

Formazione e imprese, a Palermo siglato l'accordo tra l'Accademia degli studi turistici e la rete degli Alberghieri

7 Luglio 2026

di **Redazione**



PALERMO – Ridurre la distanza tra scuola e mondo del lavoro, rafforzando le competenze di chi domani sarà chiamato a operare nelle cucine, nelle sale e nelle strutture ricettive italiane. È questo l'obiettivo del protocollo d'intesa sottoscritto dall'Accademia degli Studi Turistici e Manageriali e dalla Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri, che riunisce oltre 250 scuole distribuite sull'intero territorio nazionale.

L'intesa arriva in una fase in cui il comparto dell'ospitalità e della ristorazione continua a fare i conti con una crescente difficoltà nel reperire personale qualificato.

Una criticità che riguarda non solo la quantità degli addetti disponibili, ma soprattutto la loro preparazione rispetto alle esigenze di un mercato sempre più orientato verso professionalità tecniche, capacità relazionali e adattamento ai nuovi modelli di accoglienza.

Secondo il presidente dell'Accademia, **Giuseppe Riticella**, la collaborazione rappresenta “un asset strategico per garantire competitività e innovazione al turismo”, puntando a fornire agli studenti strumenti tecnici e culturali in grado di favorirne l'ingresso nel mondo del lavoro. Un obiettivo che, nelle intenzioni dei promotori, sarà perseguito attraverso il dialogo tra sistema formativo e imprese.

Per la Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri, guidata da **Vito Pecoraro** – dirigente scolastico dell'Ipseoa “Pietro Piazza” di Palermo – il protocollo punta a valorizzare il capitale umano e a trasformare alcune delle criticità dell'istruzione professionale in opportunità di crescita per l'intero settore turistico-alberghiero.

Tra gli aspetti operativi dell'accordo figurano il potenziamento dei percorsi di Formazione Scuola Lavoro (Fsl), l'implementazione dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (Pcto) con esperienze maggiormente strutturate, oltre all'aggiornamento continuo dei docenti tecnico-pratici, chiamati a trasferire competenze sempre più aderenti all'evoluzione del mercato.

L'accordo affronta uno dei temi più discussi negli ultimi anni nel comparto dell'enogastronomia e dell'ospitalità: la necessità di ricostruire un rapporto stabile tra formazione e impresa. Se da un lato le aziende lamentano la difficoltà nel reperire personale preparato, dall'altro le scuole sono chiamate ad aggiornare modelli didattici e laboratori con una velocità pari a quella con cui cambiano i servizi di ristorazione e hotellerie.

Il protocollo, da solo, non risolverà il problema del mismatch tra domanda e offerta di lavoro, ma rappresenta un tentativo di mettere a sistema una rete che coinvolge oltre 250 istituti alberghieri. La sua efficacia sarà misurata soprattutto dalla capacità di tradurre gli impegni sottoscritti in esperienze formative concrete e in un più rapido inserimento dei diplomati nelle imprese del settore.