

L'Editoriale di Mixer 317: Storie di integrazione

mixer-317-editoriale-05c1f8e8

Aly Mbow ha 19 anni, è in Italia da 4, lavora come cameriere in un ristorante di Alghero. Di giorno studia e ha la media dell'8, di sera lavora, dorme anche solo 3 ore per notte. Luis Hidalgo arriva dal Venezuela, dopo i primi successi come manager nella Repubblica Dominicana, ha aperto un cocktail restaurant a Vigevano e oggi è un barman affermato. Luca Hu, è nato a Shanghai ma dopo 35 anni a Milano si sente più italiano che cinese; è anche lui barman e gestisce 3 locali in città. Cecil invece arriva dal Ghana ed è sbarcato da un "barcone" a Lampedusa dopo un lungo viaggio. Ha fatto un tirocinio in una panetteria di Alba ed è riuscito ad ottenere un contratto fino al 2023.



[caption id="attachment_159213" align="alignright" width="150"]

David

Migliori[/caption]

Sono alcune delle storie di integrazione a cui abbiamo dedicato i primi articoli di questo numero. Nessuna intenzione di fare politica o di esprimere una posizione netta su un tema controverso come quello dell'immigrazione. Mixer si rivolge a tutti gli esercenti, ed è normale che tra i nostri lettori siano rappresentate tutte le posizioni politiche, da chi guiderebbe personalmente le navi militari per abbattere e affondare ogni zattera di clandestini diretta verso la nostra penisola, a chi sarebbe disposto ad ospitare a casa propria gli immigrati in fuga da povertà e guerra o alla ricerca di una vita migliore rispetto a quella che il destino ha riservato loro.

Ma, comunque la si pensi, i dati parlano di una presenza sempre più importante di lavoratori stranieri nel nostro settore. [Secondo i dati di Fipe-Confcommercio, i dipendenti stranieri regolari a contratto nel settore dei pubblici esercizi sono già oltre un quarto del totale.](#) Nel mondo della ristorazione si arriva a quasi il 30%. In numeri assoluti si tratta di 200mila persone,

soprattutto cuochi e camerieri, ma anche baristi, pasticceri e gelatai. Sarebbe stupido non fare il possibile per conoscere meglio queste persone, chi sono, da dove arrivano, cosa pensano, cosa si aspettano da noi e soprattutto cosa possono offrirci. Le differenze possono essere – e spesso sono – un limite e un problema. E c'è chi ce lo ricorda a sufficienza ogni giorno. Personalmente, senza voler chiudere gli occhi di fronte ai pericoli e ai rischi per la nostra cultura, mi interessa di più capire cosa questa “invasione” possa portare di positivo nel nostro settore.

[Nicole Cavazzuti ha indagato il mondo dei bar e ci racconta sei storie emblematiche di extracomunitari che arrivano da ogni parte del globo.](#) Sono sudamericani, cinesi, africani e i loro percorsi sono sempre interessanti. Raccontano di persone in cerca di una vita migliore, di realizzazione personale e di rispetto per le nostre tradizioni. Sul tema dell'intolleranza gli interessati confermano che non manca chi fa battute su colore della pelle e religione (e questo è normale e salutare per noi italiani che anche sui luoghi comuni tra polentoni e terroni abbiamo sempre giocato), ma gli episodi di insulti o di trattamenti discriminatori sono pochi, “più manifestazioni di ignoranza che di vero razzismo”.

[Le storie che ci racconta Anna Muzio arrivano dalla ristorazione. In questo campo non mancano progetti di integrazione](#) che ruotano intorno al mondo della cucina e del cibo. Interessante scoprire come, in alcuni casi, gli immigrati abbiano imparato le basi del mestiere (dalla preparazione del pane e della pizza al corretto abbigliamento) nei loro luoghi di origine e abbiano poi utilizzato l'Italia come il Paese in cui perfezionarsi e specializzarsi. In attesa, perché no, di ritornare poi a casa con un bagaglio di esperienze e conoscenze tale da poter aprire delle attività in proprio.

Abbiamo dato spazio ad un paio di storie interessanti. Una è la vicenda di cui si è occupata anche la cronaca, quella della [titolare rumena di un bar di Ostia che ha avuto il coraggio di affrontare e di denunciare le violenze del clan dei Casamonica.](#) Le sue parole, “non ho fatto nulla di straordinario, denunciare le prepotenze dovrebbe essere la normalità, serve una mentalità diversa”, devono far riflettere sul fatto che tutti possiamo fare di più. [La seconda è una bella storia di integrazione, che ci racconta Maddalena Baldini. Momo, il locale di proprietà di Marzia e del marito El Hadji, cerca di coniugare le tradizioni e le bontà del Senegal con quelle milanesi.](#) Per questa coppia che ha deciso di intrecciare le proprie vite affettive la sfida è stata quella di intrecciare anche le tradizioni di appartenenza. Il simbolo migliore di questo connubio è l'[invitante cocktail a base di Baobab.](#) Lo potete ahimè solo vedere, ma non assaggiare.