

# IO, CAMERIERA IN NERO IN UN LOCALE DEL CENTRO DI ROMA

di Valeria Spotorno

Una giornalista ha trovato lavoro in un bar della capitale, gestito solo da stranieri. Tra i tavoli si è mossa insieme ad altri ragazzi italiani, uno solo con il contratto in regola. Ecco il suo racconto, tra rigide indicazioni sull'abbigliamento, ferite medicate dal cuoco e candele ripulite nei tombini

MARTINO LOMBEZZI/CONTRASTO

## UNO, DUE, TRE, QUATTRO, CINQUE BICCHIERI.

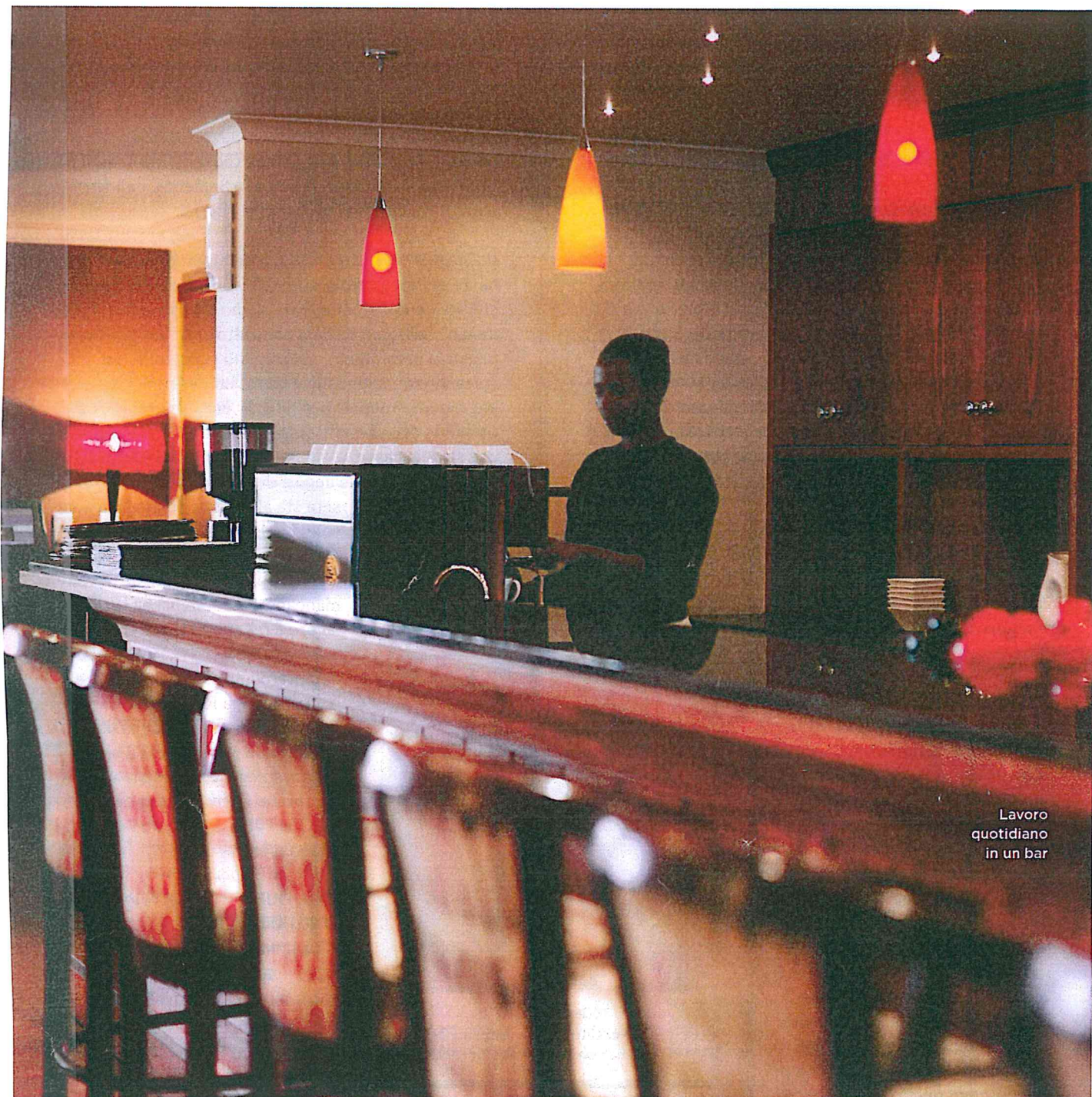
Vuoti. Il bordo sporco di rossetto. Il mio capo è bengalese. Prendo ordini – e strigliate – in una lingua che mescola suoni a gesti, nel cuore della Roma bene. In uno dei bar più alla moda, nel quartiere più alla moda della capitale. Frequentato da 40enni *à la page*, 50enni “forever young” e un giro di tacchi a spillo caleidoscopico. Mi sono finta cameriera. In cinque giorni ho portato a casa 250 euro di paga in nero, 10

