

L'Horeca ha bisogno di nuovi “dottori” serve una laurea in accoglienza

L'ipotesi, lanciata da Alberto Lupini direttore della rivista Italia a Tavola e supportata da Fipe, accolta dai ristoratori



Per innovare bisogna essere formati e consapevoli di quello che c'è da cambiare. Ma soprattutto l'Italia deve sentire la necessità di capire e sfruttare il potenziale dell'Horeca. È quello che emerso nel corso del convegno di apertura della 10ª edizione del Premio Italia a Tavola. L'incontro, dal titolo “Più formazione per ristoranti e hotel. Da un nuovo alberghiero alla laurea accoglienza” si è svolto sabato 7 aprile nella Sala Mosaico all'Ex Borsa Merci e ha coinvolto al tavolo attori sociali del settore e non, ognuno con ruoli e specifiche molto diverse.

Il punto di partenza comune da cui l'Horeca e l'Italia tutta deve - e vuole - partire è quello di prendere in mano la situazione, rendersi conto del tesoro che il Belpaese ha nelle sue mani, interrompere ogni tipo di guerra degli “orticelli” e fare squadra. Si parte dalle basi, dalla formazione, dalle scuole, dalla volontà di puntare sulle nuove leve che devono approcciare il lavoro già con l'intento di sfruttare al meglio le innovazioni tecnologiche. Ma la formazione deve riguardare anche chi si ritiene già esperto del settore, perché in cucina - come del resto in altri settori di questi tempi - non si può più stare fermi, ma bisogna sempre essere al passo con l'evoluzione in tempo reale.

Entrando nel vivo della discussione, è stato chi ha chiuso gli interventi a riassumere quanto detto nel corso del convegno in modo chiaro, deciso, con denunce dichiaratamente forti. Nello specifico, **Lino Stoppani (presidente Fipe)** applaudito

ripetutamente dalla folta platea presente: «Sono cambiate tante cose nel mondo della ristorazione negli ultimi anni – ha esordito – e per questo c'è bisogno più che mai di capitale umano nel nostro settore». Stoppani ha preso spunto dal lungo dibattito relativo all'idea di Italia a Tavola di istituire una Laurea in Accoglienza: «Sicuramente è una buona idea che porterebbe indubbi vantaggi culturali, e poi vantaggi specifici che rafforzano le nostre eccellenze di settore. Vanno tuttavia valutati rischi legati innanzitutto a quello che sarebbe un accesso ritardato alle professioni, perché occorre tanta gavetta nel nostro settore e quindi molto tempo da spendere imparando dai propri maestri. E poi c'è da capire quanto il sostegno incondizionato dichiarato dalla politica sia reale, perché al momento suona come una contraddizione. La recente legislatura ha fatto scelte che hanno rischiato di portare alla deriva il nostro perché ha consentito a tutti di poter fare tutto e ha azzerato l'importanza dei requisiti professionali. Da qui sono emersi problemi di concorrenza sleale, di poca qualità dell'offerta e quindi molti rischi relativi alla sicurezza alimentare. Non per ultimo, le infiltrazioni mafiose che hanno ulteriormente inquinato il mercato».

Giorgio Palmucci, presidente di Confindustria Alberghi si è soffermato invece sulle necessità delle strutture alberghiere italiane di saper accontentare i tanti turisti stranieri in arrivo nel nostro Paese: «I turisti stranieri – ha osservato – cercano determinati standard, altamente qualificati e in grado di garantire ogni tipo di comfort. Penso al wi-fi: la prima cosa che cercano i turisti è il wifi. Per questo è necessario dare professionalità a chi lavora nel settore alberghiero, soprattutto ora che le presenze turistiche in Italia stanno aumentando e bisogna cavalcare l'onda. È necessario dunque che si sappiano le lingue, ma che si conoscano anche le culture dei diversi Paesi per saper accogliere al meglio qualunque cliente. Non vanno dimenticate le buone tradizioni dell'accoglienza italiana, del modo familiare di gestire alcuni alberghi, ma con un'attenzione a dettagli che sono diventati dei must pretesi dalla clientela internazionale».

Ad aprire i lavori invece sono stati i saluti di **Paolo Malvestiti, presidente della Camera di Commercio di Bergamo**: «Sono contento che Italia a Tavola abbia scelto Bergamo per il suo evento annuale – ha detto – perché la nostra città è sempre più coinvolta in eventi rilevanti nel settore dell'enogastronomia. Qualità, innovazione e formazione sono le chiavi per mantenere il successo che il settore italiano della ristorazione e dell'accoglienza ha ottenuto nel mondo e per conservare il patrimonio economico e culturale che è il cibo per l'Italia. Tutto deve avvenire inevitabilmente all'insegna della sostenibilità».

Giovanni Malanchini (consigliere segretario di Regione Lombardia) ha portato i saluti della nuova Giunta regionale lombarda: «In questa due giorni di Premio – ha evidenziato – è importante capire che dietro ad un singolo settore c'è un sistema molto ampio, che parte dalla produzione agricola. Occorre che tutte le parti della filiera e anche quelle esterne dialoghino e stia alle istituzioni creare una rete fitta ed efficace».

