

LAVORATORI STAGIONALI "INTROVABILI" NEL TERAMANO ALLARME RISTORATORI

28 Maggio 2024



TERAMO – Camerieri di sala e baristi, ma anche sommelier, maitre e pizzaioli restano ancora quasi introvabili: a pochi giorni dal via della stagione turistica 2024, sulla costa abruzzese e teramana i cartelli 'cerca personale' si trovano all'ingresso di tanti bar, gelaterie, ristoranti, pizzerie e locali.

“La carenza di personale è diventata strutturale, io stesso ho deciso di adattarmi riducendo il numero di coperti nella mia attività. Il problema lo viviamo tutto l'anno, ma in estate si acuisce”: a parlare è Valerio Di Mattia, presidente dell'associazione dei ristoratori abruzzesi Aria e della Fipet-Confesercenti Teramo che rappresenta gli esercizi pubblici e turistici, oltre che titolare di un ristorante sul lungomare di Alba Adriatica. A sentire Di Mattia, la cancellazione del reddito di cittadinanza dall'inizio di quest'anno non sembra aver risolto il problema.

Una questione che si ripropone ogni anno alla vigilia della bella stagione e che ha diverse letture, a seconda che a portare la propria testimonianza sia l'imprenditore o il lavoratore stagionale. E così, se i primi continuano a parlare di carenze strutturali, soprattutto riguardo alle figure qualificate, per i secondi il problema resta sempre lo stesso: stipendi ritenuti non adeguati e turni spesso definiti sfiancanti.

Di Mattia poi evidenzia: “Magari sono aumentate le persone che vengono a proporsi per lavorare, qualche apprendista in più effettivamente si trova. Ma non basta per soddisfare le necessità. La fatica maggiore si fa nell'attrarre figure qualificate, non si trovano più le professionalità. Manca proprio un ricambio generazionale, nella ristorazione e nei servizi sembra di rivivere quanto accaduto nelle campagne negli anni '60: c'è un buco, gli italiani non vogliono più lavorare in sala o dietro al bancone di un bar. Questi lavori non hanno più appeal, a differenza per esempio della cucina. Lo spartiacque è stata la pandemia, da lì sono nate le difficoltà. Prima i ragazzi lavoravano in estate e imparavano un mestiere per il futuro. Ora non succede più: il fenomeno richiede un'analisi complessa, le cause sono diverse”.

Per Di Mattia, poi, gli stipendi “sono migliorati quello dei salari è un falso problema. Resta forse la questione degli orari, ma sempre più attività stanno andando incontro ai lavoratori riducendo l'orario spezzato e prevedendo, come nella ristorazione, turni unici a pranzo oppure a cena. È necessario riformare il settore dei servizi, dalle scuole e fino alle nostre aziende, per ridare stimoli ai giovani”.

© 2005 AbruzzoWeb, Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003

Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667

Direttore responsabile Berardo Santilli