

Lavorare nella ristorazione siracusana, un piano per collegare formazione e occupazione

Come rinsaldare il rapporto tra imprese e scuole del mondo della ristorazione? La risposta arriva al termine della tavola rotonda promossa a Siracusa dalla Fipe, la sigla di Confcommercio che raccoglie i pubblici esercizi. In occasione della prima Giornata della Ristorazione, il tema è stato al centro di un confronto concluso con la redazione generale di un piano d'azione quinquennale che coinvolgerà anche l'amministrazione pubblica, in un percorso che miri a creare nuove opportunità di lavoro per i giovani e per dare una risposta concreta alle esigenze delle aziende.

La Giornata della Ristorazione è l'iniziativa voluta a livello nazionale da Fipe-Confcommercio per accendere i riflettori su un settore, spesso sottovalutato, ma che, con 43 miliardi di valore aggiunto e 1,2 milioni di occupati, è del tutto centrale per filiere strategiche nell'economia del nostro Paese.

La tavola rotonda intitolata "Formazione & Lavoro: valori e strumenti", ha portato anche alla firma da parte del sindaco Francesco Italia e del presidente di Fipe Siracusa, Maurizio Filoramo, della Carta dei valori della ristorazione che ribadisce prima di tutto come pizzerie, trattorie, ristoranti, osterie, enoteche svolgano "una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammendo del tessuto collettivo" e nasce per promuovere i grandi valori del settore in termini di sostenibilità, innovazione, legalità e reputazione. Per dare subito un'accelerata al tavolo tecnico per la formazione e il lavoro, è stata già fissata la data del nuovo incontro tra imprese e scuole che torneranno a dialogare

il 24 maggio.

Tra le parole chiave del Manifesto della ristorazione c'è anche la formazione, tema al centro della tavola rotonda per la costituzione di un tavolo tecnico permanente moderata da Grazia Cassarisi, docente ed esperta in orientamento e formazione per la transizione scuola-lavoro. Al dibattito hanno partecipato Carmela Accardo, dirigente dell'Alberghiero e Concetta Bafino, referente apprendistato I livello dell'Ipsar Federico II di Svevia; Gabriella Cannone e Laura Tavini, referenti PCTO dell'Istituto Professionale di Stato Alfio Moncada di Lentini; Davide Grasso in rappresentanza dell'Istituto d'istruzione secondaria Paolo Calleri – Pachino-Rosolini; Bernadette Lo Bianco, presidente dell'associazione Siracusa turismo per tutti; Giovanni Di Mauro, direttore dell'ITS Fondazione Archimede; Stefano Elia, Elisa Maieli e Vincenzo Liistro per il Progetto Policoro. Ad aprire l'incontro sono stati per Confcommercio Siracusa, il presidente Elio Piscitello e il direttore Virginia Zaccaria; sono poi intervenuti anche Andrea Carpenzano, presidente di Federalberghi e Andrea Firenze, assessore comunale allo Sviluppo economico.

“E' indispensabile creare uno stretto legame tra imprese e mondo della scuola, avviare un dialogo che sia costante e orientato a trovare i percorsi migliori per rendere consapevoli i giovani di cosa voglia dire lavorare nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità”, ha dichiarato Maurizio Filoramo.

Il sindaco Francesco Italia, insieme all'assessore Firenze e ai rappresentanti di Confcommercio, ha premiato il Ristorante Porta Marina che ha vinto il contest lanciato sui social, in occasione della Giornata della Ristorazione. Il piatto a base di pane preparato dal ristorante, “Turbante di pesce all'origano su crema di pane alla matalotta”, è risultato il più votato e si è così aggiudicato un servizio gratuito di attivazione di un tirocinio formativo offerto da Fipe-Confcommercio Siracusa.