



I.P.S.S.A.R.T. "Girolamo Varnelli"
Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri, della Ristorazione e Turistici
62011 CINGOLI (MC) – Balcone delle Marche
Via G. Mazzini, 2 - Tel. 0733 603866- 603095 - Fax 0733 606045
C.F. 93039340430 - P.IVA 01544190430 - C. Mecc. MCRH01000R
E mail: mcrh01000r@istruzione.it - alberghiero_cingoli@libero.it
<http://www.ipssartcingoli.it>
CONVITTO annesso: Via Cerquatti, n. 31 – Cingoli c/o Hotel Miramonti
Operatore dei Servizi di Cucina, di Sala Bar, di Ricevimento-Tecnico dei Servizi Ristorativi, Turistici



Titolo Enogastronomia e turismo nell'ottica della riforma della scuola secondaria in Italia

Dopo decenni di tentativi di riforma e controriforma, dal 4 febbraio 2010 la scuola secondaria superiore assume un nuovo assetto chiudendo un'epoca troppo lunga di sperimentazioni sostanzialmente incontrollate facendo chiarezza per le famiglie e gli studenti che debbono scegliere il loro percorso formativo.

La riforma approvata dal Governo rappresenta la struttura della nuova scuola secondaria che necessita ora di innovazioni sostanziali nei contenuti, nella selezione e formazione dei docenti, dei dirigenti e nella valutazione dei risultati.

Con la riforma il settore Turistico ed Enogastronomico viene riorganizzato in funzione della formazione richiesta dagli operatori di settore.

Dall'analisi del mercato del lavoro nel settore turistico e alberghiero risulta che la richiesta di personale qualificato è superiore rispetto al numero dei giovani formati in questo specifico settore (cfr. Progetto Excelsiox 2009 Unioncamere)

Le imprese provvedono a colmare il deficit di professionisti disponibili ricorrendo al mercato degli extra-comunitari con notevole perdita di professionalità.

Se la carenza di manodopera locale in altri settori come ad esempio l'edilizia, l'industria, etc risulta facilmente superabile con il ricorso a personale straniero, perdere professionalità nel settore turistico, enogastronomico ed alberghiero significa perdere professionalità permeata della cultura necessaria a promuovere il territorio, pubblicizzare le tipicità, l'arte, l'architettura etc.

Nella fase di discussione della riforma il Ministro del Turismo ha costituito un gruppo di lavoro al fine di fornire un tangibile contributo alla stesura del testo legislativo in funzione della formazione richiesta per il rilancio del settore Turismo unito all'enogastronomia e all'ospitalità alberghiera settore trainante per l'economia.

L'analisi del gruppo ha evidenziato che la scuola deve assecondare l'evoluzione del fenomeno turistico che, oggi, è difficilmente riconducibile a comportamenti elementari standardizzabili perché rappresenta sempre più un fenomeno complesso che coinvolge le scienze economiche, sociali, psicologiche, giuridiche.

Il turista è interessato a tutti i molteplici aspetti delle località in cui intende soggiornare come dimostrano recenti studi sul comportamento del turista italiano o straniero (a cura dell'Istituto Nazionale Ricerche Turistiche "Turismo enogastronomico e culturale: una grande opportunità per comunicare e promuovere il *"Made in Italy"* 30/11/2007) dal quale si evince che la spesa si distribuisce in maniera sostanzialmente omogenea su tutti i segmenti dell'offerta turistica: ospitalità, cultura, prodotti enogastronomici tipici, visite a mostre, musei, bellezze naturalistiche, etc. con una percentuale del 15,9% di spesa impegnata per shopping di produzioni tipiche di qualità.

Anche la recente pubblicazione della *"Franco Angeli"* (*Il turismo enogastronomico: Proteggere, gestire, vivere l'integrazione tra cibo, viaggio, territorio. Milano 2008*) dimostra la necessità di sistematizzare una materia, il turismo enogastronomico, che è a tutti gli effetti una forma di turismo complessa, culturale, integrata, sostenibile quando è armonizzata con la cultura, con l'arte e con gli eventi del territorio.

L'Osservatorio Internazionale per il Turismo Enogastronomico afferma (12.06.2008) che un nuovo modo di viaggiare sta conquistando un numero sempre crescente di appassionati alla ricerca di sapori e tradizioni autentiche poiché anche il più colto e spirituale dei turisti prevede nel suo programma sostanziali intervalli da dedicare al cibo perché un buon pasto può nutrire anche culturalmente, illustrando le mille sfaccettature della storia e delle tradizioni di una destinazione.

