



IL PUNTO del presidente FIPE Lino Enrico Stoppani

Immigrazione e Ristorazione: corsi e ricorsi storici

La Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi ha recentemente diffuso dati che riguardano il forte incremento della Ristorazione "etnica" (+ 40% in 5 anni, 23.000 imprese, 84.000 occupati, i dati principali), sviluppo distribuito omogeneamente in tutto il Paese. È un dato che non sorprende, perché il fenomeno è ben visibile e anche facilmente percepibile frequentando i nostri esercizi, al quale si possono dare diverse letture.

Innanzitutto in un momento nel quale sul dilagante problema dell'immigrazione si confrontano contrapposti schieramenti, che alimentano le preoccupazioni, i problemi e le divisioni che i Media riportano, i cambiamenti nell'imprenditoria e nell'occupazione del settore dimostrano che esiste anche una immigrazione che genera buona economia, testimoniata dai tanti casi di successo che il settore esprime, con imprenditori e operatori bravi, capaci e seri.

Inoltre il settore riconferma la sua predisposizione ad avere tra i tanti valori, anche quello di aggregatore sociale per i nuovi abitanti di un Paese, funzione storica che ha permesso, in passato, ai tanti poveri emigranti italiani di diffondere nel mondo la nostra cucina, ritagliandosi un mestiere utile ed apprezzato nei lontani luoghi di destinazione della loro avventura di vita, diventando primi e straordinari ambasciatori del "Food in Italy". Corsi e ricorsi storici, che oggi, invece, vedono il nostro Paese offrire ai tanti immigrati un'occasione di lavoro in Bar, Ristoranti, Pizzerie, dove inizialmente è richiesta solo voglia di lavorare, serietà e disponibilità a svolgere mansioni umili, caratteristiche sulle quali inventarsi una prospettiva di lavoro che i più bravi, mettendoci anche tanto sacrificio e impegno, hanno saputo trasformare in un progetto imprenditoriale, che sta trasformando "geneticamente" il Fuoricasa italiano.

Questo percorso è favorito anche dallo spazio che viene dato loro dagli italiani, che con il benessere hanno fertilizzato anche pigrizia e scarsa propensione ai sacrifici che alcuni mestieri

richiedono, preferendo la vana attesa di un lavoro comodo e ben retribuito, rispetto all'investimento sul proprio futuro, che suggerisce l'importanza di partire presto, perché tutti i mestieri si imparano da giovani, e che impone anche la disponibilità ad adattarsi a lavori che richiedono rinunce e sacrifici, che con il tempo sanno poi restituire anche soddisfazioni.

Questo è uno dei principali motivi che spiega il fatto che nelle compravendite di attività commerciali si trovano sempre più spesso controparti con targa straniera (cinesi, sudamericani, magrebini, orientali, etc.) disposti ad acquisire e subentrare nelle nostre attività, investendo i risparmi di una vita, con l'aiuto di famiglia e comunità, che garantiscono ai nostri, tra l'altro, l'incasso di "avviamenti commerciali", altrimenti dispersi visto il disinteresse degli "autoctoni".

Sono gli effetti della globalizzazione che, da una parte, produce una evoluzione e un arricchimento della nostra offerta, con le positive contaminazioni gastronomiche, dall'altra, invece, contiene il rischio di danneggiare la memoria alimentare del corpo, con effetti sulla salute delle persone, oltre alla perdita di identità della cucina italiana, che per esprimersi ha sicuramente bisogno di prodotti di qualità che la nostra terra e l'industria alimentare sanno offrire, ma anche di attori (cuochi e camerieri) che conoscano le tradizioni e la storia dei nostri piatti, da attingere da un vivaio continuamente alimentato dai nostri ragazzi.

È argomento delicato e decisivo, non solo per arginare la piaga della disoccupazione giovanile, ma anche per evitare che questi nuovi imprenditori etnici svolgano inevitabilmente il fondamentale ruolo che i nostri emigranti hanno svolto nel promuovere nel mondo la cucina italiana, che ha poi sviluppato le esportazioni dei nostri prodotti alimentari.

Qualche segnale l'abbiamo, nonostante dazi e vincoli sanitari, ma prima di importare e apprezzare anche i cosiddetti "bastard and junk food", con le avvisaglie su insetti, larve e cavallette, non sottovalutiamo questi cambiamenti.