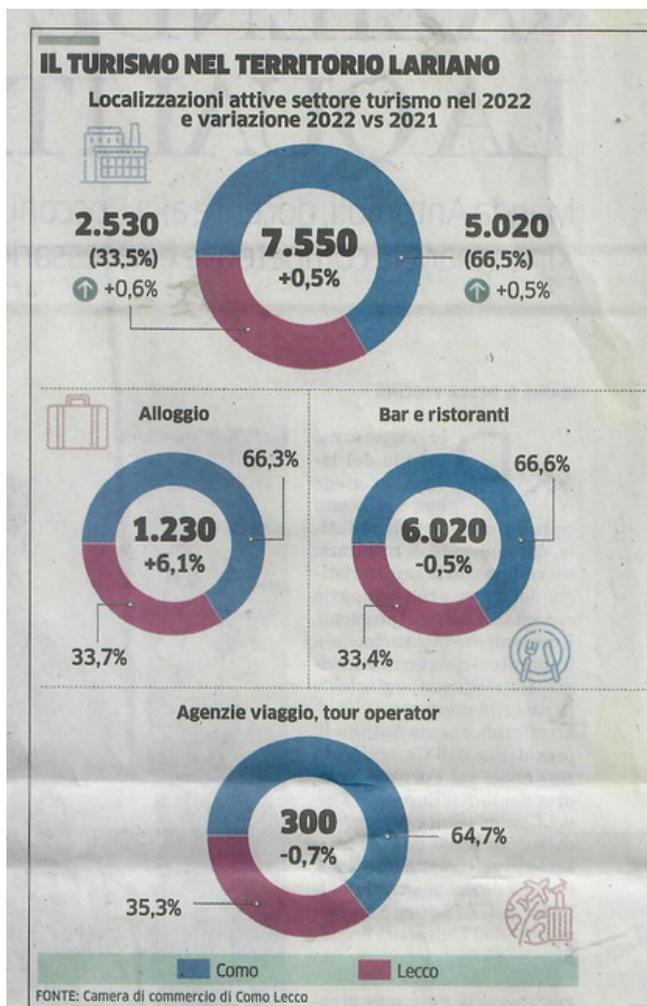
Quando si va in un ristorante oltre a mangiare bene si vuole anche essere accolti in un certo modo. Il maitre ha la gestione psicologica del tavolo, deve saper illustrare i prodotti, deve capire quando e come personalizzare il rapporto con il cliente e quando e come proporre la cantina dei vini, soltanto per fare degli esempi. Si tratta di un ruolo importante. Nel volerlo valorizzare, credo che siamo sulla strada giusta.

Quanti iscritti ha oggi la scuola di Casargo?

Nell'anno in corso abbiamo 137 studenti e prevediamo di arrivare nel prossimo anno scolastico a 150 grazie al nuovo corso a indirizzo caseario che faremo partire. Pur in un momento in cui tutti i centri con indirizzi legati alla ristorazione stanno avendo una pausa di riflessione per quel che riguarda gli iscritti, noi non soltanto abbiamo difeso i nostri numeri ma riteniamo di aumentare nel prossimo anno scolastico.

Come si articola la vostra offerta formativa?

I segmenti in essere sono: i tre



«Sono 137 gli allievi di Casargo L'obiettivo è arrivare a 150»



«Nell'offerta formativa abbiamo inserito i corsi caseari»

anni che portano al diploma europeo, il quarto anno di specializzazione e il quinto anno che equivale a un percorso privatisti per sostenere l'esame di Stato in un istituto convenzionato. Tant'è che abbiamo attualmente sei studenti che stanno facendo l'università nella facoltà di alimentazione. L'attuale offerta prevede i corsi di cucina, sala-bar e pasticceria. Dal prossimo anno ci sarà anche un nuovo corso per operatore agricolo con indirizzo caseario d'alpeggio.