Lo stesso osservatorio afferma che il cosiddetto *"Shopping del gusto"* pesa sulla scelta della destinazione per circa 2/3 dei turisti sia italiani che internazionali; analogo messaggio è stato colto alla B.I.T. di Milano svoltasi nello scorso febbraio.

I dati forniti dal Progetto Excelsior (Unioncamere Italia, Unione Europea, Ministero del lavoro, Unioncamere Marche) nel novembre 2009 evidenziano come futura possibilità occupazionale, in linea principale, il settore "Alberghi, Ristoranti e servizi Turistici" uniti in una sola voce.

Per le considerazioni sinteticamente riportate il Ministero del Turismo ha proposto la costituzione di Istituti di Istruzione Superiore comprendenti Tecnici per il Turismo e Professionali per l'enogastronomia pienamente rispondenti alle esigenze di una sana programmazione dei bisogni formativi del territorio per il settore specifico.

Il Polo per il Turismo coniuga la complementarità per la formazione in un settore che, trasversalmente, attraversa aspetti e funzioni di un globale sistema economico e di vita culturale e sociale potenziandone la valorizzazione e la fruizione del patrimonio paesaggistico, culturale, artigianale, enogastronomico con l'utilizzazione dei servizi, la loro organizzazione e commercializzazione, l'ottimizzazione e la qualità del servizio, (sinergie fondamentali per la valorizzazione integrata del territorio).

Va evidenziata in questo senso la **razionalizzazione delle risorse umane** (organici del personale docente ed ATA), **strutturali** (edifici), **attrezzature** (laboratori) in termini di economicità, efficienza ed efficacia nonché il raccordo tra fare sistema per la promozione turistica e l'essere sistema per la formazione degli operatori del settore e il raccordo con le altre Agenzie formative, istituzionali, economiche ed altri Stakeolders per quanto attiene ai percorsi di alternanza scuola-lavoro e alla realizzazione delle linee guida del Progetto interministeriale Italia 2020 sottoscritto dal Ministero dell'Istruzione e del Lavoro.

Le proposte del Ministero del Turismo sono state accettate dalle Commissioni parlamentari della Camera dei Deputati e Senato che auspicano, sin dall' avvio della riforma (quindi dall' 1.09.2010) la costituzione di Istituti comprendenti il Tecnico per il Turismo e il Professionale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera (già in alcune Regioni tale processo è stato attivato).

Sul territorio nazionale erano state autorizzate alcune sperimentazioni nel settore turistico, ma nei fatti non ci sono realtà ben avviate in quanto l'impostazione data a queste sperimentazioni era sostanzialmente di natura amministrativa.

Solo gli Istituti Alberghieri valorizzando bene l'enogastronomia hanno saputo affrontare il nodo di una formazione adeguata nel settore turistico.

Considerato quanto esposto, nell'ottica di una razionalizzazione dei percorsi formativi del settore turistico ed enogastronomico con l'avvio della riforma si propone, la costituzione di Istituti di Istruzione Superiore sulla base delle decisioni della Commissione Istruzione della Camera dei Deputati e del Senato della Repubblica con riferimento a quanto disposto all'articolo 13, comma 2, del decreto legge 31 gennaio 2007, n. 7, convertito, con modificazioni, dalla legge 2 aprile 2007, n. 40, per lo sviluppo di poli tecnico professionali per il settore turistico e dell'enogastronomia sin dalla fase di prima attuazione dei nuovi ordinamenti degli istituti professionali per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera e degli istituti tecnici per il turismo.

Un altro aspetto fortemente innovativo, già introdotto con le linee guida ITALIA 2020, è la necessità di organizzare buoni percorsi di alternanza scuola-lavoro.

L'alternanza scuola-lavoro rappresenta la filosofia trasversale dei percorsi tecnico-professionali. Non è un momento o una fase di percorso uguale a se stesso, ma un'occasione privilegiata per il rinnovamento del modo di fare scuola, promuovere nello studente l'educazione al valore del lavoro, alla fidelizzazione verso l'azienda e alla sperimentazione delle proprie capacità sviluppando "l'intelligenza delle mani", come sosteneva Don Bosco.

Consente il superamento dell'autoreferenzialità del sistema scolastico e delinea la proposta, al territorio, di un luogo comune in cui svolgere percorsi

utili e condivisi di formazione intesi non come semplice interazione, ma come vera e propria partnership che preveda la comprensione dell'altro e del suo specifico valore, la volontà di cooperazione reciproca, la reale possibilità di sviluppare azioni congiunte.

