

Libero Muntoni, manager delle vacanze: pronti a ripartire ma dobbiamo garantire la sicurezza

Turismo: decisivo il green pass

Cambiano le abitudini: tranquillità e servizi esclusivi

DI CARLO VALENTINI

«**C**i aspettavamo più risorse. L'integrazione salariale, ripetutamente promessa, è in ritardo di mesi. Ma la cosa devastante è l'incertezza. Gli operatori turistici ai vari livelli stanno sostenendo una prova al limite delle forze. Non si tratta solo del più grande stress test finanziario mai subito, ma anche di una grave prova di nervi. Non poter programmare e trovarsi a dover pianificare delle strategie che mutano da una settimana all'altra è motivo di grande tensione e ansia. Non possiamo non pensare poi alla tragedia di chi ha perso il lavoro, chi ha perso i propri investimenti, chi non può più contare su preziosi collaboratori che hanno deciso loro malgrado di cambiare mestiere. Perdere dei professionisti dell'ospitalità non farà di certo bene e ci vorranno anni per formare nuove figure. Pur con tutto questo c'è da sottolineare che il turismo sta mostrando una resistenza ai traumi molto al di sopra delle aspettative. Fatcherà, ma riuscirà a ripartire».

Libero Muntoni, 41 anni, laurea in economia aziendale, è un manager di lunga esperienza (13 anni) nel turismo, è nello staff che gestisce uno dei principali gruppi alberghieri della Sardegna, *Delphina*, 12 hotel (5 e 4 stelle), residence, ville affacciate sul mare tra la Costa Smeralda, l'Arcipelago La Maddalena e il Golfo dell'Asinara. Tutti alimentati da fonti rinnovabili. A fondare il gruppo sono stati, 30 anni fa, gli imprenditori **Marco e Francesco** (padre di **Libero**)

Muntoni e **Salvatore Peru**.

Domanda. In che modo il governo dovrebbe favorire la ripresa del turismo?

Risposta. Intervenendo con un massiccio abbattimento degli oneri sociali in modo da aiutare le assunzioni. Inoltre vanno pensati strumenti flessibili, adatti a un settore, come il turismo, che ha una certa stagionalità. Infine bisogna terminare le vaccinazioni il più presto possibile e controllare che la

Le abitudini dei turisti stanno cambiando. C'è grande attenzione a tutti gli aspetti legati alla sicurezza e alla possibilità di usufruire di servizi per la famiglia in tranquillità. È aumentata la richiesta di soluzioni abitative di ampie dimensioni, magari con piscina privata o spiaggia raggiungibile a piedi. In crescita anche le richieste di trasferimenti o escursioni in esclusiva

riapertura avvenga seguendo rigorosamente tutte le prescrizioni, senza slanci in avanti che potrebbero provocare dannose ricadute durante l'estate.

D. Cosa dovrebbe apportare al turismo il Recovery Plan?

R. Tecnologia, formazione e promozione del territorio. Per la Sardegna aggiungo: una sostanziale riprogettazione dei trasporti. Questa è l'occasione per colmare un divario sostanziale, aumentando i collegamenti soprattutto verso l'Europa.

D. Tra gli obiettivi del Recovery Plan c'è la transizione ecologica. Gli operatori turistici come l'affronteranno?

R. C'è una maggiore consapevolezza della fragilità di ogni destinazione. Ne consegue la promozione di un turismo fatto

con discrezione e in punta di piedi per salvaguardare l'enorme bellezza che deve essere fruibile anche in futuro, senza subire quelle mutazioni violente a cui può portare una massa eccessiva di turisti in un certo luogo. Mi ha colpito vedere insegne in tedesco in alcune isole del Mediterraneo e avere una grande difficoltà a scovare una trattoria autentica. Le contaminazioni spesso fanno bene ma le colonizzazioni moderne sono un'altra cosa e penso che offrano sempre meno al turista del futuro e al territorio. In Sardegna abbiamo la fortuna di essere perfettamente integri da questo punto di vista e quindi dobbiamo essere rigorosi nella tutela.

D. Come stanno cambiando le abitudini dei turisti?

R. C'è grande attenzione a tutti gli aspetti legati alla sicurezza e alla possibilità di usufruire di servizi per la famiglia in tranquillità. È aumentata la richiesta di soluzioni abitative di ampie dimensioni, magari con piscina privata o spiaggia raggiungibile a piedi. In crescita anche le richieste di trasferimenti o escursioni in esclusiva. La famiglia o la coppia ora tende a preferire un servizio dedicato.

D. Come si assesterà l'online, entrato rapidamente e prepotentemente nel settore?

R. La clientela si sta dividendo equamente tra online, telefonate e mail dirette alle strutture e intermediazione delle agenzie di viaggio. Sono del parere che anche nel turismo domestico in molti casi dopo avere visionato Internet ci si rivolga alla consulenza dell'agenzia di viaggio, il cui servizio rimane fondamen-



Libero Muntoni

tale poiché la costruzione di una bella vacanza comincia sempre da una corretta pianificazione.

D. Torneranno i turisti stranieri?

R. Aspettiamo con ansia le decisioni dei governi dei Paesi nei quali la campagna di vaccinazione sta procedendo più spedita. Le premesse fanno ben sperare e quindi c'è un cauto ottimismo. L'Italia è uno dei Paesi che aderirà al progetto del green pass per immunizzati, vaccinati o sottoposti a tampone nelle 48h. Un'accelerazione in tal senso darebbe maggiore sicurezza a viaggiatori e turisti, a patto che i controlli avvengano al porto di imbarco o all'aeroporto di partenza. Pensare di gestire tamponi o controlli all'arrivo è una soluzione impraticabile e meno sicura. Poi se a luglio la situazione fosse migliorata con contagi sotto la soglia, i controlli si potrebbero limitare a chi proviene da un numero circoscritto di Paesi.

