

147 mila  
**i posti di lavoro offerti dall'artigianato nel 2013**  
(tra i quali falegnami, installatori di infissi, panettieri, pasticceri, sarti, cuochi)

37%  
**la disoccupazione giovanile in Italia**

2 milioni  
**i giovani che non studiano e non cercano lavoro**

**I nuovi mestieri della terra ad alta occupazione**



# Mastri birrai e pizzaioli così la ricetta per il lavoro passa dalla (buona) tavola

*Boom dei mestieri legati al cibo. "C'è posto per 150 mila"*

CATERINA PASOLINI

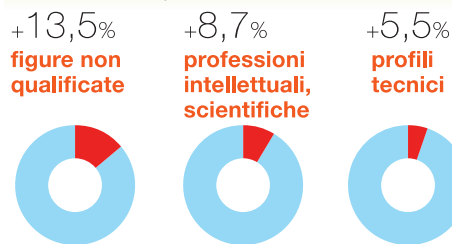
ROMA—L'Italia di domani rinasce dal cibo. Riparte dalla food economy, mescolando antiche tradizioni e raffinatezze tecnologiche, vecchi mestieri e nuove figure professionali. Sembra infatti essere proprio questa, fatta di storia e golosità, la ricetta vincente per ricominciare in un Paese dove il 37 per cento dei giovani è senza lavoro. Il motivo? Dal pizzaiolo (ne mancano seimila) all'affinatore di formaggi, dal birraio a chilometri zero al panettiere (ce ne vorrebbero quattromila in più), saranno questi alcuni dei mestieri più richiesti nei prossimi anni. Lavori legati alla terra, alla gastronomia, artigiani dei sapori col futu-

**Mancano all'appello seimila panettieri. Tra le figure del futuro, il gelataio biologico e il "personal trainer" dell'orto**

ro nelle mani. Lo dicono le statistiche di Confescenti e Confartigianato che parlano di professionisti del cibo introvabili. Lo confermano inchieste come quella della fondazione Italia Orienta, che quantifica in 150 mila i posti di lavoro disponibili nel settore artigianato-alimentare. E indica tra le nuove figure più gettonate dei prossimi anni il gelataio biologico, il personal trainer dell'orto, che consiglia gli aspiranti miniagricoltori da balcone e terrazzo che si moltiplicano in città, o l'alchimista di campagna, colui che crea nuovi liquori e distillati per un pubblico sempre più curioso. «Nel nostro Paese c'è sempre maggiore attenzione al cibo, alla sua qualità. Siamo terra di alto artigianato alimentare con una grande tradizione alle spalle. Per questo la food economy è destinata a crescere». Antonio Cocozza, professore di sociologia all'università di Roma e direttore scientifico della fondazione Italia Orienta sottolinea la necessità di politiche di supporto, dai Comu-

**Il lavoro nel futuro**

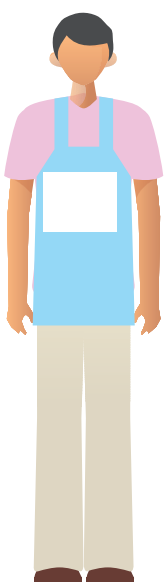
Entro il 2018 è previsto



**Il caso dei birrifici**

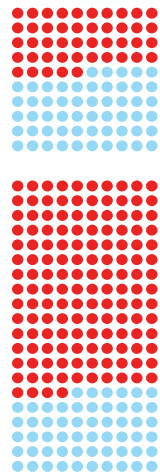
4.500 **addetti** (quanto in Austria e Danimarca, 1100 in meno del Belgio)

144.000 **addetti nell'indotto**



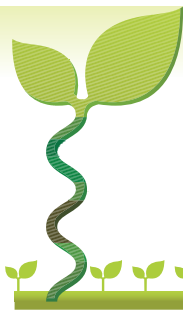
2 milioni 86 mila **ettolitri nel 2011** (+11,6% sul 2010)

2 miliardi e mezzo di euro **e oltre 400 unità produttive fra stabilimenti industriali** (14 di birra e 2 di malto) **e micro birrifici**



**Agricoltura**

+2% **la crescita delle aziende agricole guidate da under 30 nella seconda metà del 2012**  
+1,1% **l'aumento dei lavoratori dipendenti nel settore**



meno di 40 anni **l'età di un dipendente ogni 4**

117.000 **operai**  
1.090.000 **i dipendenti nel settore** di cui 35.538 impiegati, quadri e dirigenti