bicchieri rotti e un pezzo di vetro conficcato nella mano sinistra e operato dal cuoco, in cucina. Con acqua e sale. Ma andiamo con ordine.

## L'APPROCCIO. O MEGLIO, LA CANDIDATURA. È

mercoledì, a Roma fa già molto caldo e fra poche ore i marciapiedi del centro diventeranno una passerella a cielo aperto. Sono le 19.30. L'ora dell'aperitivo romano. Parcheggio su via Flaminia e punto dritta verso la





Lavoro  
quotidiano  
in un bar

cassa del locale. Dietro al bancone in legno, sotto una maglietta a righe e una capigliatura bianca che smentisce il tentato giovanilismo, c'è quello che scopro essere il proprietario. «Chè, cercate ragazze per la sala?» chiedo. «Hai esperienza?». E io, che di esperienza non ne ho, abbozzo di aver lavorato nelle sagre di paese. Ma penso che se fossi nel proprietario, non mi assumerei. «Vieni qui domani alle 17, mettiti una polo bianca». Andata. Tutto qui. Niente cv, niente documenti,

niente referenze. Un attimo e sono dentro al locale più fighetto di Roma.

**LA PROVA.** Tutto comincia sempre così, con una giornata di prova. Dalle 17 alle 2 di notte. Vale a dire 9 ore di lavoro. Pagate, in nero. 50 euro a giornata. Arrivo al locale mezz'ora prima, come un novizio che vuole fare buona impressione sul capo. Ma di questi, neanche l'ombra. Ad accogliermi, invece, c'è un ragazzo





→

pakistano di circa 30 anni, sneakers rosse e cappellino da baseball. Fuma una sigaretta al tavolo e parla un italiano stentato. Con lui c'è Aurora, 25 anni, milanese (tutti i nomi di questo articolo sono di fantasia).

Da grande – racconta – vuole fare la tatuatrice. Già, perché ha studiato all'Accademia di Belle Arti di Brera e i tatuaggi, spiega, sono come i dipinti. Restano per sempre. Penso che siano entrambi camerieri, come me. Ma quando Karim butta la sigaretta e mi fa cenno di seguirlo, capisco che è lui il capo-sala. In fondo al locale, dietro una porta rivestita in laminato, scopro quella che per cinque giorni sarà la mia postazione, il mio camerino e anche lo spazio in cui fare pausa. La chiamano "caffetteria": tre metri quadrati chiusi fra lavastoviglie, porta d'ingresso e macchina del caffè. Il mio compito sarà raccogliere i bicchieri vuoti lasciati nel giardino del locale, caricarli nella lavastoviglie e metterli a posto. «Lassù». Dove, con "lassù", Karim intende le tre mensole di legno che sovrastano la porta. «Per arrivarci, usa una sedia». Ma prima, fai le candele. Lascia un grembiule nero sopra la lavastoviglie. Per me. E scompare. Sono le 19.30, inizia l'aperitivo. Basta chiacchiere. Uno, due, tre, quattro, cinque. Calici.

