



**TURISMO & RISTORAZIONE** IL SENTIMENT DEI CLIENTI È INCORAGGIANTE MA STAFF E MENÙ DISCUSSI

# La tavola c'è. Ora più qualità

**I**l comparto del turismo allargato e della ristorazione (che si riferisce all'insieme dei locali che ruotano in un ambito largo di ristoranti, pizzerie, bar, gelaterie, caffè) conta, al 31 marzo 2023, 1.420 realtà imprenditoriali per 4.873 addetti complessivi. Si tratta di una fetta rilevante (pari all'8,7%) del tessuto produttivo complessivo della provincia che produce il 2,6% del valore aggiunto biellese. Il comparto turistico in senso stretto (alloggio più attività di ristorazione) conta 1.127 realtà a fine 2022, circa 40 in meno rispetto all'anno precedente. I ristoranti e le pizzerie sono ben 583: circa il 35% è ubicato nella città capoluogo, Biella, con 217 esercizi. A questi vanno aggiunti 43 agriturismi registrati con 160 camere che offrono servizi di ristorazione e 34 alberghi di cui 17 a Biella e 10 a Viverone che offrono anch'essi un servizio parziale o completo di ristorazione. "Le imprese della filiera - ha denunciato l'ultimo Osservatorio del Turismo biellese 2022 - hanno mostrato un trend debolmente decrescente in termini di numerosità, evidenziando durante l'anno sempre tassi di mortalità superiori a quelli di natalità". Pur tuttavia rispetto al 2012 si registra un'espansione del +3,7%.

Se, questa, è l'offerta che opera con lo zoccolo duro rappresentato dalla fruizione degli abitanti della provincia, va detto che buona parte delle attività sono rivolte ai turisti in arrivo: l'Ati spera che a fine anno di raggiungano le 300mila presenze dalle 240mila del 2022. Tutta manna scesa dal cielo per

trattorie, ristoranti, pizzerie e tutto il resto.

## La qualità

Il settore della ristorazione da sempre nel Biellese da questo punto di vista soffre. Rispetto a Torino, alle Langhe e al Monferrato, riconosciuti dalle guide come esemplari per l'offerta di qualità, il Biellese è ritenuto depresso, la Cenerentola del Piemonte. "Non basta - ebbe a osservare giusto un anno fa il critico enogastronomico "biellese" Enzo Vizzari - qualche sporadico prodotto di alta qualità per giustificare una visione diversa". Le guide hanno fotografato bene questa realtà: i ristoranti biellesi di livello recensiti sono una decina, non di più. E la stessa Michelin ha "dotato" il Biellese di un'unica stella confermando quella al Patio di Sergio Vineis a Pollone dopo quella che ebbe quasi 30 anni fa Angelo Angiulli a Candelo che poi chiuse l'attività. Ci sono sforzi per migliorare, ma resta complicato un riconoscimento generalizzato.

Una cartina al tornasole sulla bontà dell'offerta enogastronomica biel-

lese può venire dall'aggiornamento dei dati di monitoraggio 2022 delle recensioni on-line relative ai comparti della filiera turistica del Biellese, attraverso gli indicatori di punti di interesse, a cura dell'Osservatorio sul turismo nostrano. I dati confermano, in continuità con l'analisi di consuntivo 2021, come il comparto della ristorazione sia quello che possiede il maggior numero di punti di interesse monitorati: oltre 900. E il Biellese rileva





un valore del sentiment (86,9/100) inferiore rispetto al dato nazionale, ma - secondo i turisti che hanno rilasciato le loro opinioni - migliore della media piemontese che si ferma a 86,7/100. La ristorazione e lo staff risultano gli argomenti maggiormente discussi nelle 29.600 recensioni analizzate e il proprietario è l'argomento che contiene più giudizi positivi.

### Occupazione e formazione

Analizzando nel dettaglio le realtà imprenditoriali biellesi del comparto allargato del turismo, emerge come si tratti di aziende di micro dimensione (0-9 addetti) nel 94,4% dei casi. Detto questo, l'importanza assunta, anche a livello prospettico, dal settore, viene poi confermata dai risultati dell'indagine Excelsior, di fonte Unioncamere/Anpal, sui fabbisogni occupazionali delle imprese, che evidenzia come tra i primi indirizzi di studio richiesti dalle aziende nella provincia si collochi, tra i diplomi professionali, quello della ristorazione. Anche perché tra le professioni più richieste nel 2022 nel Biellese si rilevano addetti nell'attività della ristorazione: cuochi, camerieri e altre professioni dei servizi turistici. Che si fanno fatica a trovare. Una delle ragioni è che il 66% delle offerte è per un impiego a tempo determinato, cioè stagionale.

Le entrate programmate nel Biellese a giugno 2023 secondo l'ultimo Bollettino mensile Excelsior sono 1.120. Il secondo settore dopo il tessile ad esprimere il più alto fabbisogno è proprio quello dei servizi di ristorazione (160 unità, dopo le 100 di maqgio)

che prevede 420 entrate nel trimestre in corso giugno-agosto.

"Ferme restando le diverse vocazioni economiche dei territori - dice il bollettino Excelsior -, in linea generale sono i servizi di alloggio e ristorazione, del commercio e dei servizi alle persone a esprimere una consistente parte della domanda di lavoro nelle province del quadrante". Numeri che pongono preliminarmente il tema della formazione e della qualificazione professionale non solo dei giovani indirizzati verso il settore, ma anche degli operatori stessi. Il tema dell'Hospitality è al centro delle preoccupazioni della Fondazione Bellezza che ha fra le sue ragioni statutarie proprio quella di favorire una crescita anche qualitativa dell'offerta sia in tema di accoglienza che di ristorazione. E' nato così nel 2022 il Progetto Academy dell'ospitalità in collaborazione fra Città Studi Biella e il Corso di alta formazione professionale in Hospitality management dell'Istituto alberghiero trentino di Rovereto e Levico Terme. Parte dell'offerta formativa è stata ideata insieme all'Istituto Alberghiero "Gae Aulenti" di Biella. La partecipazione ai primi due corsi (interamente finanziati dalla Fondazione Bellezza), - Valorizzare i prodotti locali - Fare accoglienza nell'era digitale - è stata incoraggiante: 52 iscritti con ben 26 strutture ricettive. Ma quest'anno l'iniziativa non è ripartita.

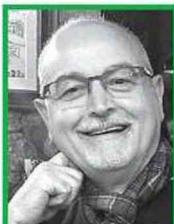
**Roberto Azzoni**





## LAVORO STAGIONALE

Le imprese cercano addetti ma offrono solo 'tempi determinati'  
Più formazione per l'ospitalità



INQUADRA



ACCEDI SU

[www.biellesegreen.it](http://www.biellesegreen.it)

