

Como

RED@CROMACCA@LAPROVINCIA.IT
Tel. 031 582311 Fax 031 582421

Michele Sada m.sada@laprovincia.it, Barbara Faverio b.faverio@laprovincia.it, Stefano Ferrari s.ferrari@laprovincia.it, Paolo Moretti p.moretti@laprovincia.it, Gisella Roncoroni g.roncoroni@laprovincia.it

Turismo, il paradosso Serve personale ma calano gli iscritti

Il caso. Scuola, snobbati i corsi per chef e camerieri
Leoni: «Lavoro garantito, i ragazzi perdono occasioni»
I presidi: «Passata la "moda", ora c'è meno interesse»

DANIELA COLOMBO
Hotel sempre a caccia di personale, ristoranti costretti a riaprire l'apertura o limitare gli orari perché mancano chef e camerieri, eppure il settore alberghiero non attira più i ragazzini di terza media che devono scegliere la scuola superiore.

Sembra archiviato - almeno per il momento - il tempo in cui le scuole erano costrette a rifiutare aspiranti cuochi o addetti della ristorazione e del turismo affascinati dalle trasmissioni televisive che, una dopo l'altra, mettevano al centro chef stellati con ruoli di prestigio, stipendi generosi e una vita di successi. Niente più liste d'attesa adesso, anzi: i numeri degli indirizzi alberghieri sono in calo, ed è un trend che va avanti ormai da qualche anno. Questo nonostante il territorio sia alla disperata ricerca di personale qualificato. «Rispetto agli anni pre Covid, è cambiata molto la situazione - conferma **Antonella Colombo**, direttrice del Cfp - c'è una flessione del setto-

re ristorativo. Non c'è amore nei confronti di questo ambito, anche se il territorio ha una grande carenza di personale. È lo specchio della situazione, il settore turistico alberghiero è in crisi anche per mancanza di vocazione, si scappa da quelle figure professionali che durante il Covid hanno rappresentato un problema».

Le opinioni
Il calo è stato avvertito anche al Casinati. «L'interesse verso questo settore è minore, da noi era l'istituto con più studenti e ora ci sono meno iscritti, ma ci siamo dati degli obiettivi - chissà, magari dati degli obiettivi -», dice il co-direttore **Davide Di Scacciati** - vogliamo dare un profilo di eccellenza ai ragazzi che formiamo, anche grazie alla collaborazione con ristoranti stellati. Le scuole, comunque, sono soggette a delle mode, c'è qualcosa che desta più interesse in determinati periodi rispetto ad altri. Ora forse c'è l'esigenza di qualcosa di diverso, questa offerta formativa è come se fosse cristallizzata, non è più all'apice come lo era stata qualche tempo fa».

«Ristorazione e panificazione hanno tenuto, la "sala" meno, ma è sempre quella che fa fatica a essere capita, di solito si riempie tra il mese di giugno e luglio - è il commento di **Illenia Brenna**, direttrice dell'Enaip di Como e Cantù - Certo, se fac-

ciamo i conti rispetto a cinque o sei anni fa, erano altri numeri. Abbiamo comunque fatto le classi senza problemi. Penso sia normale, c'era stato un boom e ora è fisiologico un calo, ma certo non ha un appeal come prima, quando c'erano le file».

I timori
La situazione non può che preoccupare il settore turistico. «Già da due anni facciamo un lavoro di incontro con le scuole del lago e in città - commenta **Luca Leoni** per Federberghi Como - Facciamo vedere le nostre attività per far capire che è un bel mondo e che in questo settore, appena esci dalla scuola hai subito il lavoro. Il fatto che ci siano meno iscritti mi dà un po' di tristezza. Siamo in un luogo turistico, perdere questa occasione per i ragazzi è un peccato. Il settore alberghiero garantisce un lavoro, permette di crescere e di viaggiare. Stiamo avendo un problema enorme nel reperire personale».

E conclude: «Ci sono ristoranti che non riescono ad aprire per mancanza di dipendenti. Penso dipenda dagli stipendi che sono abbastanza limitati. Noi vorremmo riconoscere di più ai dipendenti, ma finché non c'è una riduzione del cuneo fiscale siamo in grossa difficoltà e la vicinanza con la Svizzera non aiuta».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Aspiranti chef a Palazzo Cernuzzi qualche anno fa: la professione ora piace meno



Antonella Colombo



Luca Leoni



Illenia Brenna

Nuovo indirizzo
Al Pessina
una classe
«Speravamo
meglio»

«Partirà una classe ma ci aspettiamo qualcosa in più, ci siamo rimasti male. Pensavamo ci fosse maggiore interesse verso questo

sette. Questo lavoro lo devi amare perché ti succhia la maggior parte delle energie fisiche e mentali, avere un ristorante oggi va oltre il lavoro pratico del cameriere o del cuoco, dietro c'è tutto un altro mondo fatto di organizzazione, leggi e normative.

Avere un ristorante oggi significa essere un po' amico un po' psicologo per i tuoi dipendenti, i loro problemi diventano inevitabili. I manager, i più fortunati si permettono un giorno alla settimana per respirare, con la carenza di personale poi difficilmente si riesce a sfaccare completamente, la stagione appena passata è stata dura per tutti, orari impossibili (credo di essere riusciti a rifare il letto solo no the o martedì volte in tutta la

sette». Così la preside del Pessina Nora Calzolaio. Nella scuola di via Miliano dal prossimo anno scolastico partirà un indirizzo dedicato al turismo accessibile e sostenibile, per andare incontro alle esigenze del territorio e formare nuove figure professionali con competenze specifiche. «C'è stato un boom del turismo dopo il Covid, ci aspettavamo un interesse maggiore - sottolinea Calzolaio - gli enti del terzo settore sono

molto interessati a questo tipo di percorso, uscendo si trova subito lavoro. A volte gli istituti professionali vengono considerati l'ultima spiaggia e questo porta a un calo delle iscrizioni, salvo poi accorgersi di aver sbagliato e fare richiesta di cambiare durante l'anno. Speriamo di riuscire ad accogliere qualche altro iscritto. C'è invece stato un boom per i servizi per la sanità e l'assistenza sociale». DDCI

Tanta fatica
al ristorante
E mi chiedo:
vale la pena?

aro direttore, le scrivo questo righe come cercare qualcuno che possa capire il mio stato d'animo.

Mi chiamo Ida Zanotta e sono latitante dal ristorante la Pagnur-

ra, prevista a metà marzo, mi ritrovo senza cuoco e questo naturalmente mette in pericolo la riapertura stessa visto la difficoltà nel trovare il personale. Ma con la mia lettera vorrei per una volta che la gente capisse cosa significa avere un ristorante al giorno d'oggi, vorrei che la gente andasse oltre lo stereotipo dei facili guadagni. Lavoriamo dieci mesi l'anno in agonia, i più fortunati si permettono un giorno alla settimana per respirare, con la carenza di personale poi difficilmente si riesce a sfaccare completamente, la stagione appena passata è stata dura per tutti, orari impossibili (credo di essere riusciti a rifare il letto solo no the o martedì volte in tutta la

BCC BRIANZA E LAGHI
GRUPPO BCC ICCREA

VENDE

BOX singoli in Como
Piazza Santa Teresa

PER INFORMAZIONI

Contattare direttamente la Banca

al n. 031 / 634317

o scrivere a info@brianzaelaghi.bcc.it