**LE CANDELE.** Quei bicchieri di vetro, per capirci, che troviamo sui tavoli dei ristoranti e che contengono, all'interno, dei lumini colorati. Pulire le candele, qui, significa versare acqua bollente dentro i bicchieri in modo da sciogliere la cera. Peccato che poi, quell'acqua mista a cera, che fine fa? Me lo spiega Karim. Dentro il tombino comunale che si trova fuori dal pub. Si versa la cera fusa dentro un contenitore di plastica. Poi si attraversa la cucina e si esce dalla porta sul retro. Dieci metri più in là, si trova un tombino. Ecco che fine fa la cera.

**IL PROPRIETARIO ERA ARRIVATO** poco dopo le 19 senza rivolgermi né sguardo, né parola. Si ferma un'ora alla cassa, poi scompare. A prendere il suo posto è un ragazzo orientale. Camicetta nero corvino, come i capelli. Parla un italiano migliore rispetto a quello di Karim. È lui a strigliare Giorgio quando arriva – in

ritardo – alle 19.30. Già, perché Giorgio, che di anni ne ha 23, studia giurisprudenza alla Sapienza, dall'altra parte della città e si muove con i mezzi.

**IL GIARDINO DEL LOCALE,** con alberi di limoni che fanno ombra a flirt, accordi e feste, è pieno di "gente che sta bene". Al momento, siamo tre camerieri. Tutti italiani. Solo Aurora ha il contratto. Io e Giorgio siamo pagati in nero. «Mettili che arrivino i controlli», mi spiegano «qualcuno deve ben avere un contratto». La paga, però, è uguale per tutti: 50 euro a giornata. La piramide di comando, qui, è tutta straniera. Il ragazzo che sta alla cassa, è, a sua volta, il capo di Karim. Di giorno gestisce due negozi di generali alimentari, di

sera sta alla cassa del bar. Ma non solo. È lui, infatti, che ogni notte, alle 2.30 ci passa 50 euro di paga, è lui che ordina le bottiglie di vino mancanti, che stabilisce i turni di lavoro e organizza le feste. Con i soldi guadagnati – racconta – ha comprato una casa per la madre e una per sé, a Roma. Quartiere Garbatella. Quello di *Caro Diario*, per intenderci. Anche se il suo sogno, spiega, è di riuscire a comprarsi il Suv. Per ora ha unà Clio del 2015. «Ho rifatto l'impianto stereo, però».

**UNO, DUE, TRE, QUATTRO, CINQUE BICCHIERI.** Anche dietro al bancone degli alcolici a dettare legge non è un italiano. Gli italiani, qui, o fanno i camerieri o i lavapiatti. Due su tre in nero. Su 13 dipendenti, siamo solo due ragazze. Karim mi fa notare che la polo va abbottonata fino al colletto. E che i pantaloni, meglio se non sono troppo aderenti.

No ai risvolti dei pantaloni «perché se no spunta un pezzo di calzino». Le altre regole della casa me le spiega Giorgio: se devi bere cerca di non farti vedere, dichiara sempre al cliente che c'è solo un tavolo disponibile. E così, via, mi butto.

Uno, due, tre, quattro, cinque. Il vassoio può contenerne fino a dieci, di bicchieri. Ma se sei bravo, spiega Karim, puoi impilarli e arrivare a 20. E se, infine, porti il vassoio con una sola mano, l'altra resta libera. In questo modo ottimizzi il carico e puoi portare fino a 30 bicchieri alla volta.

