

**INTERVISTA A RITA BELTRAMI,  
PRESIDENTE DEL COMITATO  
D'ORGANIZZAZIONE E  
DIRETTRICE DELL'UFFICIO  
DELL'ORIENTAMENTO  
SCOLASTICO E PROFESSIONALE,  
PER CONOSCERE  
TUTTE LE NOVITÀ DELLA FIERA  
PIÙ AMATA DAI GIOVANI**



# ESPOPROFESSIONI 2014

**È UN BOCCONE GHIOTTO, UNA VERA LECCORNIA PER I GIOVANI CHE SI AFFACCIANO AL MONDO DEL LAVORO. EUREKA!\*, CI VIENE DA DIRE PERCHÉ SIAMO SICURI CHE A ESPOPROFESSIONI, IN CALENDARIO A LUGANO DAL 24 AL 29 MARZO 2014, IL DINAMICO E APPETITOSO SETTORE HORECA SAPRÀ FAR VENIRE L'ACQUOLINA AI VISITATORI DELLA GRANDE FIERA DEDICATA AI MESTIERI.**

Ai blocchi di partenza, dunque. È iniziato il countdown per un evento che, a cadenza biennale, è fortemente atteso da allievi delle scuole medie, famiglie, formatori e addetti ai lavori. Già, perché in unico, grande spazio (10 mila mq) sono esposti tutti i mestieri che nel nostro Cantone possono essere imparati con livelli di eccellenza. Fra questi anche quelli importantissimi per il nostro territorio legati alla gastronomia e all'accoglienza: chiavi di successo per un turismo di qualità e anche per chi intende seguire questa strada professionale.

**Rita Beltrami, presidente del Comitato d'organizzazione e direttrice dell'Ufficio dell'orientamento scolastico e professionale, può anticiparci qualcosa dell'undicesima edizione in agenda?**

«Espoprofessionioni illumina a giorno il ricco mondo dei mestieri, della formazione ed è quindi un appuntamento centrale in ambito di orientamento scolastico e professionale. Una data da annotare anche per gli esperti del settore in quanto il tema è il lavoro qualificato e i giovani: due elementi da cui non si può prescindere quando si parla di economia. Fra le novità, nell'intento di coinvolgere ancor più il pubblico giovanile, ci presentiamo all'edizione 2014 con un'immagine grafica completamente rinnovata, più moderna e in linea con i tempi rafforziamo la presenza sui social network».

**Quali sono i punti di forza del sistema duale improntato sulla formula scuola e pratica? Insomma, perché un ragazzo al termine della quarta media dovrebbe scegliere di intraprendere un tirocinio?**

«Le PMI sono state definite la spina dorsale dell'economia nazionale: sono più di 300 mila le imprese che occupano complessivamente i due terzi dei lavoratori, mentre al contempo formano i tre quarti degli apprendisti in Svizzera, Ticino compreso. Ma per dare risultati devono appoggiarsi a un sistema di formazione professionale valido. Formare apprendisti significa investire direttamente nel sistema produttivo. Formarsi come apprendista vuol dire invece garantirsi basi solide per il proprio futuro professionale. Una strada che oggi apre solo porte, non precludendo più, a differenza del passato, nessuna prospettiva: chi termina il tirocinio conseguendo la maturità professionale può accedere infatti a SUP (le Scuole Universitarie Professionali che sono il vertice del sistema duale) e università».

*Formarsi  
come apprendista  
vuol dire garantirsi  
basi solide  
per il proprio futuro  
professionale.*

**Signora Beltrami, perché un ragazzo dovrebbe scegliere una professione del settore Horeca?**

«Questa è una domanda facile: i giovani sono sempre attirati da queste professioni. Fra le più gettonate, troviamo il cuoco che permette di girare il mondo. Alla fiera dei mestieri saranno presentate le professioni per le quali ci si forma attraverso l'apprendistato (scuola e pratica), ma anche quelle che richiedono una formazione superiore, come la SSAT (Scuola Superiore Alberghiera e del Turismo). Insomma, passatemi l'espressione, non c'è che da leccarsi i baffi...».

*\* Eureka, verrebbe da dire, significa "ho trovato", "ho scoperto" e deriva dal perfetto indicativo del verbo greco εὕρισκω (leggere eurisko). È un'esclamazione attribuita ad Archimede quando, così dice la tradizione, scoprì che si poteva calcolare il volume di un corpo misurando il volume dell'acqua che veniva spostata quando lo stesso veniva immerso.*