A coordinare la prima parte di interventi, è stato il direttore di Italia a Tavola, **Alberto Lupini**, che ha subito chiarito la sua posizione: «Abbiamo l'immagine di un cibo che è solo presentazione degli chef star, ma non è quello di cui noi vogliamo discutere. Vogliamo dare l'idea di tutto il mondo che ruota attorno ad un piatto: c'è una prima rete, quella dei produttori, ci sono le grandi industrie alimentari e le piccole-medio imprese (da non dimenticare); poi chi lavora nei ristoranti, negli hotel e ancora chi fa impianti elettrici, per la climatizzazione, per cotture, insomma chi partecipa alla grande catena del settore: se non teniamo conto che c'è tutta questa realtà attorno al cibo, è difficile immaginare un futuro. Noi abbiamo identificato due interventi urgenti sui quali lavorare: formazione e innovazione. Per quanto riguarda la formazione c'è molto da fare, basti pensare che non c'è un sistema ben coordinato ed efficiente a livello di istituti alberghieri e che non esiste la possibilità di continuare i propri studi in ambito universitario».

Stefano Salina, direttore del Capac di Milano, ha aperto gli interventi di chi lavora nell'istruzione di tipo alberghiero: «Ci sono percorsi unitari, lineari, continuativi, ma si può fare di più. Si devono costruire progetti unitari destinati ai giovani che vogliono sapere quanto talento possiedono e che, al contrario, spesso abbandonano la strada intrapresa perché poco seguiti».

Ha giocato «in casa» **Valentina Fibbi di iSchool** – Taste il ristorante didattico attivo a Bergamo: «Rappresentiamo una

comunità all'interno della quale si sperimentano nuove politiche, nuove ricerche per un modello educativo innovativo che sviluppi le professionalità dei ragazzi. Da noi gli allievi si confrontano col mondo del lavoro già nelle prime fasi. Ci siamo resi conto subito che la vera attività interdisciplinare formativa sarebbe stata quella del ristorante didattico, perché è lì che si tocca con mano ciò che si è chiamati a fare. Le ore in aula non bastano per capire cosa davvero un cliente vuole e si aspetta. Dinamismo, velocità, ricerca, cultura e entusiasmo sono i nostri ingredienti».

Marco Marchetti, presidente di Assosistema Confindustria, ha portato invece alcuni esempi di nuove buone pratiche applicate nell'Horeca derivate da una formazione recente diversa, volta alla sostenibilità: «Eroghiamo servizi di igienizzazione e sterilizzazione dei dispositivi tessili. Un aspetto questo che viene tenuto in grande considerazione dai turisti, sempre più volti a scegliere ambienti ecosostenibili e igienicamente all'altezza. Standard qualitativi e ambientali di spessore garantiscono alla struttura alberghiera alta competitività. L'usa e getta degli accessori tessili, da troppo tempo in voga nelle strutture alberghiere e della ristorazione, è una politica che sta scomparendo e questo va a beneficio di tutto l'ecosistema dell'ambiente che ci circonda».

A proposito di formazione fornita a professionisti non più studenti, **Maurizio Di Dio di Saps Agnelli Cooking Lab** ha portato l'esperienza progettata dalla famiglia Agnelli: «Nel 2002 – ha ricordato – abbiamo creato il primo centro di formazione per approfondire temi di cultura gastronomica a partire dallo strumento di cottura, termine coniato da Agnelli per definire quella che è più comunemente conosciuta come pentola. Ci siamo evoluti lungo questo percorso collaborando con enti qualificati dando vita, tra le altre cose, al manuale di strumenti di cottura dove vengono inserite tutte le informazioni relative agli strumenti di cottura stessi. Due anni fa, per legittimare l'atto culturale dello "spadellamento", abbiamo dato vita a #nontoccatemilapadella per far capire che dietro a quel gesto ci sta un percorso culturale profondo. Sono dieci punti sottoscritti da grandi professionisti del settore e distribuiti in tutta Italia, con specifiche tecniche per ogni regione del nostro Paese».

Poi ancora scuole con **Candida D'Elia, di Alma**: «Siamo un centro di formazione a 360 gradi – ha detto – perché ci occupiamo di cucina, di sala, di barman, di manager, di camerieri. Ospitiamo allievi da tutto il mondo, per cui ci troviamo in una babele di lingue e culture utili ad ogni singolo allievo, capace anche di creare un amalgama edificante e che rimane anche dopo essersi diplomati. Sui 3.955 diplomati della nostra scuola, l'89,8% lavora; di questi, il 30% è impegnato all'estero. Voglio dire che i ragazzi di oggi non è vero che non hanno voglia di fare, bisogna incontrare le persone giuste che sanno dargli un'opportunità».

Dunque **Raffaele Trovato, di Ifse**: «Il nostro istituto – ha sottolineato – punta all'educazione dello stile italiano che arriva fino a moda e design. Personalmente nasco nelle cucine, per cui ho sempre impostato i percorsi professionali puntando su quello che serve nel concreto a cuochi e ristoratori. Nelle scuole alberghiere ci sono solo due ore di pratica ed è impensabile che i ragazzi si innamorino del lavoro in questo modo. Ci sono scuole private che andrebbero bloccate, perché si fanno pagare eccessivamente e hanno un orario nettamente sbilanciato tra formazione nei banchi e sul campo».

