

ramente sinergica dei loro interventi. Se – come abbiamo detto in precedenza – la vita dei nostri studenti si confonde in gran parte con la loro esperienza scolastica, allora è evidente che i loro eventuali disagi o disadattamenti possono essere cagionati o amplificati, e magari anche in modo determinante, dalla scuola. Un cambiamento del clima e dei rapporti tra le varie componenti che la animano potrebbe forse, in questo senso, costituire un contributo fondamentale: che mirerebbe direttamente alle cause del disagio e che forse non vedrebbe più la scuola implicata in sterili ed estemporanee battaglie sui sintomi, condotte per di più nelle poche «zone franche» dell'istituzione, nei «laboratori protetti» a margine della formazione. E' tuttavia evidente che un tale cambiamento implicherebbe una maggiore disponibilità dei docenti e, soprattutto, un maggiore riconoscimento della loro funzione educativa.

Per tornare al problema dell'anorexia, la situazione al Liceo di Mendrisio non è sicuramente più grave che in altre scuole o regioni del Cantone; tuttavia le ragioni che hanno indotto stampa e televisione a parlarne come se il fenomeno si focalizzasse principalmente nel nostro istituto sono senz'altro da ricondurre sia all'attenzione che – come detto – abbiamo cercato di prestare alle diverse forme di disagio sia alla vicinanza con l'Ospedale della Beata Vergine in cui svolge la sua attività la dottoressa Fragiaco.

Nel testo già menzionato, Apfeldorfer scrive anche che *«a volte, grazie a un incontro fortunato, certe anoressiche si rimettono spontaneamente a mangiare e riacquistano un peso compatibile con la vita normale»*. Vista la complessità e la delicatezza di questo problema e considerata la evidente mancanza di competenza di genitori e docenti per affrontarlo, sembra opportuno cercare di favorire questi incontri, di non lasciarli alla fortuna o al caso, fornendo perciò agli allievi dei validi referenti extrascolastici, allestendo cioè strette collaborazioni con specialisti e enti.

**Mauro Arrigoni
Ennio Maccagno**

Nota:

¹⁾ Gérard Apfeldorfer, *Anorexia, bulimia, obesità*, ed. Il Saggiatore-Flammarion, Milano 1996, pp. 34-35.

Turismo e formazione professionale

Fino agli anni cinquanta fare turismo era riservato quasi esclusivamente a persone di ceto medio elevato. Con i miglioramenti delle condizioni di lavoro (aumenti salariali, diminuzione delle ore settimanali di lavoro, aumento delle vacanze pagate, ecc.), nella maggior parte dei paesi occidentali, oggi molta più gente che nel passato ha la possibilità di fare vacanze. Questa tendenza andrà sicuramente aumentando nei prossimi anni. Uno studio di un organismo internazionale, prevede che all'inizio del prossimo millennio, il turismo sarà la prima industria mondiale. Da questo fatto si può desumere facilmente che ci sarà sempre una maggiore richiesta di personale addetto al turismo.

Circa 15-20 anni fa il settore turistico svizzero ha iniziato a valutare il proprio stato di salute. Per troppo tempo si era creduto che la tradizione svizzera fosse sufficiente ad attirare migliaia di clienti e non ci si era accorti che altri paesi stavano investendo moltissimo sia nelle strutture sia nella formazione professionale. E' fuori dubbio che uno dei problemi principali del settore alberghiero svizzero, che dovrebbe essere la spina dorsale del turismo, è l'invecchiamento delle strutture. Una cifra eloquente: il 70 % degli alberghi di 4/5 stelle è stato costruito prima della seconda guerra mondiale. Altro problema, ma non meno importante, è l'aver sottovalutato l'importanza della professionalità del personale. La formazione del personale, importante in tutti i settori dell'economia, è essenziale nel settore del turismo. Oltre alla capacità professionale, è di grande importanza l'aspetto umano e psicologico. In un articolo apparso su un quotidiano degli anni trenta leggiamo: «Il settore alberghiero moderno è uno stato in miniatura. Oltre alle conoscenze specifiche indispensabili per governare questo piccolo stato, un albergatore degno di questo nome, per riuscire deve possedere le qualità di un uomo di mondo, una cultura estesa, gentilezza, il tatto di un diplomatico, l'abilità di un uomo d'affari. Deve sapere tutto sullo sport e sulla danza, senza

per questo trascurare la cucina e la cantina. Nella sua professione ne dovrà esercitare molte altre. Dovrà essere architetto, tecnico, elettricista, portiere, contabile, finanziere; deve seguire il movimento turistico, conoscere i mezzi di trasporto, essere aggiornatissimo sulle novità del settore, conoscere l'arte della pubblicità, saper trattare con la gente e soprattutto, essere un buon animatore».

In Ticino, anche se con un certo ritardo è stata creata nel 1993 la Scuola superiore alberghiera e del turismo (SSAT). Essa comprende tre sezioni distinte: la sezione operatori specializzati del turismo (che ha ottenuto il riconoscimento federale nel 1996), la sezione gestori del settore alberghiero (la procedura federale di riconoscimento è in corso) e la sezione segretari d'albergo.

Con la SSAT, il Cantone si è dotato di una scuola adatta a formare quadri qualificati in grado di operare nel settore turistico con competenza e professionalità.

Il futuro, lo dicono tutti, si presenta molto difficile. Per non essere perdenti occorrerà non solo dotarsi di buoni strumenti di analisi di mercato, ma anche agire con dinamismo e fantasia.

La SSAT risponde a queste sollecitazioni del mercato dell'industria turistica con un modello di formazione che, con metafora gastronomica, può essere illustrato come segue: preparare un cocktail dosando opportunamente insegnamento teorico, insegnamento pratico ed esperienze in aziende del settore. La bontà della ricetta sarà sancita dai successi professionali dei nostri studenti.

**Scuola superiore
alberghiera e del turismo
Stabile Torretta
6500 Bellinzona
telefono 091 821 60 10**

**Internet:
www.ti-edu.ch/icec/ssat**