

dalla laurea paga di più e meglio del diploma. I veri imputati dello spreco di risorse sono tre: la mancanza di una seria politica di orientamento, concreta e non superficiale, resa dai servizi pubblici e privati sin dalla scuola media inferiore; la scarsa diffusione con pari dignità della cultura e dell'educazione professionale, ancora oggi considerata di serie B; l'impatto negativo con il mercato del lavoro, che tende a non valorizzare i giovani e a sottoporli a umilianti odissee. Chissà se questo sarà l'anno della prova di maturità, per gli allievi e per tutto il sistema?

L'assistente dell'anno 2013

La regina delle segretarie italiane fa carriera in Germania

La vita è ciò che ti succede mentre tu stai facendo programmi. Chiamalo destino, coincidenze, caso, ma a volte capita davvero di trovarsi ad essere la persona giusta al momento giusto nel posto giusto. È la storia di Daniela Fasano, 38 anni, appena votata a furor di popolo assistente dell'anno 2013, la regina delle segretarie di direzione, titolo promosso dalle combattive iscritte al network Secretary.it, che ogni anno incorona la migliore. La sua vita è piena di coincidenze, che è come dire: la fortuna non esiste, ma va preparata e co-

struita. È così che poi ti capita. Daniela nasce e studia ad Alasio, liceo linguistico. Impara inglese e tedesco, che chissà quando avrebbe usato mai, dice, il tedesco. Arriva a Milano per seguire la scuola interpreti ma intanto comincia come molti ragazzi della sua età a lavorare in una radio. Prima centralista, dimostrando di essere adattiva e sveglia, tanto da entrare nello studio di registrazione radiofonico, tra speakeraggi e annunci pubblicitari. Intanto manda un curriculum spontaneo senza troppo crederci alla famosa multinazionale tedesca Robert Bosch. Ma inaspettatamente la chia-

mate e crea nuove attività e nuova occupazione. In Italia, la patria del vino, la birra supera il ormai il vino nei pasti fuori casa e, affrancatasi dal vecchio binomio con pizza, viene abbinata a tutto pasto.

La qualità cresce ed è partita quasi una gara a chi ne produce di nuove e artigianali, di particolare sapore e spesso con il bollino doc. Non solo, intorno alla birra nascono nuove professioni, sia nella produzione che tra gli assaggiatori e nelle birroteche, con l'indotto di corsi, degustazioni e viaggi. C'è anche chi pensa di istituire le vie della birra, sulle orme del successo creato dalle vie del vino. «Un contributo interessante alla riscoperta della birra - spiega Filippo Terzaghi,

sioni rispetto alla produzione industriale, sviluppano un alto valore e danno un contributo anche all'occupazione».

Queste botteghe artigiane della birra sono passate da una trentina di dieci anni fa a quasi 500 e hanno dato un significativo contributo all'aumento di attività e di posti di lavoro. Grazie anche al fiorire dei microbirrifici, ormai presenti in tutte le provincie italiane (se ne stimano complessivamente almeno 445), il livello occupazionale diretto ha visto una ulteriore crescita di circa il 4,4% (per un totale di 4.700 occupati diretti complessivamente nel settore, che uniti all'indotto secondo un rapporto Ernst & Young arrivano a 144.000 unità). Secondo stime di Assobir-

microbirrifici - acquistando un impianto nuovo occorrono almeno 150mila euro, che possono aumentare a seconda delle dimensioni.

Molte realtà sono fatte da piccoli gruppi di tre o quattro persone, ma ci sono microbirrifici che arrivano a oltre dieci dipendenti. Protagonisti di questo rinascimento sono prevalentemente giovani intorno ai trent'anni, che amano il prodotto e hanno il coraggio di rischiare.

Ovviamente, alcuni di loro, soprattutto a causa degli ostacoli burocratici e dei controlli (la birra è bevanda ma anche alimento), gettano la spugna nei primi mesi di vita, tanto da creare un giro di affari di impianti usati, che abbassano la

ca 50 milioni di euro, e dei quali donne. E non è più solo la preferita dai giovani: oggi è la bevanda alcolica più amata dagli italiani fino ai 54 anni, mentre solo dai 55 in su il vino riafferma il suo primato. Ad accompagnare questo sviluppo è nata anche un'intensa attività di formazione.

Ci sono master universitari in tecnologie birrarie, corsi di formazione per diventare birrai e corsi per esperti di degustazione. Insomma, anche i famosi nasi, nati intorno al vino ed entrati nell'olio e nel caffè, stanno iniziando a presidiare il mondo della birra per produrre i sommelier di una bevanda che, narra la storia, è nata in Mesopotamia e ha oltre 5mila anni di vita.



Numero uno
Daniela Fasano, 38 anni, è stata eletta assistente dell'anno 2013 dalle iscritte al network Secretary.it

direzione. «Sono entrata in un'azienda ricca di valori - racconta sorridendo - che ha 125 anni e ha sempre puntato sulla reputazione dell'impresa e dei collaboratori. L'ambiente di lavoro favorisce la costruzione del brand personale e punta

sulla fiducia. L'azienda tende al rispetto delle persone e delle diversità, che sono una ricchezza. Meglio perdere denaro che fiducia, è il motto del fondatore, che condivido. La mia massima è: sii una persona seria, evitando di prenderti

troppo sul serio». Daniela ha anche seguito i programmi di formazione promossi dall'azienda, entrando in contatto con il network di circa settemila segretarie e assistenti che lo compongono, secretary.it; che è anche un portale di servizi, corsi ed eventi, come il Secretary day, la cui prossima edizione si svolgerà a Roma il 20 giugno. Nel tempo libero che le resta («Poco, per la verità, ma va bene così», spiega), Daniela dà una mano al fratello Franco, cantautore e compositore, oggi direttore artistico dello Zecchino d'oro, il concorso canoro per bambini. Vede anche lei dei bimbi nel suo futuro? «Chissà, per ora non so se e quando scoccherà la mia ora, anche in questo. Ma il mio pensiero è che non si deve diventare mamme per forza per essere donne. Ogni persona è una storia a sé». Parola di Daniela, regina delle assistenti e maestra delle fortunate e non fortunate coincidenze. [W. P.]