

Massa Carrara

I giovani e il lavoro

di **Alessandro Salvetti**
MASSA

Le aziende del territorio cercano sempre di più figure tecniche, ma, nonostante la molta disoccupazione, non riescono a soddisfare il proprio fabbisogno. A dirlo sono i professionisti che hanno partecipato all'open day di mercoledì all'Istituto Tecnico Meucci, durante il quale hanno incontrato studenti di scuole medie e superiori rispondendo alle loro domande e chiarendo i dubbi sul proprio futuro. Dal Consiglio Nazionale Periti Industriali al Centro per l'Impiego di Massa Carrara, passando per il Collegio dei geometri, Piccola industria e Giovani imprenditori di Confindustria Livorno Massa Carrara, il coro che si leva dalla scuola di via Marina Vecchia è unanime: chi esce dagli istituti tecnici ha altissime probabilità di trovare lavoro, ma le iscrizioni continuano ad essere limitate. Per questo motivo, come sottolineato dal preside Antonio Giusa, «è importante presentarsi e far capire ai ragazzi che la scuola li accompagnerà nelle

OBIETTIVO

Rendere più forte il collegamento tra operatori e strutture didattiche

«Una scuola che forma professionisti Diamo alle aziende ciò che cercano»

Open day all'istituto tecnico Meucci con i rappresentanti delle categorie e degli imprenditori



Colloqui con i professionisti e le associazioni di categoria all'istituto Meucci

proprie scelte, senza lasciarli soli» una volta conseguito il diploma. «Il nostro territorio – ha spiegato la professoressa Federica Ricci, referente dell'orientamento dell'Istituto – pur essendo piccolo, può offrire concrete opportunità occupazionali. Quello che manca è il contatto fra scuola e mondo del lavoro, che noi

proviamo a creare portando a scuola diverse figure del mondo del lavoro».

«La deindustrializzazione della nostra zona – ha evidenziato Gino Barattini, presidente di Piccola Industria Massa Carrara – ha fatto diminuire la richiesta di numerose figure professionali, portando periodi difficili per gli isti-

tuti tecnici. Adesso, con il ritorno di aziende come Baker Hughes e AeroAlliance, le richieste sono tornate ad aumentare, perciò dobbiamo investire negli istituti tecnici». E proprio Baker Hughes e AeroAlliance collaboreranno per l'istituzione nella nostra provincia di un Its, scuole di specializzazione di 2 anni, che rilasciano diplomi superiori a quelli delle scuole superiori e inferiori alle lauree, per cui il presidente della Provincia, Gianni Lorenzetti, ha firmato un protocollo d'intesa: «L'80% di chi esce dagli Its – ha ricordato Cristiana Dai Prà, del Centro per l'Impiego di Massa Carrara –, secondo i dati regionali, trova lavoro. Noi, come centro per l'impiego, cerchiamo di incrociare domanda e offerta, organizziamo colloqui di orientamento, aiutiamo la

compilazione di curricula, ma in tanti pensano che a rivolgersi da noi debbano essere esclusivamente dei disoccupati». Presenti all'open day anche Tiziana Marrazzo, presidente del Collegio dei geometri di Massa Carrara, Luciano Scaramella, presidente di Cnpi Massa Carrara, Bernardino Papasogli Tacca, presidente del gruppo giovani imprenditori di Confindustria e Mirella Tongiani, del Collegio dei periti agrari, che hanno illustrato agli studenti le opportunità di lavoro nei diversi settori professionali. «Le aziende cercano sempre figure formate – ha detto Scaramella – e l'Istituto tecnico forma i ragazzi in settori che sono in forte crescita. Bisogna farsi tanta esperienza già a partire dalla scuola». E in questa direzione va l'«Accademia digitale integrata efficienza energetica e software di progettazione», un progetto regionale di 25 ore, valido come attività di Pcto, in cui gli studenti del Meucci progettano soluzioni inerenti i temi di efficienza energetica e sostenibilità per edifici.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ORIENTAMENTO

Con il ritorno di realtà come Baker Hughes e AeroAlliance il futuro è interessante

«Noi, pionieri del freddo, puntiamo tutto sul ghiaccio apuano»

L'idea vincente di due barman massesi che hanno fondato una start up lanciata nel mare dell'export: «C'è grande richiesta»

MASSA

L'acqua delle Apuane per produrre ghiaccio di qualità da consegnare a Massa Carrara e nelle province limitrofe con un servizio h24, 7 giorni su 7. È l'idea di Federico Cagetti e Gianluca Gentili, barman massesi classe '92, che, dopo dieci anni passati a lavorare dietro i banconi di bar, discoteche e stabilimenti balneari, hanno deciso di avviare La Ghiacceria, la start-up che si rivolge a privati, aziende, bar e ristoranti per la fornitura di ghiaccio personalizzato vincitrice della finale territoriale Cna Massa Carrara del Premio Cambiamenti 2022, accedendo così alla finale regionale del concorso il 24 novembre a Firenze. «Per dieci anni – raccontano – abbiamo gestito bar e locali di stabilimenti balneari e lavorato molto nelle discoteche. L'idea è nata nel 2020, quando tutto era fermo a causa del lockdown, e a visto la luce ad aprile 2022».

Tante difficoltà incontrate già prima dell'apertura, fra capannoni non in regola a livello urbanistico e fornitori non facili da trovare, ma tante quelle attuali, dettate da un mercato dell'ener-

gia dai costi esorbitanti: «Abbiamo visto moltissimi posti – spiega Gianluca –, ma quando si andavano a vedere i fogli c'erano spesso irregolarità che avrebbero impedito l'apertura. Inoltre, per quanto riguarda i fornitori, abbiamo trovato un territorio che ha delle carenze dal punto di vista del congelato, perciò ci siamo dovuti appoggiare ad aziende dell'alto Veneto o addirittura straniere. Oggi, invece, il nostro problema più grande è quello dell'energia. Nel momento più forte di vendite per noi, ovvero l'estate, quando si fanno scorte di gas, non possiamo ridurre il dispendio energetico». La richiesta, però, è tanta e nel futuro sono sicuri che il mercato del ghiaccio si svilupperà sempre di più: «Sapevamo che c'era un bisogno e che avremmo potuto coprirlo – dice Federico –, la vicinanza a zone come Versilia e La Spezia ci aiuta mol-

to e infatti lavoriamo molto più sulle zone limitrofe che su Massa e Carrara, proprio perché da noi la difficoltà economica è evidente e si fa grande fatica specie nel settore ristorazione. Dobbiamo essere chiari, lavoriamo anche nella nostra provincia, ma i grandi numeri vengono dalle zone limitrofe. In generale, però, il mercato del ghiaccio si svilupperà sempre di più, anche nel domestico, perché durante il lockdown tanta gente ha iniziato a farsi il ghiaccio in casa. Vista la crisi attuale, però, a regnare è l'incertezza, che rende difficile programmare cose a lungo termine. Per adesso navighiamo a vista e siamo consci del fatto che la situazione attuale del mercato dell'energia resterà questa per almeno 3 anni. Una soluzione può essere quella di spostare tutto sul solare, e dobbiamo passare l'inverno prima di poterlo fare». E se gli si chiede un consiglio da dare ai giovani, Gianluca e Federico rispondono: «Studiare tanto, può essere banale, ma è così. Noi abbiamo studiato nel dettaglio tutti gli argomenti legati allo sviluppo e alla costruzione di questa azienda».

Alessandro Salvetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Federico Cagetti e Gianluca Gentili, barman massesi classe '92, hanno deciso di avviare La Ghiacceria: l'idea durante il lockdown