



Monographic Section

“Ci sono lavori che gli italiani non vogliono fare più”. Le cause della fuga dalla ristorazione in Italia

FRANCESCA COIN

Università di Parma, Italia

Email: francesca.coin@unipr.it

Citation: Coin, F. (2024). “*Ci sono lavori che gli italiani non vogliono fare più*”. *Le cause della fuga dalla ristorazione in Italia*, in «Cambio. Rivista sulle trasformazioni sociali», Vol. 14, n. 28: 93-105. doi: 10.36253/cambio-16727

© 2024 Author(s). This is an open access, peer-reviewed article published by Firenze University Press (<https://www.fupress.com>) and distributed, except where otherwise noted, under the terms of the CC BY 4.0 License for content and CC0 1.0 Universal for metadata.

Data Availability Statement: All relevant data are within the paper and its Supporting Information files.

Competing Interests: The Author(s) declare(s) no conflict of interest.

Abstract. “There are jobs that Italians don’t want to do anymore.” This phrase has spread in the public discourse since the 1990s, coinciding with the restructuring of the labor market and the growth of immigration. For a long time, it was used in reference to sectors characterized by strenuous, dangerous, and underpaid jobs, such as agriculture, construction work and domestic labour. In recent years, this expression has been used in other sectors, such as logistics, healthcare, and hospitality. This article uses the testimonies of restaurant workers to understand whether the decision to leave the sector is motivated by a desire to improve their condition, or by unsustainable working conditions. Using Grounded Theory Method to analyze the testimonies of anonymous Reddit users published between 2022 and 2024, this article suggests that the substitution of domestic labor with migrant labor is not due to cultural change in the labor tastes of Italians. It is, on the contrary, the symbol of a deterioration in working conditions that, over the years, has become normalized and widespread, to the point of describing an emergency in several sectors of the Italian economy.

Keywords: hospitality; tourism; mental health; resignation; disengagement; working conditions.

“CI SONO LAVORI CHE GLI ITALIANI NON VOGLIONO FARE PIÙ”

“Ci sono lavori che gli italiani non vogliono fare più”. Questa frase si è diffusa nel discorso pubblico italiano a partire dagli anni Novanta, in concomitanza con la ristrutturazione dell’economia italiana e la crescita dell’immigrazione. Per lungo tempo, è stata usata in relazione a settori lavorativi caratterizzati da mansioni faticose, pericolose, e sottopagate, come l’agricoltura, l’edilizia e il lavoro domestico.

In quegli anni, questi settori cominciavano a dipendere da lavoratori migranti. Nella raccolta stagionale di frutta e verdura, per esempio, il calo di lavoratori italiani è iniziato gradualmente. “È stata una rivoluzione len-

ta”, ha scritto lo scrittore Alessandro Leogrande, “la si è percepita come tale quando si era già compiuta” (Leogrande 2008: 22). Come ha ricostruito Michele Colucci (2022), in poco più di un quindicennio la manodopera migrante nell’agricoltura ha superato in numero i lavoratori italiani, specie nella raccolta degli ortaggi, nell’allevamento e in alcune lavorazioni colturali, come quella delle fragole, dei pomodori e delle angurie. Nella sua ottima ricostruzione del ruolo della forza lavoro migrante nell’occupazione, Colucci osserva che già negli anni Sessanta, quando tale partecipazione era limitata all’agricoltura e all’ambito domestico, emergeva “l’irresponsabilità dei diversi soggetti coinvolti: imprese, istituzioni, sindacati” (Colucci 2022). In quegli anni, erano i proprietari terrieri a preferire lavoratori ricattabili piuttosto che i lavoratori siciliani iscritti nelle liste di collocamento.

“Lontane dal promuovere una definizione del problema e un accordo specifico tra le forze del lavoro, le autorità competenti hanno provocato, con una politica di lassismo e indugi, il deterioramento della situazione, specie nei rapporti tra gli immigrati e la popolazione locale. La cieca e provocatoria campagna di denunce e di opposizione sostenuta dalle confederazioni sindacali della provincia esplicitamente e unicamente diretta contro i lavoratori tunisini ha favorito l’accendersi e il maturare di un clima di intolleranza e di tensione fra i braccianti, gli operai e la cittadinanza tutta, da una parte, e gli immigrati stranieri, dall’altra” (Cusumano 1976: 26).

Non è questa la sede per una ricostruzione di quanto è accaduto nell’agricoltura. La letteratura mostra come, tuttavia, in questo settore, la tendenziale sostituzione di forza lavoro autoctona regolarmente iscritta alle liste di collocamento con forza lavoro migrante, spesso in nero e sottopagata, sia stata l’effetto di una precisa preferenza datoriale, incline a resistere alle pressioni del mercato attraverso il reclutamento di lavoratori poco tutelati. Per Enrico Pugliese (1985), la crescita della presenza di braccianti stranieri, in questo senso, non può essere attribuita esclusivamente a un paradigma sostitutivo. La chiave di questo processo va individuata nella deregolamentazione del settore. La sostituzione di forza lavoro autoctona con forza lavoro migrante, in questo senso, è un sintomo del deterioramento delle condizioni di lavoro nel settore e dello smantellamento delle tutele, dei salari e dell’architettura stessa della sicurezza sociale.

