

News

Giornata della ristorazione italiana: a Siracusa costituito il tavolo permanente formazione-lavoro



COMUNICATO STAMPA

Giornata della ristorazione italiana

A Siracusa costituito il tavolo permanente formazione-lavoro

Filoramo: «Piano quinquennale per creare nuove opportunità per i giovani»

Il sindaco firma la Carta di valori; il contest lanciato dalla FIPE Siracusa vinto dal ristorante Porta Marina

~~Siracusa, 28 aprile 2023 - Rivoluzionare e rimodulare il rapporto tra imprese e scuole con un piano d'azione quinquennale che coinvolgerà anche l'amministrazione pubblica.~~ La FIPE-Confcommercio Siracusa ha celebrato la prima Giornata della Ristorazione con una tavola rotonda che ha portato alla creazione di un tavolo tecnico costituito con l'obiettivo di avviare un percorso comune per creare nuove opportunità di lavoro per i giovani e dare una risposta concreta alle esigenze delle aziende.

La Giornata della Ristorazione è l'iniziativa voluta a livello nazionale da FIPE-Confcommercio per accendere la luce 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, come quella agroalimentare e quella turistica. La Ristorazione, inoltre, è punto di espressione e sviluppo di valori caratterizzanti della cultura e dello stile di vita italiano come convivialità, socialità e, appunto, ospitalità.

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 rammento del tessuto collettivo» e nasce per promuovere i grandi valori del settore in termini di sostenibilità, innovazione, legalità e reputazione.

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'IPSAR Federico II di Svevia 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; padre Marco Tarascio, direttore della Caritas Siracusa; Stefano Elia, Elisa Maieli e Vincenzo Liistro per il Progetto Policoro; Antonino Butera, Presidente dell'Ordine dei Consulenti del Lavoro di Siracusa. 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 voglio dire lavorare nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità - ha dichiarato Maurizio Filoramo -. E' durante gli anni della scuola che si compiono quei passi preziosi e indispensabili perché i giovani possano diventare risorse importanti per un'azienda. Tocca a noi, però, creare le condizioni migliori perché i ragazzi possano crescere dal punto di vista umano e professionale».

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.

«E' una giornata felice - ha sottolineato Elio Piscitello - perché siamo passati da un periodo in cui il settore della ristorazione e dell'ospitalità come pure altri comparti produttivi hanno dovuto pensare quasi esclusivamente a resistere per via dell'emergenza sanitaria e dell'aumento dei costi. Oggi invece torniamo a parlare di programmazione, quindi a occuparci del futuro che chiaramente viene declinato anche attraverso la formazione con l'obiettivo di creare nuove professionalità».

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 proprio 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 sui social e si è così aggiudicato un servizio gratuito di attivazione di un tirocinio formativo offerto da Fipe-Confcommercio Siracusa.

La Giornata della Ristorazione, promossa dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE-Confcommercio) con i patrocini del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste e del Ministero del Turismo. L'iniziativa, che ha ricevuto la Medaglia del Presidente della Repubblica, è legata anche a un'iniziativa benefica perché FIPE-Confcommercio devolgerà fondi alla Caritas da destinare alle mense per le persone in difficoltà. In tutta Italia sono stati coinvolti oltre 5 mila attività mentre 500 sono stati i ristoranti italiani all'estero.