

**Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento**

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

**COMUNICATO n. 1594 del 27/05/2023**

## **Formazione e qualità, le parole d'ordine del futuro dell'accoglienza**

**Publici esercizi, ristoranti, alberghi e il mondo dell'accoglienza generale si trova a fare il punto con un cambiamento epocale, spinto soprattutto dal Covid, ma anche da una profonda trasformazione generazionale, che sta rimettendo in discussione alcuni paradigmi legati al bilanciamento tra vita e lavoro. L'Associazione pubblici esercizi del Trentino - Confcommercio Trentino ha promosso un incontro con Cristian Biasoni, ad Chef Express e presidente Airgrim, Roberto Calugi, direttore generale FIPE, Dominga Cotarella, ceo Famiglia Cotarella, Barbara Nappini, presidente Slow Food Italia, moderato dal vicedirettore de Il Sole 24 Ore Sebastiano Barison. L'appuntamento, dal titolo "Sostenibilità e nuovi modelli di consumo: come cambia il mondo dell'accoglienza", era in programma ieri sera a Palazzo Geremia, nell'ambito del Festival dell'Economia di Trento.**

“La mia generazione - ha introdotto il panel Sebastiano Barisoni - ha sacrificato la propria vita in senso professionale, mentre oggi assistiamo ad una nuova visione, una nuova esigenza, nel bilanciamento tra vita professionale e vita personale. Soprattutto nel mondo della ristorazione, che oggi, dopo che il 2021 aveva visto come protagonista il manifatturiero, sta spingendo l'intera economia nazionale grazie ai consumi interni ed al turismo. Un mondo variegato, fatto di tante piccole imprese che si trova a fare i conti con la necessità di un salto verso una concezione imprenditoriale di gestione d'impresa. Un salto che sostenga anche la crescita di attrattività per il lavoro in questo settore”.

“Il settore dei pubblici esercizi, bar e ristorazione, in Italia è formato da oltre 300 mila imprese, con 1 milione e duecento mila addetti. Un quarto dei lavoratori è straniero, il 20% giovani, 1 su 2 è donna. Si tratta quindi di un settore estremamente dinamico, accogliente. Dopo il Covid abbiamo perso 20 mila aziende e circa 300 mila addetti, che sono andati in altri settori. Quindi è emerso il problema della ricerca di manodopera che, come ha detto qualcuno, si può superare soltanto cominciando a considerare i dipendenti come clienti, offrendo cioè loro passione, garanzie e prospettive di crescita all'interno di un settore vitale per l'intera economia italiana. Accanto a questo, è necessario intervenire anche sulla regolamentazione perché ci troviamo con una legge molto vecchia e con una giungla di contratti che non rendono semplice la gestione. Soprattutto, abbiamo a che fare con il tema della formazione, sia dei collaboratori che degli imprenditori perché oggi gestire un bar od un ristorante è un lavoro complesso che richiede competenze e qualità che un tempo non erano necessarie”.

“Durante la stagione - spiega Cristian Biasoni - assumiamo circa 2500 lavoratori che si vanno ad aggiungere ai nostri 7200. Però ce ne mancano ancora circa 1300 nonostante questo sia un settore che sta trainando veramente molto. Il settore travel e il canale della ristorazione sta vivendo un afflusso di turisti notevole. Del resto, l'aspetto enogastronomico è la seconda motivazione di viaggio verso l'Italia. Ci sono due grossi temi per quanto riguarda il lavoro in questo settore: la dignità, intesa in senso molto ampio, e la qualità, che riguarda anche la formazione, il capitale umano, la professionalità di ogni figura che opera nella nostra filiera. Come azienda abbiamo promosso una accademia di formazione interna perché sappiamo che sono i nostri dipendenti il volto dell'intera impresa davanti al cliente; allo stesso modo, sosteniamo la crescita interna perché la possibilità di progredire nella carriera è un motore formidabile per promuovere e sostenere le aspettative dei giovani”.

Formazione e qualità anche al centro dell'intervento di Dominga Cotarelli: “Mi rivolgo direttamente ai giovani presenti in sala - ha detto - perché sono loro ad avermi ispirato l'idea di far nascere un'accademia di

formazione per il servizio di sala. Ho avuto la fortuna di nascere in una famiglia di produttori di vino di alto livello ma, come diceva Goethe, raccogli un'eredità quando riesci a vivere lo spirito e la passione di un obiettivo. Per questo con le mie sorelle abbiamo avviato questo progetto che è stato molto impegnativo ma che ora dà i suoi frutti, perché abbiamo una richiesta altissima della figura professionale che formiamo. Forza e coraggio sono le caratteristiche tipiche di un imprenditore, ma un'altra componente fondamentale è quella dell'entusiasmo. Entusiasmo che noi cerchiamo di trasmettere ai nostri studenti grazie al coinvolgimento di grandi professionisti che, oltre alle tecniche, trasmettono anche la passione e l'idea che non si può mai smettere di imparare: occorre studiare, informarsi, essere curiosi. Ai ragazzi dico di innamorarsi, di perdere l'obiettività e accettate le sfide perché una vita senza sfide non è così gratificante". "Ho l'onore di rappresentare un'organizzazione - ha detto Barbara Nappini - presente in oltre 150 paesi del mondo, che è partita, negli anni 80, da un concetto semplice eppure rivoluzionario: il cibo dev'essere buono, pulito e giusto. Abbiamo lavorato molto per promuovere questa cultura che significa sostenibilità, dignità del lavoro e attenzione al territorio. Abbiamo promosso il concetto di "slow", cioè di lentezza, di cura, in un momento storico in cui questa idea veniva messa in secondo piano. Oggi vediamo una rivalutazione del tempo, forse grazie anche alla pandemia, che ci ha costretto ad interrogarci un po' più a fondo sul valore del nostro tempo. Così abbiamo formato sia i produttori, sia i cuochi ed i ristoratori, condividendo l'idea che lavorare su sistemi territoriali che funzionano è un'azione che porta dei frutti a lungo termine. Ma questo è solo una metà: occorre anche formare i clienti affinché sappiano riconoscere e apprezzare la qualità. Infatti, ai tre aggettivi del nostro slogan abbiamo aggiunto altre due parole che ritengo fondamentali: per tutti".

(wf)