



ADN 7 ECO 0 DNA ECO NAZ

Formazione: con 3mila visitatori si chiude FareTurismo

Si è concluso FareTurismo, l'unico appuntamento nazionale dedicato alla formazione, al lavoro, alle politiche turistiche, ideato e organizzato dalla Leader srl e giunto alla 25^a edizione - 13 a Roma, 1 a Milano con il patrocinio di Expo, 11 a Salerno - che ha avuto luogo presso l'Università Europea di Roma da martedì 17 a giovedì 19 marzo. Ecco i numeri dell'edizione 2026: 3.000 visitatori; 23 incontri con 160 relatori; 24 espositori; 1.200 colloqui di selezione per figure professionali ricercate in Italia da 34 prestigiose Aziende turistiche; 3 giorni di conferenze e seminari di aggiornamento professionale; 3 giorni di colloqui psico-attitudinali con l'Università Europea di Roma; 50 tra Istituti professionali dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, tecnici del turismo e commerciali con indirizzo turistico con 1.800 studenti e 160 docenti provenienti da 11 regioni italiane (Abruzzo, Calabria, Campania, Emilia-Romagna, Lazio, Lombardia, Marche, Molise, Piemonte, Sicilia, Umbria).

A chiudere la 25^a edizione è stato l'Incontro in memoria di Alberto Corti, protagonista del sistema di rappresentanza di impresa nel turismo: l'impegno delle Organizzazioni Datoriali per l'inclusione lavorativa nel turismo delle persone con disabilità', in collaborazione con l'Intergruppo Parlamentare per la Disabilità e la partecipazione di Giusy Versace Senatrice e Presidente dell'Intergruppo.

FareTurismo ha voluto dedicare un momento ad Alberto Corti, prematuramente scomparso lo scorso anno, per sottolineare l'impegno dell'uomo, che ha dedicato la sua vita professionale al mondo del turismo, portando competenza e passione nelle organizzazioni datoriali che lo hanno accolto. Poiché nella società contemporanea il turismo assume particolare importanza non solo nel dialogo interculturale, ma anche nell'inclusione, FareTurismo ha voluto associare il suo ricordo a un impegno da parte dei vertici della rappresentanza delle imprese turistiche, volto a favorire l'inserimento nel mercato del lavoro delle persone con disabilità.

(segue)

Formazione: con 3mila visitatori si chiude FareTurismo (2)

Partendo dal ricordo di Alberto Corti, è stata annunciata l'introduzione, a partire dall'edizione 2027, di una nuova sezione dedicata ai lavoratori con disabilità. Questi saranno coinvolti sia nelle attività di accoglienza sia nello svolgimento dei colloqui di selezione con le aziende turistiche. Parallelamente, le associazioni professionali promuoveranno incontri e conferenze sul tema, favorendo il confronto con le organizzazioni datoriali del settore turistico.

La Formazione Scuola-Lavoro, nata come Alternanza Scuola-Lavoro, poi Pcto (Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento), è un percorso obbligatorio nelle scuole superiori italiane che integra lo studio teorico con l'esperienza pratica. La proposta da parte di FareTurismo - presentata a Roma Capitale, alla Città Metropolitana e alla Regione Lazio - è che, considerando che Roma e il Lazio rappresentano destinazioni di grandi eventi internazionali, si potrebbe prevedere per gli studenti diplomandi una formazione sul campo con rilascio di attestazione, per la creazione di un albo di volontari per i grandi eventi. Tale certificazione, valida anche dopo il conseguimento del diploma, consentirebbe ai giovani di acquisire nozioni di primo soccorso, conoscenza degli info point e delle infrastrutture per la mobilità (rete metropolitana, ferroviaria e tramviaria), nonché dei siti culturali e dei luoghi dedicati al tempo libero. L'obiettivo è quello di rafforzare la cultura dell'ospitalità e la conoscenza del proprio territorio per far crescere la cittadinanza e promuovere il dialogo interculturale tra i giovani.

Nell'edizione 2026 di FareTurismo, grazie a Carraro Lab partner ufficiale, per la prima volta spazio alla mostra immersiva 'Tourism Lab', dove intelligenza artificiale, realtà virtuale e aumentata diventano protagoniste delle professioni del futuro, anticipando innovazioni, esperienze e servizi nel turismo, oggi in costante crescita ed evoluzione. La mostra interattiva è stata dedicata ai contenuti e alle attività laboratoriali sviluppate con tecnologie digitali negli istituti alberghieri, turistici e negli Its Academy Turismo da Carraro Lab e ha permesso di interagire con schermi e visori di Realtà Virtuale, per sperimentare simulazioni degli ambienti di lavoro, forme phygital di viaggio, applicazioni didattiche per l'acquisizione di nuove competenze.

(segue)

Formazione: con 3mila visitatori si chiude FareTurismo (3)

Inoltre, è stato presentato da Carraro Lab il laboratorio tecnologico dedicato alla Cucina Italiana Patrimonio Immateriale dell'Umanità Unesco, dove vengono integrate realtà virtuale e intelligenza artificiale. Nella mostra sono state esposte le prime realizzazioni di contenuti immersivi prodotti negli istituti della Lombardia, del Veneto, del Lazio, della Puglia, dell'Emilia-Romagna. Riprese immersive con videocamere a 360 gradi e con droni hanno digitalizzato le filiere produttive, i processi di trasformazione, i luoghi della vendita e del consumo dei prodotti tipici.

Il progetto di didattica immersiva raccoglie la sfida della valorizzazione, della tutela e della trasmissione dei saperi culinari alle nuove generazioni, attraverso il sistema della istruzione professionale. Non si tratta di promuovere una singola ricetta, ma un mosaico culturale che esprime la convivialità, il rispetto per la stagionalità, la biodiversità.

Grazie al laboratorio online, la rete degli istituti alberghieri e turistici può contribuire a rappresentare questo mosaico, mediante lo sviluppo di contenuti innovativi progettati per la scoperta e la valorizzazione dei valori enogastronomici di ogni territorio italiano. I contenuti realizzati negli istituti alberghieri di tutte le regioni confluiranno in una mostra immersiva online che presenterà la biodiversità culturale della cucina italiana, al centro del riconoscimento Unesco. Ogni istituto contribuirà aprendosi al suo territorio, per scoprire e rappresentare con le tecnologie più avanzate le specificità enogastronomiche, le metodologie produttive e le ritualità collettive locali, che vanno a comporre il patrimonio culturale della cucina italiana.

(Red-Lab/Labitalia)

ISSN 2465 - 1222
23-Mar-2026 13:42