



I sacrifici, lievito della vita anche in cucina

Una importante trasmissione televisiva, che fa giornalismo d'inchiesta, ha recentemente dedicato un approfondimento alla Ristorazione, concentrando l'attenzione sugli orari di lavoro delle brigate di alcuni rinomati ristoranti, chiamando al confronto chef-patron e (alcuni) dipendenti insoddisfatti. In particolare, sono stati fatti emergere turni di lavoro che in alcuni casi andavano oltre gli orari di lavoro contrattuali, interpretando sfruttamento di manodopera e anche un clima di omertà che regnerebbe in alcune aziende, dove i dipendenti accetterebbero passivamente condizioni di lavoro gravose.

A parte che oggi esistono numerosi strumenti che consentono ai lavoratori le giuste tutele dei loro diritti e, comunque, il grado vertenziale per queste tipologie di attività, tendente a zero, dimostra che i lavoratori impiegati in queste aziende comprendono le contropartite – economiche e professionali – che valorizzano un'esperienza, non tanto e solo per un arricchimento del proprio curriculum personale, quanto e piuttosto per le opportunità di crescita professionale che queste esperienze offrono.

Anche le liste di attesa per essere assunti in alcuni locali, che sono sempre "overbooking", dimostrano l'importanza e il valore di un'esperienza, per affrontare la quale molti giovani sono disposti a fare scelte di vita, dedicandosi interamente al lavoro e alla professione, in un modo che andrebbe valorizzato e non stigmatizzato per i sacrifici che impone. In un periodo in cui tanti cercano il posto e non il lavoro, vivendo cioè l'impiego come un traguardo su cui accomodarsi e non un percorso dentro il quale crescere, è confortante, invece, constatare la crescente passione e determinazione con le quali molti giovani ambiscono ad esperienze di lavoro in brigate di cucina e/o di sala dove se anche gli orari di lavoro impongono qualche sacrificio, il ritorno professionale è unico, in termini di acquisizione di competenze, oltre che di gratificazione e prospettive professionali.

Ci sono giovani laureati che si sacrificano in stage quasi gratuiti presso studi professionali, considerando il percorso obbligato per il loro avviamento professionale, da tutti giudicato

assolutamente normale, e ci si scandalizza se altri giovani, altrettanto meritevoli, fanno percorsi formativi in locali rinomati, correttamente inquadrati, dove la componente retributiva del "superminimo" spesso compensa alcuni sacrifici aggiuntivi?

Non si considera o meglio si sottovaluta la componente formativa che sta dietro questi rapporti di lavoro, fatti di orari da rispettare e menu da organizzare, ma anche di occasioni di confronto, discussione e sperimentazione, su prodotti o tecniche di lavoro, spesso gestite in prima persona dagli stessi titolari, che prendono tempo e arricchiscono professionalmente i lavoratori. D'altra parte, poi, il nostro lavoro impone doppi servizi per pranzo e cena, comporta frequenti pause di attesa, presenta spunti di grande lavoro alternati a momenti più rilassati e, quindi, l'organizzazione del lavoro non può essere impostata sul modello fordista, perché la cucina è arte di precisione e non sarà mai – per fortuna – una catena di montaggio. I contratti di lavoro, infine, offrono adeguati periodi di ferie (26 gg.) e di permessi retribuiti (13 gg.), che consentono il recupero delle fatiche e delle energie. Io sostengo da sempre che le persone dovrebbero lavorare di più e guadagnare anche molto di più, ma la legislazione sul lavoro oggi complica un diverso equilibrio tra lavoro e salario.

Mettere in discussione un modello organizzativo, che ha consolidato l'eccellente storia della ristorazione italiana, disconosce il valore formativo del lavoro, che non è fatto solo di orari, ordini di servizio o gerarchie, ma anche di formazione, preparazione ed educazione degli operatori.

I ristoranti stellati emergono anche per le motivazioni che si leggono nei comportamenti del loro personale, che non sono quelli di soggetti sfruttati o frustrati, ma di collaboratori consapevoli del ruolo che svolgono e gratificati per il loro impegno, anche con i valori immateriali di una retribuzione, che non ha bisogno di badges o di formalizzazioni contrattuali.

La vivacità e l'intraprendenza del settore, nonostante le difficoltà congiunturali, nascono dalle diffuse competenze fertilizzate investendo sulla propria persona, accettando sacrifici, consapevoli che nessuno regala niente e che un qualificato tirocinio giustifica ogni cosa.