

Caro Direttore,

"La gente pensa prima di parlare" è il diciassettesimo dei quarantacinque motivi per i quali Lei torna in Sardegna da più di trent'anni. Mi auguro, con questa lettera, di non farle cambiare idea almeno su questo punto. Le assicuro che prima di scriverla ho meditato a lungo.

Mi presento. Sono un oste sardo di seconda generazione e la terza è già pronta a continuare una lunga tradizione iniziata da mio padre negli anni '50.

Giovedì scorso, come ogni mattina, sono andato in edicola a prendere il Corriere della Sera in uscita con il settimanale Sette.

Mi ha subito colpito la copertina perché noi ristoratori siamo da sempre sensibili alle recensioni sia che avvengano tramite il passaparola che con le guide o online come ora.

È una dialettica, a volte anche aspra, che va avanti da anni e che la rete dilata enormemente nel tempo e nello spazio.

Ma non le scrivo per TripAdvisor quanto invece per l'articolo dal titolo "Io, cameriera in nero in un locale del centro di Roma".

Non metto in dubbio neppure una parola di quello che la sua giornalista ha scritto e proprio questo mi ha convinto a scriverle.

Ma quella non è la mia ristorazione e credo di poter dire nemmeno la ristorazione di migliaia di persone che come mio padre prima, me poi e mio figlio ora hanno investito prima del denaro la propria vita in questa attività.

Non voglio sembrare esagerato ma per me la ristorazione ha rappresentato un progetto di vita prima che un investimento economico-finanziario.

Un lavoro di impegno e sacrificio (quanto grande non spetta a me giudicare) che mi ripaga non con moneta sonante ma per aver fatto star bene persone di ogni età, sesso, ceto sociale, religione e paese.

Anche con i dipendenti il rapporto esce fuori dagli schemi usuali. Si cresce insieme. Si litiga, si esulta, si piange, si migliora, si impara: così oggi alcuni li saluto da pari a pari, imprenditori consapevoli e *sovversivi*, che hanno imparato che il fulcro di questo lavoro sono prima di tutto le persone, altri con l'orgoglio di vederli professionisti affermati che diffondono e esportano i tratti distintivi della buona ristorazione in Italia e perché no anche all'estero.

Ho partecipato al matrimonio di qualcuno, al battesimo dei figli e in qualche caso anche al matrimonio di questi ultimi. Sono parte della mia famiglia. Facciamo tutti un lavoro duro, insieme, e siamo sottoposti ad una pressione emotiva forte durante il servizio e per questo non posso nasconderle che c'è bisogno di grande spirito di sacrificio.

Ma ci mettiamo sempre la faccia, sia nelle serate eccellenti, sia in quelle in cui qualcosa, purtroppo, va storto.

Oggi invece spuntano come funghi locali senza volto, senza storia, senza competenze. Hanno solo il denaro, a volte anche di dubbia provenienza, e l'unico scopo è di aumentarlo. Una deriva finanziaria che sta contagiando anche il mio mondo eppure siamo in tanti ogni giorno a rappresentare l'altra faccia della medaglia, quella di una ristorazione pulita che rispetta i clienti, il lavoro proprio e degli altri, i fornitori e la società. Sono convinto che questa sia ancora la parte rilevante di questa nostra bella ristorazione.

Giancarlo Deidda, oste sardo.