Quando la pizza parla straniero

pizza-stranieri-3d8ca7af

I numeri non mentono mai; possono essere freddi e aridi, ma sono sempre una sintesi perfetta che non lascia adito a dubbi, incertezze. Certo a volte vanno interpretati, letti con intelligenza, ma sono comunque verità. Si parte quindi da quelli, non particolarmente aggiornati e neppure recentissimi ma ben più che credibili, e provenienti da fonte certa, quale la FIPE: 1 titolare su 10, nei pubblici esercizi, è straniero, 38.000 imprese di ristorazione sono gestite da immigrati, è del 14% circa la quota di imprenditori esteri nel settore dei ristoranti nel nostro Paese, più di 2.500 i locali etnici sul patrio suolo. Poi ci sono i numeri relativi al settore pizza: non sono molte le statistiche, in verità, ma alcuni numeri, probanti, si possono dare. Il 40% circa delle pizzerie ha a che fare, come proprietà o gestione, con immigrati; un dato sul quale riflettere racconta che il 70% circa degli stranieri che lavora nel mondo della ristorazione ha a che fare con la pizza, egiziani in testa, concentrati soprattutto nel nord Italia. Numeri che rappresentano più che bene una realtà in continuo mutamento ed espansione: è l'immigrazione la nuova anima dell'horeca. Una inesorabile invasione pacifica, che nasconde dentro di sé diverse motivazioni, che vanno dalle continue difficoltà del mercato al rifiuto, da parte di molti, di un percorso professionale faticoso e che non permette di godere interamente di festività e orari "normali" passando, piaccia o meno, per la crescente avversione, tutta italica, verso lavori considerati, a torto, umili. Però quella degli immigrati che lavorano nel settore della ristorazione nel nostro Paese rappresenta una moneta con due facce: da un lato lo straniero che apre un locale in Italia, dall'altra chi agli immigrati un lavoro lo dà; in sintesi, imprenditore e dipendente.

Pizza estero«La Lombardia - dice Antonio Giordano della Pizzeria Grotta Azzurra di Brescia - è una delle regioni italiane a forte immigrazione. Personalmente non ho mai avuto problemi con il mio personale extracomunitario: sono seri, gran lavoratori, rigorosi, apprendono con facilità e hanno una notevole bravura come pizzaioli. Sono un'enorme risorsa per il mio lavoro e ne guadagniamo tutti: per loro un impiego regolare, il permesso di soggiorno e un veloce inserimento nel tessuto sociale del nostro Paese, per noi imprenditori sgravi fiscali e personale affidabile ed efficiente... ». Il parere è largamente condiviso da Ivan Rea del Rose's Café di Frosinone che però si spinge oltre: «in gran parte dei casi i lavoratori stranieri parlano con proprietà le principali lingue estere, che ben pochi di noi

conoscono bene. È un motivo in più per affidarsi alla loro professionalità visto che molti clienti sono turisti che provengono da fuori Italia». Va anche considerato che un cameriere o pizzaiolo straniero può rappresentare un formidabile biglietto da visita per i clienti: il vantaggio, in termini di immagine positiva da contrapporsi al crescente e dilagante ritorno del razzismo è evidente e, si sa, in questo mestiere anche l'occhio vuole la sua parte...»

Fin qui i pareri di imprenditori italiani del settore della ristorazione che hanno scelto di avvalersi, come collaboratori, di personale straniero. C'è però, lo si accennava più sopra, l'altra faccia della medaglia, costituita da extracomunitari che nel nostro Paese hanno fatto fortuna aprendo e gestendo in prima persona pizzerie e ristoranti. È il caso di Chen Pei Feng, proprietario della Pizzeria cinese The Kitchen di Milano, soddisfatto delle sue scelte di vita e di professione: «Gli inizi della mia attività sono stati difficili e pieni di ostacoli. Burocrazia, problemi di varia natura mi hanno messo a dura prova ma ora, dopo diversi anni, tutto funziona. Nessun particolare problema di integrazione e, a parte un paio di collaboratori italiani, ho assunto diversi dipendenti provenienti dal mio Paese, sia per ovvie ed evidenti ragioni di fratellanza, sia perché abbiamo abitudini, ritmi di lavoro e sincronismi assolutamente uguali. Perché mai dovrei rinunciare a tutto questo?». Un percorso comune, ma fino a un certo punto, quello di Assad Ahmad Maarouf, della Pizzeria egiziana Millenium di Trieste; la differenza, in questo caso, la fa la tecnica perché «la lavorazione di impasti e farine è praticamente la stessa che utilizziamo nel nostro Paese per il pane e i suoi derivati. Il successo delle mie pizze e del mio locale è quindi venuto da sé: avevo ben poco da imparare quando ho iniziato a lavorare in Italia, si trattava solo di affinare e adattare a pizza e gusti dei miei clienti ciò che già sapevo fare». Integrazione, professionalità, immigrazione segnano quindi punti pesanti, e non potrebbe essere diversamente: il mondo guarda sempre più verso quella direzione, con buona pace di chi crede ancora in divisioni nel nome della provenienza delle persone, del colore della loro pelle e di differenze sociali e religiose. È l'anima globale della tavola Italia.