935.000 **operai a tempo determinato**

ni alle Regioni, che finanzino i progetti, come gli orti di città che si moltiplicano, anche per colpa della crisi. «Perché la realtà è che stiamo passando ad un'economia che ci vede allo stesso tempo produttori e consumatori». Puntare sul cibo è la risposta, la food economy di qualità è la ri-

chetta, ricordandosi che il 17 per cento dei turisti arriva in Italia attirato proprio dai nostri piatti, dalla pizza alle tagliatelle: il nostro biglietto da visita. La scommessa per il futuro si gioca dai campi alle aule. Da quest'anno, infatti, l'università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, fonda-

ta da Carlo Petrini, l'inventore di Slow Food, ha deciso di aprire corsi di alto apprendistato per insegnare a diventare panettieri, pizzaioli, mastri birrai, affinatori di formaggi. Due mesi in classe con visite per conoscere l'intera filiera del prodotto, e poi via, i ragazzi andranno a bottega.

Tra gli iscritti le motivazioni sono diverse: C'è chi vuole portare avanti l'attività di famiglia, ma con nuova formazione, «per ampliarla e innovarla»; chi vuole carpire tutti i segreti per dare corpo a una passione; chi vuole diventare imprenditore e andare all'estero dove cuochi, gelatai o

## ADESSO LA VERA SCOMMESSA È CONVINCERE I GIOVANI

CARLO PETRINI

(segue dalla prima pagina)

È UNO dei pilastri del nostro Paese: panettieri, mastri birrai, norcini, malgari e tanti altri sono sempre stati il tessuto identitario della gastronomia italiana, un bacino di saperi preziosissimi, un unico comparto in grado di fare qualità e creare valore. Devono riconquistare quello spazio che la nostra società in passato ha riconosciuto loro, anche perché sono strade modernamente percorribili, che rappresentano un'opzione di vita importante per i giovani.

Ad alcuni potrà sembrare una scelta un po' retrò, l'insegnare i mestieri del cibo in un'università, ma le conoscenze materiali e immateriali, fabbrili e teoriche di questi maestri sono qualcosa che ha la stessa dignità dei più alti studi. È scienza gastronomica, nobile e per nulla poetica, che genera economie, per niente drogate o virtuali. È tutto molto concreto: siamo di fronte a ciò che ha contribuito a far volare l'immagine dell'Italia nel mondo, quel made in Italy che si chiama continuamente in causa per farsi belli, ma che da alcuni decenni snaturiamo,

annacquiamo, per tendere a perderlo insieme a quel "saper fare" che s'impara soltanto con la pratica quotidiana, la ripetizione dei gesti, la creazione di un pezzo d'arte edibile.

Non è soltanto un'operazione di salvaguardia, rivolta al passato: è più che altro una grande scommessa sul futuro. È giunto il momento di far capire a tutti, in particolare ai giovani, che questa è una via per nuovi paradigmi economici, che si fondano sulla civiltà del lavoro manuale, qualcosa che arricchisce tanto la società quanto le persone che decidono di intraprendere il mestiere. Come dice Richard Sennet, nel suo libro fondamentale, *L'uomo artigiano*, è quel «saper fare bene le cose per il proprio piacere», ciò che dà vita al «cittadino giusto». Cittadini giusti, giovani che trovano una propria, dignitosa e remunerativa, identità esistenziale; la possibilità di una prospettiva che si allarga a tutto il Paese, coniugando passato e progresso: il piacere di creare con le proprie mani una cosa antica, in un contesto diverso, un atto che trasforma la società e che genera vera crescita, anche economica.

pizzaioli italiani hanno fatto la storia del gusto e cambiato le abitudini alimentari oltremare. A confermare questo ritorno all'artigianato alimentare sono le esperienze di chi, come Enrico Giacosa, uno dei 74 mila panettieri e pastai, lavora con tra passione e sperimentazione. Ad Alba, Giacosa ha ridato vita al pane di Langa, partendo dalla coltivazione delle antiche varietà di grano locale quasi estinte e arrivando alla macinazione a pietra in un impianto artigianale.

E che il futuro economico del Paese possa nascere dal gusto e dalla qualità lo provano i numeri. Come per la birra. Il settore vale oltre 2 miliardi e mezzo di euro e in oltre 400 unità produttive dà lavoro a più di 4.500 persone con un indotto di oltre 140 mila. Piccole e grandi realtà tra eccellenza ed impegno sociale, come Andrea Bertola, mastro birraio che ha fondato il Birrifico Troll nel Cuneese, ma ha anche creato il primo microbirrifico italiano dentro un carcere, a Saluzzo.