Rappresenta inoltre un momento fondamentale per la scelta formativa effettuata dallo studente o l'occasione per un eventuale riorientamento a fronte della percezione, da parte dello studente, di una scelta inadeguata del percorso formativo intrapreso.

In tal senso si potrà valorizzare il Piano di azione per l'occupabilità dei giovani attraverso l'integrazione tra apprendimento e lavoro (Italia 2020 del 21 settembre 2009 sottoscritto dai Ministri del Lavoro e dell'Istruzione).

In attuazione delle linee guida "Italia 2020" è allo studio la proposta di un *"Accordo di programma, fra Ministero del Lavoro, dell'Istruzione e del Turismo con le Associazioni di categoria operanti nel settore del Turismo e dell'Enogastronomia per disciplinare stage tirocini formativi e contratti di apprendistato per studenti iscritti al percorso quinquennale e per giovani che intendono conseguire una qualifica triennale o un diploma quadriennale che saranno regolamentati, in regime sussidiario, dall'Accordo Stato-Regioni, o in regime surrogatorio in assenza di tale accordo"*.

I nuovi Regolamenti per le Scuole Secondarie Superiori (ed in particolare per il settore turismo) si pongono come fortemente innovativi per la chiarezza e la razionalità dei percorsi, ma appare necessario accompagnare il cambiamento con altre iniziative di corollario giuridico che perfezionerebbero l'efficacia della riforma consentendole il conseguimento a pieno dei risultati auspicati:

- a) aggiornamento dei piani di studio e introduzione di nuove metodologie (in special modo per le lingue straniere e per economia aziendale) di insegnamento adeguati alle nuove tecnologie e alle nuove modalità di apprendimento dei ragazzi;
- b) definizione di una nuova dimensione professionale della funzione docente;
- c) approvazione di un nuovo stato giuridico, che declini uno sviluppo di carriera professionale ed economica dei docenti;
- d) riconoscimento giuridicamente definito, con premialità di particolari impegni e di alti livelli di professionalità espressi dai docenti,
- e) revisione del sistema di reclutamento per Dirigenti e docenti che preveda per gli ITP l'obbligatorietà di periodi di attività lavorativa nel settore (periodi sabbatici), quale esperienza di aggiornamento formativo in ingresso e in itinere (da inserire quest'ultimo nell'ipotizzato Accordo di Programma);
- f) valutazione del Sistema Formativo nella sua globalità (Istituto Scolastico: dirigenti, docenti, personale ATA), in funzione degli obiettivi e degli standard formativi predefiniti;
- g) limitazione dell'attuale eccessiva mobilità dei docenti.

Se la mission dell'Istituto Tecnico per il Turismo (approfondimento della cultura scientifica, acquisizione della perizia applicativa e pratica, competenza ed autonomia nella organizzazione e gestione delle imprese turistiche) e la mission dell'Istituto Professionale dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (garanzia delle capacità operative di progettazione, realizzazione di soluzioni e gestione processi) si completano vicendevolmente per offrire una risposta di qualità alle esigenze del turista, l'unificazione di "governance" dei due percorsi appare, non solo opportuna, ma irrinunciabile per cui, in sede di riforme degli organi Collegiali della scuola, è ipotizzabile un organismo di gestione che preveda la presenza coordinata, oltre ai rappresentanti della scuola, degli studenti e dei genitori, di Enti Locali, Camere di Commercio, Associazioni di Categoria ed altri Stakeholders.

Per compiutamente monitorare e valutare applicazione ed obiettivi della riforma per i settori Turismo, enogastronomia, accoglienza appare opportuno e proponibile un gruppo di lavoro (ristretto) misto fra il Ministero dell'Istruzione e del Turismo al fine di suggerire eventuali modificazioni ed aggiornamenti in linea con l'evoluzione del settore, dei percorsi e dei contenuti didattici qualora emergano punti deboli dal punto di vista organizzativo e di formazione del personale .

Per il successo della riforma per una innovativa formazione nel settore turistico ed enogastronomico saranno fondamentali accordi tempestivi tra Stato e Regioni all'insegna della chiarezza e della competenza di ruoli e funzioni.

Cingoli, 2 giugno 2010

*Prof. Elio Carfagna
Dirigente Scolastico I.P.S.S.A.R.T. "G.
Varnelli" Cingoli
Componente Giunta esecutiva Rete Nazionale
Istituti Alberghieri e coordinatore rete Regione
Marche
Coordinatore gruppo di lavoro Ministero del
Turismo*

A