D. Gli operatori italiani cos'hanno da imparare dai loro colleghi stranieri?

R. Le strategie di comunicazione e valorizzazione del territorio. Penso ai grandi parchi americani, alle attrazioni natu-

rali australiane, alle destinazioni francesi. Fare branding sulle proprie attrazioni è qualcosa che ancora non riesce troppo bene. Ci sono poi investimenti da fare anche verso il mercato interno. Siamo troppo estero-fili, tendiamo a trascurare la bellezza dei nostri borghi, delle nostre città, isole o montagne. L'Italia è una perla rara ma gli italiani hanno scarsa consapevolezza della bellezza che li circonda.

D. È positivo che ci siano catene straniere che entrano o aumentano la loro presenza sul mercato italiano?

R. La presenza di investitori stranieri in Italia è inevitabile, ma ritengo che si debba stare molto attenti a conservare e valorizzare le proprietà italiane. È inutile sottolineare quanto sia strategico il valore immobiliare, la proprietà e il brand. Se vogliamo che rimanga questo valore aggiunto nel territorio nazionale, compito della politica è approntare provvedimenti in grado di preservare questa enorme ricchezza e questo patrimonio. Bisogna agire subito, sarebbe un guaio se questo non avvenisse per mostrarsi poi falsamente sorpresi quando i buoi sono scappati dalla stalla.

D. Il suo gruppo è tra i pochi del turismo che ha aderito ad Elite, il programma di Borsa italiana per la formazione e il tutoring delle imprese. Un'esperienza positiva?

R. Sì, siamo entrati in Elite nella lounge di Intesa Sanpaolo e abbiamo colto gli spunti che nascono dall'interazione con il mondo della finanza. Sono nate tante idee. Alcune si sono concretizzate e altre si concretizzeranno a breve. Si tratta di un'esperienza che ci sta aiutando a crescere.

—© Riproduzione riservata—

DA BERGAMO A BOLOGNA, SINO A FIRENZE: L'ALTALENA DI CHIUSURE E RIAPERTURE FRENA IL PERSONALE

In Italia sono scomparsi cuochi e camerieri

Chi aveva il lavoro ha scelto altre strade per cercare un reddito più sicuro

DI FILIPPO MERLI

Li cercano. Ma non li trovano. Sulle vetrine di bar e ristoranti sono appesi cartelli con una richiesta ben precisa: «Cercansi cuochi e camerieri». Nessuno, però, si presenta per lavorare in cucina o in sala. I locali, anche se solo all'aperto, hanno ripreso l'attività. I clienti sono tornati. Eppure il Covid sembra essersi portato via i due mestieri. Una tendenza diffusa in tutta Italia. Il direttore generale di AscomConfcommercio Bergamo, **Oscar Fusini**, parla di «fuga dal settore». A causa dell'instabilità che ha investito il mondo della ristorazione, giovani e meno giovani si sono allontanati da tavoli e fornelli. «Al momento non esiste una banca dati che inquadri con esattezza il fenomeno, ma i segnali iniziano

a essere significativi», ha spiegato Fusini. «Tanti baristi e ristoratori hanno dovuto dire addio al personale. A quanto ci risulta molti hanno cambiato mestiere passando al settore della logistica, altri hanno fatto domanda nell'edilizia sulla spinta del bonus».

Cartelli. Ma anche annunci sui social network. Riscontri, pochi. «Già avevamo difficoltà a reperire personale prima del Covid, figuriamoci adesso che siamo in ballo da un anno e mezzo con aperture e chiusure», ha sottolineato il presidente del Gruppo ristoratori dell'Ascom bergamasca, **Petronilla Frosio**. «Aggiungiamo il fatto che le casseintegrations arrivavano e continuano ad arrivare con inspiegabile ritardo, per altro con cifre molto basse. Un collega mi ha raccontato di aver perso 8 dipendenti su 12: non sa da che

parte girarsi».

A Bologna la situazione non cambia. «Noi non siamo più affidabili», ha commentato il presidente dei ristoratori Ascom, **Vincenzo Votter**. «Io ho un cuoco bravissimo, ora sta lavorando in mensa. Metti che ci richiudano, mi ha detto. Noi non possiamo più dare garanzie. E se ti chiudono resti a casa con l'osso della polenta». Vecchi proverbi che rendono l'idea. Il presidente di Confesercenti Bologna, **Massimo Zucchini**, cita un esempio specifico. «La cassa integrazione è stata data sulla paga base, quindi un cuoco che guadagnava 2.500 euro è andato a incassare come l'ultimo cameriere appena assunto, e quei pochi soldi sono arrivati con mesi di ritardo. Così molti hanno trovato soluzioni alternative».

A pochi chilometri di distanza, a Firenze, c'è la conferma: mancano

cuochi e camerieri. «Tra gli imprenditori della ristorazione c'è grande preoccupazione», ha detto il presidente della locale Confesercenti, **Santino Cannamela**. «Molti locali stanno provando a ripartire, ma non trovano personale da assumere». Le cause sono molteplici: dal timore di nuove restrizioni al reddito di cittadinanza, che come ha rimarcato con tono polemico il governatore Pd della Campania, **Vincenzo De Luca**, rappresenta un'entrata sicura. «Il settore della somministrazione, a causa dell'assenza di personale, è in forte crisi, ha aggiunto Cannamela da Firenze. «Una cosa del genere non era mai accaduta prima d'ora. Il problema è diventato enorme e ce ne renderemo conto quando le aziende torneranno a pieno regime».

—© Riproduzione riservata—