

GIOVANI SFRUTTATI IN RISTORANTI E ALBERGHI, “PAGHE DA FAME, ABUSO STAGE E LAVORO NERO”

11 Giugno 2021



L'AQUILA – “In queste settimane si moltiplicano le lamentele di albergatori e ristoratori che faticano a trovare personale, accusando i giovani di essere fannulloni che preferiscono sopravvivere con qualche centinaio di euro di reddito di cittadinanza, ma io chiedo a loro: i vostri dipendenti li pagate il giusto, o gli date stipendi da fame, fate i contratti oppure per voi la regola è il nero e il grigio, rispettate la loro dignità e diritti, oppure li trattate come schiavi?”.

Domande retoriche dall'implicita e impietosa risposta, quelle formulate da Valentino Ciccarelli, 55enne avezzanese, chef e docente da venti anni di Enogastronomia settore cucina all'Istituto alberghiero Leonardo da Vinci dell'Aquila, dove è anche tutor e referente dei progetti di alternanza scuola-lavoro, frequentati obbligatoriamente ogni anno dai 500 studenti dei corsi dei servizi di ristorazione, sui mille complessivi iscritti alla prestigiosa scuola del capoluogo.

Il quadro desolante descritto da Ciccarelli rappresenta anche una situazione in cui le vittime sono gli stessi ristoratori e albergatori onesti che rispettano le regole e i diritti e oltre alla crisi, all'alta pressione fiscale, subiscono pure la concorrenza sleale di chi invece ha un approccio piratesco alla professione.

Ciccarelli accende in riflettori sulle condizioni di lavoro in cui incappano anche molti suoi allievi e fa da controcanto agli alti lai degli imprenditori del settore, che piegati da un anno di emergenza coronavirus e chiusure imposte dai lockdown, si lamentano ora che le attività stanno ripartendo, di non trovare personale, dando principalmente la colpa al reddito di cittadinanza, la misura varata dal primo governo di Giuseppe Conte, per disoccupati e persone sotto la soglia di povertà, che spinge molti a disertare lavori stagionali e precari, che potrebbero costargli la riduzione o la cancellazione dell'assegno mensile.

Un fenomeno distortivo che oggettivamente esiste, e sta spingendo il governo di Mario Draghi ad apportare modifiche alla misura bandiera del Movimento 5 stelle, che in teoria doveva favorire l'ingresso nel mondo del lavoro, e non certo inibirlo.

Forte delle tante testimonianze dirette raccolte dai suoi allievi e dei diplomati che hanno iniziato a lavorare, racconta l'altra metà della verità, a cominciare dall'alternanza scuola-lavoro, ovvero gli stage professionalizzanti resi obbligatori per gli istituti professionali dal governo del primo governo di Matteo Renzi, per un minimo di 420 ore, poi abbassate a 220 ore dal secondo governo di Giuseppe Conte.

“Una buona idea, sulla carta, perché consente ai nostri ragazzi di acquisire competenze sul campo ancor prima di aver completato il ciclo di studi – spiega Ciccarelli –, ed essere dunque pronti ad affrontare il mondo del lavoro. Purtroppo devo dire che la realtà è ben differente: nonostante esista un preciso patto formativo tra l'impresa e l'istituto, accade troppo

spesso che i ragazzi vengano utilizzati come mera manovalanza gratuita. Ovvero per intenderci, messi a pulire i bagni, a pelare patate e carote, a lavare i piatti. Con il risultato che lo stagista impara poco o nulla, lo stage ha ben poco di professionalizzante. Una grave distorsione che ha anche come effetto quello di comprimere ancora di più le retribuzioni medie. Raramente poi gli stagisti vengono assunti dal locale dove hanno frequentato lo stage, che preferisce fare arrivare sempre altri stagisti, altri lavoratori a costo zero, in un micidiale circolo vizioso”.

Ed è quello delle remunerazioni un altro tasto dolente dell'intero settore. In base al contratto nazionale di lavoro della ristorazione per un full time di otto ore, e con un solo turno, un commis di sala e un cameriere dovrebbero percepire 1.400 euro netti al mese, lo stesso vale per un aiuto-cuoco, mentre un cuoco, o capo partita, ha diritto a uno stipendio di 1.700 euro netti al mese.

Ovviamente con contributi versati, assicurazione e diritti garantiti.

La realtà, manca dirlo, è ben diversa.

“Al netto del lavoro nero dilagante – conferma Ciccarelli -, posso assicurare che un contratto molto in voga è il part-time a 700 euro, paga equa, in teoria, il problema è però che il dipendente lavora ben più delle 4 ore stabilite, si può arrivare facilmente alle 12 ore. Non solo, durante le stagioni balneari si lavora anche 7 giorni su 7, con al massimo una giornata o mezza giornata di riposo a settimana. Tutto questo per essere precisi è semplicemente illegale. Ci sono poi le maestranze con maggior esperienza che arrivano a 1.200 euro al mese, ma anche qui non vengono rispettati gli orari di lavoro delle 8 ore, e il diritto ad un congruo riposo settimanale”.

Altro capitolo è poi la logistica che viene riservata ai lavoratori in trasferta, durante le stagioni balneari, ma anche da parte di alberghi e ristoranti che durante tutto l'anno offrono anche vitto e alloggio.

“Le testimonianze che ricevo da buona parte degli allievi che sono andati a fare la stagione sono raccapriccianti, raccontano di soluzioni alloggiative vergognose: tuguri senza finestre, bagni senza porte, stanzette dove per le norme igieniche e di sicurezza dovrebbero esserci solo due persone, trasformate in camerate da sei, niente armadi e comodini, tanto che molti ragazzi hanno dovuto tenere le loro cose dentro i borsoni per tutto il periodo lavorativo”.

Del resto serve Ciccarelli, lo sfruttamento dilagante in ristoranti, alberghi e stabilimenti balneari è favorito dalla assenza quasi totale di controlli da parte di chi sarebbe deputato a farlo ovvero gli ispettorati del lavoro.

“Negli anni '90 facevo lo chef e il capo-partita a tempo pieno, in vari ristoranti di Roma e altre città. E ogni anno il locale riceveva ogni anno numerose visite degli ispettori. Oggi sono spariti, i controlli sono rarissimi e spesso superficiali e non efficaci. A non aiutare poi il fatto che nonostante il settore coinvolga milioni di posizioni lavorative ogni anno non esiste un sindacato degno di questo nome capace di difendere i diritti e far rispettare le regole”.

Conclude amareggiato Ciccarelli, “questo andazzo che, mi assumo la responsabilità di quello che dico, rappresenta la regola e non l'eccezione, sta abbassando in modo generalizzato la qualità del servizio, che è centrale per il comparto dell'accoglienza turistica e in generale del nostro Paese. Le professionalità migliori, comprese quelle che escono dal nostro istituto sempre più vanno a lavorare all'estero, dove le regole si rispettano e gli stipendi sono di gran lunga più alti. Il rischio è anche una progressiva flessione delle iscrizioni alle scuole alberghiere. Del resto è inutile studiare tanto e con profitto, se poi gli sbocchi lavorativi offrono solo sfruttamento e precarietà”.