

Riflessioni su una proposta ricorrente

## SERVE UNA SCUOLA ALBERGHIERA?

Solo nelle ultime settimane, prima la Giunta del Comune di Grosseto e poi Andrei nella sua relazione al congresso sono tornati a proporre la istituzione di una "Scuola Alberghiera" in Maremma. Non è una proposta nuova, anzi è ricorrente, sembra destinata a diventare co-

me tante altre che si ritrovano nei programmi elettorali e che si continuano a ripetere come le "avemmarie" di un rosario, senza rendersi conto fino in fondo di cosa significano in termini operativi. Sicuramente chi fa la proposta la fa per rispondere ad una esigenza reale

che si può formulare così: il turismo è uno dei settori trainanti della nostra economia, ha bisogno di operatori qualificati, costruiamo una struttura capace di dare questa qualificazione. Giusto, ma allora che senso ha parlare genericamente di "Scuola Alberghiera"? Se si pensa ad un edificio, con un corpo insegnante fisso, dove in cicli scolastici pluriennali si svolge un programma formativo fisso, cioè ad una scuola come le altre, si rischia di fare un errore madornale. Di scuole di questo tipo ne esistono già molte in Toscana. Quattro Istituti Professionali Alberghieri di Stato, a Firenze, a Montecatini, a Chianciano e a Marina di Massa fanno corsi biennali e triennali rispettivamente per addetti ai servizi alberghieri di cucina o di sala e bar e per addetti alla portineria, segreteria e amministrazione. Alla fine dei corsi rilasciano diplomi di qualifica e con la frequenza di un ulteriore corso di due anni si consegue un diploma di maturità professionale per tecnico delle attività alberghiere o di operatore turistico. Esiste inoltre, all'Elba, un centro di formazione professionale gestito dalla Regione che fa corsi annuali per gli stessi profili professionali. La stessa Regione organizza poi su tutto il

territorio corsi di analogo contenuto nell'ambito dei piani provinciali per la formazione professionale. Il problema per tutti coloro che frequentano queste scuole e questi corsi, e molti sono anche i giovani della 37 nostra zona, è il restringimento della possibilità di impiego dovuta alla crisi della attività alberghiera di tipo tradizionale. Fare un doppio di quello che già esiste non avrebbe quindi molto senso. Noi abbiamo bisogno di una formazione molto più flessibile e mirata che segua la grande variabilità e dinamicità del mercato turistico. Abbiamo bisogno di formare figure dal profilo molto specifico e una volta che ne avessimo formate dieci o cento, o quanto occorre, che senso avrebbe continuare a sfornarne all'infinito? Vogliamo creare l'ennesimo demagogico parcheggio per le speranze dei giovani? La strada è quella già battuta ad esempio per il Parco della Maremma. Corsi mirati e specifici, di durata limitata, quanto serve per una formazione adeguata, se occorre anche a numero chiuso. Questa è l'unica via per non creare sprechi, illusioni e cattedrali sulla sabbia delle nostre spiagge, se non del deserto.



Amiata: cosa pensa la CGIL della crisi del settore alimentare

## RADIOGRAFIA DI TRE AZIENDE

A cura di Daniele Badini

**Da sempre, con fasi più o meno accentuate, l'Amiata soffre di problemi occupazionali, ai quali negli anni scorsi si è cercato di dare una risposta con progetti speciali, che purtroppo li hanno risolti solo parzialmente. Attualmente il mercato del lavoro è essenzialmente statico, in quanto non ci sono eventi che lasciano prevedere grossi flussi occupazionali; la situazione sta divenendo sempre più pesante e più difficilmente governabile, anche a fronte del gran numero di giovani che escono dalle scuole e vanno ad incrementare la flotta di disoccupati iscritti all'Ufficio di Collocamento. A questo va aggiunta la crisi che stanno attraversando le più grosse aziende amiatine del settore agro-alimentare, prima tra tutte il Caseificio di Seggiano, seguito dallo stabilimento di Fornacina e dall'Amiata Alimentari, tre aziende che, se pur con problematiche diverse, sono entrate in crisi in tempi abbastanza ravvicinati tra di loro, circa 2-3 anni fa. Per fare il punto sullo stato attuale di queste tre aziende abbiamo rivolto alcune domande a Marzio Mambrini, segretario della CGIL della zona grossetana dell'Amiata.**

**Tra le tre aziende agro-alimentari, qual è quella che dà più preoccupazioni?**

Certamente il Caseificio di Seggiano, un'azienda leader nel settore lattiero caseario, la più grande della Toscana, per numero di occupati (oltre 100), per quantità di latte lavorato e per la qualità del prodotto. La crisi del caseificio è iniziata più o meno due anni fa e nell'ottobre 88 l'azienda è stata posta sotto un'amministrazione controllata che secondo noi non ha però "brillato", vista la scarsa trasparenza degli atti e la poca correttezza con cui si è posta nei confronti di alcuni interlocutori interessati all'acquisto dell'azienda, tanto che oggi la situazione è peggiore di quanto fosse all'inizio della crisi: non viene più lavo-

rato il latte, la corresponsione degli stipendi ai lavoratori è ferma da tre mesi e non sembrano esserci concrete prospettive di risoluzione della vertenza, in quanto finora non è stato trovato nessun imprenditore disposto a rilevare l'azienda e dare una svolta positiva alla vicenda.

**Quindi si prospetta la definitiva chiusura?**

Se non sorgeranno fatti di enorme novità in questi ultimi giorni, l'azienda sarà purtroppo destinata ad andare verso il fallimento prima, e la definitiva chiusura poi. In un prossimo futuro quindi dovremo cercare una collocazione diversa a quanti lavoravano nel Caseificio e questo per la situazione occupazionale amiatina, già di per se stessa pesante, sarà certamente un'altro duro colpo.

**Come è invece la situazione dell'Amiata Alimentari?**

Per quanto riguarda l'Amiata Alimentari, la società subentrata nella gestione al Consorzio delle Cooperative produttrici del Monte Amiata, si può essere abbastanza soddisfatti; infatti a circa due anni dal cambiamento gestionale, l'ultimo bilancio è finito in pareggio, segnale che ci fa ben sperare per il futuro dell'azienda. Qui i fattori negativi riguardano l'occupazione, in quanto rispetto all'accordo firmato al momento del cambio di gestione che prevedeva 90 occupati nel giro di tre anni (cioè entro il prossimo mese di giugno), oggi vi lavorano solo 60 persone e la prospettiva di aumento è praticamente nulla. Questo è un dato certamente molto preoccupante, anche in virtù del fatto che 45 dipendenti del vecchio Consorzio che avrebbero dovuto trovare occupazione in parte presso questo stabilimento e in parte presso quello di Fornacina, sono ancora in cassa integrazione.

**E per lo stabilimento di Fornacina? Dopo una lunga crisi c'è stato un mo-**

mento di chiarezza e di novità, rappresentato dall'entrata in campo di un imprenditore privato del gruppo Bechelli, il quale ha costituito con il Movimento Cooperativo una nuova società, "Amiata Salumi" che è subentrata nella gestione dello stabilimento. Sono già stati fat-

ti investimenti per adeguarlo al nuovo tipo di lavorazione, una parte del personale che era dipendente della vecchia società è rientrata al lavoro ed esiste un accordo sindacale che prevede la riassunzione al completo del vecchio organico.

