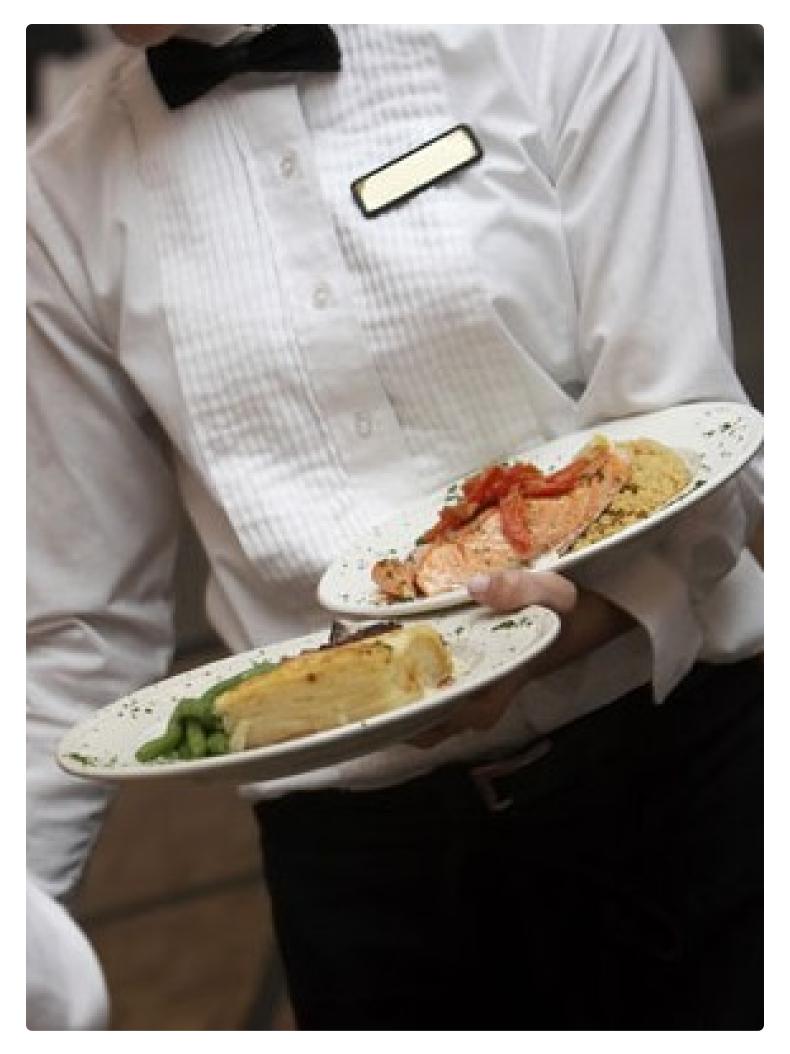


10 Febbraio 2015

## I ristoratori: «Camerieri improvvisati e poco motivati»

La denuncia dello chef La Mantia rilancia il dibattito sul personale di sala, difficile da trovare, troppo spesso impreparato o poco interessato a maturare una professionalità



La Rassegna https://www.larassegna.it/i-ristoratori-personale-di-sala-improvvisato-e-poco-motivato/

Trovare camerieri giovani e adeguati è diventata un'impresa, se non titanica, di quelle che mettono in seria difficoltà. L'allarme è stato lanciato nei giorni scorsi dallo chef Filippo La Mantia. La mancanza di camerieri giovani e motivati avrebbe addirittura rallentato l'apertura del suo nuovo ristorante a Milano, nei locali di quello che un tempo era il Gold. Il problema non è tanto trovare persone che fanno questo lavoro, ma giovani motivati: "I ragazzi che si presentano – denuncia lo chef romano – sono pochi e svogliati". La notizia lascia l'amaro in bocca, non solo per il problema lavoro che investe i giovani, ormai da allarme sociale, ma anche per il fatto – non marginale – che il mestiere è di norma ben retribuito. Si potrebbe pensare che lo chef stellato sia troppo esigente. Non è così. Alla voce di La Mantia si è unita, quasi all'unisono, quella di Parini Durini, panificio di lusso di Milano. E anche a Bergamo il problema è sentito. I ristoratori lamentano tutti la difficoltà a trovare giovani desiderosi di lavorare in sala. Colpa forse anche della televisione, che proietta sempre programmi sui cuochi e così il cameriere finisce per sentirsi di una classe inferiore. Sottolinea Daniela Nezosi dell'Accademia del Gusto, che "ogni qualvolta affrontiamo con i ristoratori il tema della sala ci diciamo che un buon servizio può salvare un cattivo piatto, ma un buon piatto non riesce a far dimenticare una cattiva accoglienza". "Se in un locale – aggiunge Nezosi – non viene gestita l'attenzione al cliente in quel locale non ci si torna più, anche se si è mangiato bene, o persino molto bene. È bene allora che anche i camerieri, così come è avvenuto per i cuochi, riscoprano l'orgoglio della loro professione".