

Le risorse agroalimentari della Calabria hanno bisogno di professionalità e organizzazione

Il turismo non si improvvisa

Dibattito organizzato dall'istituto "Mancini" sui poli tecnici agri-food

di GIULIA FRESCA

OCCORRE far diventare la Calabria una "eccellenza gustosa" attraverso un turismo enogastronomico di qualità ed utilizzando le professionalità in un sistema virtuoso che metta in rete gli Istituti professionali, con l'università, le istituzioni e le aziende. E' quanto emerso dal convegno promosso ieri mattina dall'Istituto di istruzione superiore "Mancini" di Cosenza che si è svolto a Palazzo Arnone sul tema "Fare rete tra scuola e impresa: innovazione e buone pratiche nel settore dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".

«Crediamo molto nei poli tecnici - ha detto l'assessore regionale **Giacomo Mancini** - e pensiamo che gli istituti storicamente considerati di serie B debbano diventare da Champion's League per offrire un elemento fondamentale al turismo della nostra regione. Siamo seduti su un giacimento, storico, culturale ed ambientale che non è stato messo a frutto per incapacità della vecchia classe politica. Vogliamo che la Calabria diventi un brand da esportare in tutto il mondo».

«Le linee guida proposte dal Governo prevedono una disponibilità di 13 milioni di euro per la formazione di poli tecnico-professionali che leghino i giovani del settore turistico ed agri-business con il mondo dell'impresa - ha detto il Direttore Generale del Dipartimento Turismo, **Raffaele Rio** - Tali azioni, valorizzano da una parte le competenze e dall'altro, per la prima volta, viene legato ed in coerenza con la valorizzazione delle aree turistiche regionali individuate

dal Piano Triennale del turismo messo in campo dal governo regionale».

Tanti gli interventi che hanno evidenziato alcuni aspetti del nuovo modo di concepire il turismo a cui «non si può solo associare la politica del sorriso - ha detto il dirigente scolastico del Mancini, **Luigi Reda** - ma occorre avviare reali sinergie con gli agenti territoriali. Noi formiamo professionalità di cui c'è richiesta nel mercato del lavoro, ma non possono essere svilite o mortificate da una politica sbagliata. Non credo che il turismo in Calabria sia di eccellenza e pertanto lo strumento della messa a bando per la costituzione dei Poli tecnico professionali dovrà servire per intercettare risorse per fare crescere questa terra. Come istituto - ha continuato - ci proponiamo da subito per la creazione della rete che metta insieme scuole, dipartimenti dell'Unical, aziende ed istituzioni».

Dai dati è emerso che nel settore, in previsione, per il 2015, saranno disponibili 73 mila posti di lavoro suddivisi tra gli alberghi ed i ristoranti e sono in Calabria se ne prevedono 3 mila. Le figure più richieste rimangono quella del panettiere, pasticciere, cioccolataio, gelataio e pizzaiolo, mentre nel reparto "sala e vendita", quella del banconiere di tavola calda, l'operatore dello stabilimento balneare ed il cameriere di fast food. Sempre richiesti anche gli animatori turistici ed i responsabili all'accoglienza ed al ricevimento. Requisito fondamentale, oltre alla professionalità, la conoscenza delle lingue e l'esperienza sul campo, come ha spiegato nel suo intervento la docente **Felicita Cinnante**.



Giacomo Mancini, Raffaele Rio e Felicita Cinnante