Come mai questa scelta?
Per difendere le iscrizioni abbiamo ritenuto di diversificare l'offerta formativa. La Valsals-

sina ha riconosciute caratteristiche nel campo caseario e quindi abbiamo immaginato di proporre questo percorso al territorio. Abbiamo quindi convenzionato dodici realtà casearie della valle dove i ragazzi andranno a fare la parte pratica. Allo stato attuale si partirà con una classe di sette studenti che potranno crescere ancora fino a giugno con nuove iscrizioni, visto l'interesse che continuiamo a registrare. Riteniamo di aver trovato un indirizzo che dà una risposta a un'esigenza del territorio e che va in contro a quella che è una nuova cultura che riguarda soprattutto, ma non solo, i giovani e cioè il ri-

torno alla natura e al recupero degli alpeggi. Una proposta che a nostro avviso non può essere disgiunta da un'offerta di cucina.

Un legame, quello con la Valle, che si rafforza.

A nome mio e del consiglio di amministrazione esprimo la soddisfazione di aver riportato la scuola di Casargo a dialogare con il territorio. Mi riferisco in particolare a due recenti iniziative: quella sullo stop allo spreco alimentare che ci ha portato a parlare nelle scuole e il congresso sulla celiachia che è stato un evento di livello nazionale di cui siamo fieri.

II

LA PROVINCIA
VENERDI 12 APRILE 2024

Formazione

I lavoratori del turismo

Nel territorio lariano

L'obiettivo delle imprese è allungare la stagione

Come è la provincia lombarda più gettonata dagli stranieri che raggiungono l'85% degli arrivi.

Il dato spicca dalle elaborazioni dell'Osservatorio per il Turismo e l'Attrattività di Regione Lombardia, per fare un confronto, a Milano i visitatori esteri nel

2023 sono stati il 66%. Milano e Brescia sono le mete lombarde che hanno incassato più pernottamenti nel 2023, rispettivamente 18,8 milioni e 13,1 milioni, seguono Como (4,6 milioni di soggiorni) e Sondrio (4,4 milioni). Buone le performance anche

delle altre province: Bergamo (2,7 milioni di presenze nel 2023), Varese (2,4 milioni), Monza Brianza (1,5 milioni), Lecco (1,1 milioni), Mantova (694mila), Pavia (560mila) e Cremona (453mila). La permanenza media sulle

province di Como e Lecco era di 2,7 giorni nel 2022 (2,5 nel 2014) a fronte di una media lombarda di 4,3 notti. Destagionalizzare e delocalizzare sono tra gli obiettivi legati al turismo più volti sottolineati dalla Camera di Commercio.

Addetti di sala introvabili Pesa la concorrenza svizzera

Le tendenze

Comparto in forte sviluppo nell'area lariana e sondriese. A livello regionale tessuto di 92mila imprese

Un settore in forte sviluppo, soprattutto nel territorio lariano. In Lombardia sono circa 92mila le imprese del turismo ed è un numero sostanzialmente stabile rispetto allo scorso anno. Nel

territorio lariano l'incidenza del settore è intorno al 10% sul totale delle attività economiche.

Interessante notare che nel turismo si colloca un numero più elevato rispetto alla media di imprese giovanili (9,6% rispetto a un media del 7), femminili (27% rispetto a una media del 25) e straniere (17% rispetto a una media del 10%).

E ancora, in Lombardia la filiera del turismo è polveriz-

zata in una miriade di piccole attività. La media regionale di addetti per impresa è di 5,4 lavoratori per un dato complessivo di addetti che è pari a 497mila.

In provincia di Como lavorano nel settore del turismo 23.786 persone. E si tratta di un settore che tira sul mercato del lavoro, anche se, ovviamente, ancora fortemente caratterizzato da una forte stagionalità.

La professione maggiormente richiesta in Lombardia è l'addetto alle attività di ristorazione (84,2%), in particolare il cameriere di sala con un'impresa turistica su due che riscontra difficoltà nel reperimento di tale figura a causa del ridotto numero di candidati (tra i fattori disincentivanti, accanto all'entità della retribuzione, viene spesso indicato l'orario di lavoro).