Sporchi, abbandonati a terra insieme ai piatti vuoti. Mi



#### BUFALE E BUSTE

Per tutti la paga è uguale e viene consegnata alle 2 di notte



### Il vassoio può contenere fino a dieci bicchieri.

Ma se sei bravo puoi impilarli e arrivare a 20. E se porti il vassoio con una sola mano, l'altra resta libera. In questo modo ottimizzi e puoi portare fino a 30 bicchieri alla volta

aggro fra le sedie dei clienti che talvolta mi porgono il calice vuoto. Perlopiù si girano dall'altra parte. Mi piego. Mi alzo. Il vassoio in equilibrio sulla mano destra. Piegati. Attenta. Non fare cadere il vassoio. Alzati. «Scusi posso prendere il bicchiere vuoto?». Silenzio. Piegati. Attenta al vassoio. Ci siamo. 20 calici. Via, veloce in caffetteria, carica la lavastoviglie. 7 minuti per il lavaggio. C'è tempo per altri 20 bicchieri. Uno, due, tre, quattro, cinque calici vuoti.

**SONO CIRCA LE 23 QUANDO SUCCEDDE IL PEGGIO.** Complice, forse, la stanchezza. O forse il digiuno. Già, perché la pausa, mi spiegano, non è prevista. Alle 23.30 il cuoco prepara tre pizze per il personale, in tutto 13 persone. Abbiamo due fette di pizza a testa. I cartoni arrivano in caffetteria. Karim li posa sotto il lavandino, appoggiati sopra le due taniche di sapone per la lavastoviglie. A turno, ognuno può entrare, mangiare le due fette che gli spettano e uscire. E anche io stavo già pregustando il sapore delle mie due fette di pizza margherita quando, dribblando un cliente, inciampo e cado. 10 bicchieri. A terra. Il frastuono attira lo sguardo di Karim. Accorre anche il capo di Karim. Sono fregata, penso. Mi mandano in cucina. E lì mi accorgo della ferita. Perdo sangue dalla mano sinistra.

**È UN TAGLIO PROFONDO** dentro cui brilla qualcosa, quello che ho sulla mano, fra il palmo e l'indice. Nessuno ha visto. Nessuno deve sapere, penso. Ma lo sguardo del cuoco, Arif, neanche a dirlo bengalese, cade sul piano di metallo della lavastoviglie macchiato

di rosso. È lui ad aiutarmi. Dalla cucina mi porta un piatto colmo di sale grosso e acqua calda. «Metti la mano qui». Un modo per disinfettare in assenza di cassetta del pronto soccorso. Poi chiama Aurora e con una pinzetta per le sopracciglia passata sulla

fiamma dei fornelli, estrae la scheggia di vetro che brillava dentro la mia mano. È fatta, penso. Posso proseguire. Uno, due, tre, quattro, cinque calici. Si riparte.

### LA PAGA ARRIVA ALLE 2.

**DI NOTTE.** Ci sono ancora clienti, fuori, all'ultimo bicchiere di Gin e io penso che quei maledetti bicchieri, li dovrò pure lavare. Appoggiata al muro della caffetteria, bevo di nascosto l'ultimo caffè per il rush finale, quando dalla porta vedo spuntare una banconota da 50 euro. Già, spunta dalla porta. E una voce: «Valè». Capisco che si tratta della mia paga. Senza una busta, senza formalità. Passata come un pizzino sotto banco, come

un biglietto sotto la porta di casa. Come il pagamento di un lavoro in nero. Li prendo, con la mano destra. Arrivata a casa potrà fasciare la sinistra. Alle 3 di notte ho lavato anche l'ultimo bicchiere. E sono fuori dal locale. Ho 50 euro in tasca, le ginocchia in fiamme e un taglio sulla mano. Uno, due, tre, quattro, cinque. Questa volta, sono i passi fino alla macchina. Domani si ricomincia.



### PIZZA PER TUTTI (DUE FETTE, PERÒ)

Alle 23.30 il cuoco prepara tre pizze per il personale: due fette a testa. Si va via alle 3, dopo aver lavato l'ultimo bicchiere

 @VALERIASPOTORNO

