

AFFARI **di G**OLA

MAGGIO-GIUGNO 2026



RISO & RISOTTI

IL CHICCO CHE UNISCE L'ITALIA

LA BUONA TAVOLA RACCONTATA DA

Conf
com



Confcommercio
Bergamo



FORMARE, INNOVARE, ATTRARRE

**SCUOLE, IMPRESE E ISTITUZIONI
DEVONO COLLABORARE PER VALORIZZARE I MESTIERI
DELL'OSPITALITÀ E ACCRESCERNE LE COMPETENZE**

di Sergio Cotti

La ristorazione italiana è nel pieno di una metamorfosi che sta ridisegnando il modo stesso di lavorare, formare e accogliere. La carenza di personale qualificato, le nuove esigenze del turismo, la spinta della digitalizzazione, la sostenibilità che entra nei processi e il cambio di passo delle nuove generazioni, stanno imponendo un ripensamento profondo. È un settore che accelera, innova, sperimenta, ma che rischia di correre con il fiato corto se formazione, imprese e istituzioni non imparano a muoversi come un'unica filiera, capace di leggere il presente e costruire il futuro.

Dentro questa trasformazione, si sta facendo strada una riflessione sempre più condivisa: per reggere l'urto del cambiamento non basta aggiornare i programmi o rincorrere le emergenze, serve ripensare l'intero ecosistema formativo. È in questo contesto che si collocano il lavoro del Gruppo Scuole di Alta Formazione Fipe, guidato da Vittorio Dall'Aglio, e quello della Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri (Re.Na.I.A.), presieduta da Vito Pecoraro, due realtà diverse per storia e missione ma accomunate dall'urgenza di ricucire il rapporto tra scuola, lavoro e futuro dell'ospitalità.

Da qui prende forma l'analisi di Dall'Aglio, che osserva come il settore stia pagando un nodo ormai evidente: «Il primo grosso problema oggi è la mancanza di personale e di manodopera specializzata – dice –. Abbiamo aziende che rischiano di "impallarsi". Le cose vanno un po' meglio rispetto a due anni fa, perché la gente si sta rendendo conto che dopo il Covid il mondo è cambiato. Mentre un tempo la priorità era lavorare per guadagnare, oggi per molte persone la priorità è la qualità della vita. Non tutti sono disponibili a lavorare la sera o nel fine settimana. E il lavoro della sala è ancora percepito come poco prestigioso, una mentalità che va superata».

Il Gruppo Scuole Fipe nasce proprio per questo: ricostruire attrattività, professionalità, prospettive. Una rete nazionale di enti privati che formano cuochi, camerieri, bartender, con l'obiettivo di riallineare competenze e fabbisogni delle imprese. «Stiamo cercando di far capire quanto questo lavoro sia bello, quanto possa offrire una elevazione sociale e un rapporto umano unico – prosegue Dall'Aglio –. Oggi la differenza in molti



Vittorio Dall'Aglio

ristoranti la fa la sala: si torna dove si è stati ben accolti, non solo dove si mangia bene. E non è vero che chiunque può fare il cameriere».

Per Dall'Aglio, il nodo è anche sistemico: serve coordinamento, serve una governance che tenga insieme scuole, Fipe, imprese, istituzioni. «Il fatto che il Gruppo Scuole sia nato dentro Fipe la dice lunga: sono stati gli stessi ristoratori a chiederlo. Mandare i ragazzi nei ristoranti aumenta la sinergia e il rapporto tra formazione e lavoro. Ma manca ancora un modello stabile, nazionale, che permetta alle imprese di dire con chiarezza quali competenze servono davvero».

Sul fronte pubblico, Pecoraro porta una visione complementare: quella degli istituti alberghieri come primo presidio educativo nei territori turistici. «La formazione nella ristorazione vive una trasformazione profonda – dice –: stiamo passando da un modello tecnico a uno strategico e territoriale. Il turismo non è improvvisazione: è una scienza della valorizzazione del territorio, e i nostri istituti sono i primi avamposti di questa disciplina». Per Re.Na.I.A., il punto di partenza è l'orientamento. «Il mismatch tra domanda e offerta è strutturale e nasce sia nell'orientamento che nella didattica. In molti casi le imprese segnalano che in terza superiore i ragazzi non sono ancora pronti, ma è naturale: stanno attraversando un percorso di formazione scuola-lavoro che richiede tempo e accompagnamento. I ragazzi non devono essere considerati forza lavoro, ma giovani che stanno completando la loro formazione». Pecoraro insiste su un concetto spesso ignorato: la riforma del 2017 ha ridotto le ore di laboratorio negli istituti profes-

sionali, aumentando la parte culturale. «È un cambiamento positivo, ma richiede che le aziende collaborino di più, serve sincronizzare meglio le attività e orientare i ragazzi alla passione, offrendo condizioni dignitose».