Una difficoltà che nel contesto comasco è particolarmente avvertita a causa della prossimità con il territorio svizzero dove le retribuzioni sono mediamente molto più elevate (da verificare l'impatto sulle dinamiche di confine del nuovo accordo fiscale).



Pesante carenza del personale di sala

LA PROVINCIA
VENERDI 12 APRILE 2024

III

64%



I turisti stranieri sono la maggioranza

Lo scorso anno in Lombardia ci sono stati 51 milioni di pernottamenti, di cui 32,8 milioni di stranieri, il 64%, e 18 milioni di italiani, il 35%. Un traino viene dai turisti che arrivano prevalentemente dall'Europa, 23,1 milioni, dall'Asia con 3,7 milioni e dal Nord America, tre milioni

Avvio della stagione estiva Resta la carenza di personale

Valtellina

Ristoranti, bar, alberghi hanno difficoltà nella ricerca sul mercato dei lavoratori

La stagione turistica estiva si avvicina e come sempre sono le professioni collegate alla ristorazione e all'accoglienza la più ricercate, ma anche le più difficili da reperire. All'approssimarsi dei mesi

cruciali per il reperimento dei dipendenti, la conferma arriva dai dati del Progetto Excelsior, l'indagine realizzata mensilmente da Unioncamere in accordo con l'Agenzia nazionale politiche attive del lavoro (Anpal) per indagare le previsioni di assunzioni e i fabbisogni professionali delle imprese.

Il mismatch tra domanda e offerta sta diventando ormai un motivo ricorrente, in cima alle preoccupazioni di imprese

e aziende che hanno difficoltà anche nel ricambio generazionale.

Per capire come si muove il mercato dell'occupazione può essere utile analizzare i dati delle previsioni di marzo e del trimestre marzo-maggio in cui le imprese turistiche cominciano a dare il via alla campagna di reclutamento, tanto che si attende un'inversione di tendenza rispetto al mese di gennaio in cui proprio turismo e mani-

fatturiero sono i settori che hanno mostrato la maggiore flessione nelle richieste.

Amarsi i contratti programmati dalle imprese sono 447mila - 1.120 in provincia di Sondrio con una flessione di 20 unità rispetto al mese precedente - e circa 1,4 milioni per il trimestre marzo-maggio, con un incremento di quasi 30mila unità rispetto a marzo 2023 (+7,1%) e circa 112mila unità sullo stesso trimestre 2023 (+8,7%). In provincia di Sondrio nel complesso il macro settore con le maggiori richieste è quello dei servizi (26%), seguito dal manifatturiero (22,9%), dalle costruzioni (20,8%), dal turismo (16,9%) e dal commercio (13,4%). Quanto all'area



Valtellina: avvio della stagione

aziendale di inserimento la top 3 indica i servizi al primo posto (65,4%) seguiti dall'area delle vendite (14,5%) e da quella di installazione e manutenzione (12%). Non a caso le professioni maggiormente richieste sono esercenti e addetti alle attività di ristorazione (170 unità); operai edili specializzati (120); addetti alle vendite (110); conduttori di veicoli (60) e personale non qualificato per le pulizie (50). Complessivamente in Italia resta ancora elevata, sebbene in leggera flessione rispetto a febbraio, la quota di assunzioni di difficile reperimento: 47,8% del totale, soprattutto a causa della mancanza di candidati per ricoprire le posizioni lavorative aperte. M. Ber.

«Il dialogo con le scuole Un beneficio per tutti»

Analisi. Per l'imprenditore Fabio Dadati c'è una buona offerta formativa «Le collaborazioni con gli istituti hanno portato a diverse assunzioni»

LECCO

«Siamo in un territorio che ha una buona offerta formativa sul turismo», afferma Fabio Dadati, presidente del Consorzio albergatori lecchesi e di Lariofiere che qui parla da imprenditore del settore turistico, come presidente della società di gestione dell'Hotel Promessi Sposi a Malgrate che con 60 dipendenti in questi giorni ha assunto una professionista di lungo corso come responsabile per le risorse umane.