Paolo Colapietro di Food Genius Academy (Milano) gli ha fatto eco: «Siamo una scuola che si propone con un'offerta differente da leader come Ifse e Alma. Puntiamo sulle esperienze lavorative nel mondo post-formazione e sulla creazione di un profilo 2.0 dei cuochi. Ci sono corsi molto cari che propongono un'offerta e una formazione poco efficace. Assurdo, bisogna darsi una regolata e bisogna che le istituzioni limitino il raggio d'azione di queste realtà».

Dario Mariotti, Cast Alimenti di Brescia: «Per noi l'obiettivo prioritario è quello di arrivare a settembre 2019 a varare un corso di laurea in scienza della cucina. Riteniamo che la figura del cuoco possa avere un profilo accademico a tutto tondo, riconosciuto ufficialmente. La vera visibilità e il vero criterio di definizione di standard professionali devono essere certificati da corsi di laurea».

In chiusura, Lorenza Vitali di Witaly: «Non facciamo formazione, ma andiamo ad individuare professionisti che possano essere stimoli per le nuove leve che si affacciano sul mondo dell'enogastronomia. Negli ultimi 15-20 anni si è visto di tutto e di più nel nostro settore, dobbiamo prendere quello che funziona e valorizzare le persone competenti che fanno

trasferire dei messaggi incisivi. Rimettiamo al centro il senso della ristorazione e dell'ospitalità, che significa sapersi interfacciare al meglio con la clientela, dalla risposta al telefono a quella ad una mail o ad un post sui social».

Il direttore Lupini ha poi passato il testimone all'estro di Patrizio Roversi (vincitore del sondaggio "Personaggio dell'anno" nella categoria Opinion leader). «Per dire come è messo il mondo del cibo italiano, basta dire che ho vinto tra gli Opinion leader», ha esordito Roversi nel suo consueto tono scherzoso e amichevole.

Enrico Cerea del ristorante Da Vittorio (3 stelle Michelin) è intervenuto rispondendo ad una domanda curiosa di Roversi, il quale gli ha chiesto se un cuoco preferisce ricevere giovani cuochi già formati o se vuole che gli stessi giovani si formino nei propri locali: «Noi – ha risposto Cerea – vogliamo ragazzi che sappiano cosa sia un ristorante, cosa siano i piatti classici e che abbiano voglia di far sacrifici. Purtroppo arrivano ragazzi dagli istituti alberghieri con grandi conoscenze di piatti innovativi, ma senza sapere cosa siano i piatti tradizionali e senza conoscere le tecniche base, l'impasto ad esempio. Stiamo recuperando una grossa lacuna formativa, ma c'è ancora tanto da fare. Non dobbiamo avere paura del futuro, bisogna conoscerlo, approfondirlo e con coraggio, affrontarlo».

Rossana Bonadei, docente di Letteratura inglese dell'Unibg ha raccontato l'esperienza dell'università orobica nel turismo: «L'Università di Bergamo – ha detto – si è sempre qualificata per la tendenza a innovare e non è un caso che abbiamo una laurea in turismo, che riteniamo settore importantissimo e di grande legame col territorio. Oggi a livello di atenei, chi propone un modello sistemico è davvero competitivo. Noi siamo scelti perché non siamo un corso classico di management. E poi noi riteniamo che ci voglia pazienza: servono cinque anni di formazione per considerare un corso, valido e qualificante».

Costantino Cipolla, dell'Università di Bologna ha detto la sua sull'idea di una laurea in accoglienza: «il settore è un grande mix di conoscenze, di arti, di scienze ed è per questo che l'idea è buona se avviata in un ateneo che sappia offrire tutte queste discipline. Una cosa è certa: non si può più fare a meno di pensare che un percorso universitario non sia necessario».

Alfredo Pratolongo, di Fondazione Birra Moretti, si è concentrato sulla formazione in un determinato settore, quello della birra: «Solo negli ultimi anni – ha ammesso – ci siamo resi conto del potenziale che ha l'Italia nel mondo della birra. Noi stiamo lavorando su questo, per migliorare le competenze e lo faremo con progetti verticali, che ci portino nel profondo della conoscenza del mondo della birra. Noi formiamo non solo persone che conoscano la birra, ma che sappiano anche fare business portando la birra nel mondo della ristorazione, che è un settore ancora poco conosciuto e sfruttato».

Massimo Giubilesi, presidente Tecnologi Alimentare Lombardia e Liguria ha provato a spiegare l'importanza del tecnologo alimentare: «In un settore ancora così colpevolmente frammentato, non solo a livello di formazione, il nostro ruolo potrebbe essere importante come mediatore tra più attori. Il tecnologo alimentare è stato del resto addestrato per avere una conoscenza multidisciplinare sul cibo, lo vedo quindi al fianco degli "artigiani" del settore, che sono gli industriali del terzo millennio».