



## Università e Cucina: ricercare la giusta ricetta

**È** attuale la discussione sulla ipotesi di istituire una **Università dell'Accoglienza**, con la parallela trasformazione degli Istituti Tecnico-Alberghieri in "Licei dell'Ospitalità", che sta raccogliendo allargata condivisione e sostegno, a partire dai Ministri che, a vario titolo, hanno competenze sul tema.

**È sicuramente un progetto importante ed ambizioso**, per tanti motivi, anche facilmente comprensibili, soprattutto per gli addetti ai lavori, tra i quali il definitivo riconoscimento culturale e l'assegnazione di dignità accademica anche ai temi collegati all'enogastronomia, con il rafforzamento del ruolo che il Sistema Turismo italiano dovrebbe avere nelle strategie di sviluppo economico del nostro Paese.

**Visto che il progetto ha trovato immediato appoggio anche dalla Politica**, registro innanzitutto con soddisfazione che la deriva normativa che sta caratterizzando la legislazione del nostro settore, dove i requisiti professionali e i vincoli di accesso al mercato sono stati quasi totalmente rimossi con le Liberalizzazioni, è messa in discussione dalla riconosciuta opportunità di istituire un corso di laurea, che prepari e rafforzi conoscenze, competenze e titoli per un settore nel quale oggi tanti fanno tutto, o meglio, tutti sanno fare poco di tutto!

**È da tempo che Fipe denuncia una dannosa strisciante dequalificazione nell'attività di ristorazione**, nel senso lato del termine, favorita da una normativa più interessata a favorire concorrenza nel settore, con l'obiettivo di calmierare le dinamiche dei prezzi, piuttosto che preservare e tutelare i vincoli qualitativi e di sicurezza igienico-sanitaria, che mal si combinano stressando la competizione, che riduce i margini per

gli investimenti migliorativi, indebolendo anche il corretto presidio dei rischi alimentari.

**L'istituzione di un percorso universitario e modalità di accesso nel mercato** sembrano aspetti tra loro indipendenti e scollegati, perché alla laurea non consegue la certezza di una attività imprenditoriale nel settore, che continuerebbe ad essere aperto ad una pluralità di soggetti: laureati, diplomati, autodidatti o improvvisati. Il progetto in discussione, però, ha l'obiettivo di alzare le competenze generali degli operatori e, quindi, ha senso se accompagnato anche da una revisione della normativa che disciplina le modalità di esercizio delle attività di Pubblico Esercizio, dando cioè forza e dignità all'essenziale requisito professionale che consente l'accesso alla professione, oggi ammesso sulla base di requisiti minimi, che portano poi all'approssimazione e alla dequalificazione a cui ho fatto riferimento.

**Altro aspetto da non sottovalutare** è anche il rischio di ritardare l'accesso al lavoro nel settore, perché i mestieri, come quello di cuoco, pasticciere o cameriere, hanno bisogno di pratica, altrettanta gavetta, e soprattutto si imparano da giovani. Il percorso di laurea professionalizzante, quindi, deve saper combinare studi che trasferiscano competenze teorico-culturali, con solide basi tecniche, che solo l'esercizio manuale può sviluppare.

**L'attuale mercato del lavoro è caratterizzato da un forte disallineamento** tra le competenze richieste dalle imprese e quelle offerte dalla scuola: questo mismatch è causato dal progresso tecnologico, dalla globalizzazione, dalla demografia e da tanti altri fattori, ma evitiamo che il lodevole progetto alimenti ulteriormente questo divario.