La sfida, per Pecoraro, è costruire una sorta di ecosistema: comitati tecnico-scientifici, co-progettazione di-

dattica, imprenditori che entrano in classe per indicare le competenze necessarie. «I luoghi in cui i ragazzi vanno a fare attività devono diventare luoghi del saper fare. E per fare il salto di qualità bisogna lavorare sui territori, perché ogni territorio ha le sue peculiarità».

Entrambi concordano su un punto: senza una filiera formativa forte, non c'è futuro per la ristorazione italiana. E senza una ristorazione forte, non c'è turismo.

La sfida è aperta: trasformare la formazione in un motore di innovazione, non in un serbatoio di manodopera. E restitu-

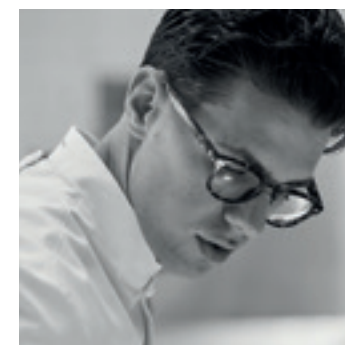


Vito Pecoraro



ire ai mestieri dell'ospitalità il valore sociale, culturale e professionale che meritano. In questa direzione si inserisce anche la testimonianza di chi vive ogni giorno il passaggio tra formazione e lavoro, portando uno sguardo diretto su ciò che oggi funziona e su ciò che ancora manca. È il caso dello chef David Fiordigiglio, consulente e docente all'Accademia del Gusto di Osio Sotto, realtà formativa che negli ultimi anni si è ritagliata un ruolo rilevante nel collegare preparazione tecnica e inserimento profes-

sionale. «Iscrivere a scuole come l'Accademia del Gusto è una scelta importante – spiega –. La formazione tradizionale rischia di restare troppo basica per entrare davvero nel mondo del lavoro. Quella che ho trovato



David Fiordigiglio

all'Accademia è stata fondamentale: avere una propria postazione e lavorare in modo concreto ti prepara ad affrontare anche contesti di alto livello». Il suo punto di vista rafforza uno dei nodi già evidenziati da Dall'Aglio e Pecoraro: la necessità di integrare i percorsi formativi. «Ho visto tante persone, anche adulte, reinventarsi grazie all'Accademia. Questo dimostra che la formazione può essere uno strumento reale di rilancio, non solo un punto di partenza». Fiordigiglio torna poi sul tema della carenza di personale: «È vero che c'è un'emergenza, ma spesso il problema è che chi c'è non è ben formato. Ci sono tanti ragazzi motivati: il punto è come accompagnarli».

► LE SCUOLE DI ALTA FORMAZIONE FIPE

ACCADEMIA DEL GUSTO CONFCOMMERCIO BERGAMO, Osio Sotto (BG) | **ACCADEMIA DEL GUSTO ISCOMER**, Reggio Emilia | **ACCADEMIA NIKO ROMITO**, Castel di Sangro (AQ) | **ALMA LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA**, Colorno (PR) | **APRO FORMAZIONE**, Alba (CN) | **ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA**, Napoli | **CAPAC**, Milano | **EXCELLENCE Academy**, Roma | **ICIF SERVICES SRL ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS**, Castiglione D'Asti (AT) | **ICOOK**, Cesena | **IN CIBUM SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE GASTRONOMICA**, Pontecagnano Faiano (SA) | **INTRECCI ACCADEMIA DI SALA E ACCOGLIENZA**, Castiglione in Teverina (VT) | **MAISON MASSENA**, Torino | **MODENA CON GUSTO - ISCOM MODENA**, Modena | **NOI DI SALA**, Roma | **PLANET ONE FOOD & BEVERAGE**, Bastia Umbra | **SCUOLA DI ARTE CULINARIA CORDON BLEU** di Firenze, Firenze | **UNIVERSITÀ DEI SAPORI**, Perugia | **UNIVERSITÀ DEL GUSTO DI VICENZA**, Vicenza