Dadati sottolinea che lavorare in hotel e ristoranti «non è sacrificante, è una modalità diversa di organizzazione della propria vita privata. E per farlo serve passione».

Dalla scuola alberghiera di Casargo all'Istituto Parini di Lecco che ha un corso sul turismo, al Cfp Aldo Moro di Valmadrera, alle scuole di Erba e Casatenovo: sono numerose le collaborazioni di Dadati con gli enti di formazione di un settore in cui «certo - aggiunge - a Lecco manca un Its dedicato al turismo».

Inserimenti

Collaborazioni importanti che hanno consentito numerosi inserimenti in stage che a volte si trasformano in assunzioni, com'è, in questi giorni, il caso di una ragazza «che nel 2018 - spiega Dadati - è stata temporaneamente in stage da noi per il corso del Parini e che nei prossimi mesi si laureerà in lingue straniere: ora la inseriamo come tirocinante in affiancamento per nove mesi,



Fabio Dadati, presidente del Consorzio albergatori lecchesi

intanto finisce gli ultimi esami e al termine dei nove mesi la assumiamo in apprendistato».

Un percorso classico nell'attività di Dadati in cui in genere dopo un tirocinio retribuito si passa all'assunzione con triennio in apprendistato e poi la stabilizzazione.

Lo sviluppo del turismo sul lago di Como e in generale di pubblici esercizi, ristoranti e bar, negli ultimi dieci anni ha aumentato l'offerta di posti di lavoro, per cui «il territorio non è in grado di coprire il fabbisogno, bisogna rivolgersi a professionisti da altre regioni e nazioni. E ciò - aggiunge Da-

dati - apre la tematica dell'alloggio nelle località turistiche ma anche nei capoluoghi, come Como e Lecco, che si incrocia la crescita di affitti brevi per vacanza che creano indisponibilità di case in affitto o disponibilità a prezzi molto alti per i lavoratori del nostro, costretti ad allontanarsi sempre più dai luoghi di vacanza, per loro luoghi di lavoro».

Difficoltà logistiche a parte, per rendere appetibile la professione turistica fra i giovani serve lavorare sui turni di lavoro, perché «implica un tema collegato alla qualità della vita. Noi - aggiunge Dadati - abbiamo cercato di risolvere il

problema introducendo il più possibile il turno unico di lavoro, con due turni giornalieri di lavoro da 8 ore per 5 giorni la settimana, con pausa pranzo in mensa interna».

Massimo

Limitazione massima, dunque, del turno spezzato diffuso nei ristoranti, che comporta il lavoro al mattino con il turno del servizio per pranzo, qualche ora di stacco e poi ritorno per il servizio di sera: «Se si ha una famiglia - aggiunge Dadati - è complicato vederla, il turno unico invece lo consente, ma comporta una maggior assunzione di personale e quindi più costi. Lo Stato dovrebbe aiutare col taglio di cuneo fiscale, collegandolo a politiche virtuose rispetto alla tipologia di orari e di contratti su turno unico e turno spezzato, che rendono più facile trovare personale».

Per la politica di attenzione al personale in «un'alleanza virtuosa coi sindacati - aggiunge Dadati -, mi piacerebbe che si creasse una certificazione, in un accordo fra azienda e sindacato per un bollino qualità nei rapporti con i lavoratori, con l'impegno a mantenere certi standard da mettere nero su bianco».

Sui salari riservati alle assunzioni di giovani nelle attività turistiche Dadati ricorda che «nelle aziende strutturate non c'è un problema salariale. Io - aggiunge - non ho nessuno assunto con i minimi contrattuali, hanno tutti il super minimo». **M. Del.**