Negli anni, il tentativo di rispondere alle pressioni del mercato sostituendo al personale regolarmente iscritto alle liste di collocamento con forza lavoro ricattabile e, spesso, razzializzata, ha normalizzato il deterioramento delle condizioni di lavoro. Nell’agricoltura, come spiega bene Colucci (2022), questo ha portato a una graduale “profughizzazione” del bracciantato, in un combinato disposto di precarietà alloggiativa e sfruttamento lavorativo, che ha acuito la segregazione e il razzismo nei confronti dei lavoratori migranti. Per quanto il paradigma della sostituzione sia stato usato nel tempo per normalizzare il deterioramento delle condizioni di lavoro in Italia, a distanza di anni è chiaro che la diserzione delle campagne non era l’esito di una trasformazione culturale, segnata dal cambiamento dei gusti lavorativi degli italiani. Fermo restando che le dinamiche di sostituzione della forza lavoro autoctona con quella migrante variano significativamente in base ai contesti geografici e socio-economici, e che generalizzazioni eccessive rischiano di non cogliere le specificità locali che influenzano la struttura e l’evoluzione del mercato del lavoro nella ristorazione, vero è anche che in molti casi l’accento sulla volontà degli italiani di non fare più certi lavori nascondeva il più profondo deterioramento delle condizioni di lavoro per tutti. Un deterioramento che, anche grazie alle narrazioni con cui questa trasformazione è stata interpretata, ha portato presto alla crisi del sistema di collocamento pubblico e del sistema ispettivo, alla crescita del lavoro sommerso e dello sfruttamento intensivo dei migranti e degli autoctoni in questo e in altri settori.

Nel 2018, una analisi di Unioncamere in collaborazione con Anpal, ha mostrato che “i lavori che gli italiani non vogliono più fare” sono aumentati. Secondo questa analisi, essi comprendono l’edilizia, l’agricoltura, l’allevamento, la panificazione, il tessile, la ristorazione e la sanità: tutti quei settori, come ha osservato giustamente Devi Sacchetto (2013), in cui le lotte in difesa dei diritti del lavoro è stata meno efficace. In questi casi, l’abbandono di determinati settori lavorativi non va intesa come una scelta, bensì come l’esito di un pericoloso deterioramento delle condizioni di lavoro. Lo stesso processo che ha preso forma, in questi anni, nella ristorazione.

Dopo la pandemia, la ristorazione è stata il settore che, più degli altri, ha registrato uscite dal comparto superiori agli ingressi. Secondo il XXI Rapporto Annuale dell’Inps (2022), il saldo tra ricollocati in entrata e in uscita, negli anni successivi alla pandemia, è stato negativo. Allo stesso tempo, il ricorso a manodopera migrante è aumentato, nel tentativo di rispondere alla carenza di personale, a indicare, ancora una volta, una tendenziale sostituzione

di forza lavoro italiana con forza lavoro migrante. Alla luce di questi dati, possiamo dire che la fuga dalla ristorazione dipende semplicemente dal cambiamento dei gusti lavorativi del personale, o essa va messa in relazione con il deterioramento delle condizioni di lavoro nel settore e con lo smantellamento delle tutele, dei salari e dell'architettura stessa della sicurezza sociale? Firth et al. (2004) hanno introdotto una distinzione tra le motivazioni intrinseche e estrinseche nell'intenzione di lasciare il lavoro (*intention to quit*), che aiuta a rispondere a questa domanda. Per ragioni intrinseche, intendiamo ragioni mosse dalla motivazione del lavoratore stesso, dalla sua dedizione e dal suo coinvolgimento nel lavoro. Per ragioni estrinseche intendiamo le condizioni di lavoro, che possono essere percepite come scadenti in relazione alla retribuzione, alla temporaneità e alla stagionalità del lavoro. In quest'ultimo caso, condizioni deteriori diventano un disincentivo al lavoro e vanno a minare alla base la motivazione. Secondo la Fondazione Consulenti del Lavoro nel 2022, quest'ultimo fattore ha influenzato la crescita delle dimissioni volontarie in Italia nel periodo post-pandemico. La Fondazione Consulenti del Lavoro evidenzia che vi sono due principali ragioni per cui le persone lasciano. Nella parte alta del mercato del lavoro, le dimissioni sono spesso motivate dal desiderio di migliorare la propria condizione, trovando un maggiore equilibrio tra lavoro e vita privata, e dal tentativo di muovere verso i vertici della piramide professionale. Nella parte bassa, le dimissioni dipendono spesso da un "allontanamento volontario dal lavoro per disaffezione", dal "rifiuto delle condizioni o progetti di vita incompatibili con l'occupazione lasciata". Pur evidenziando che il caso italiano è "molto articolato" e spesso è "difficile far emergere una chiara chiave di lettura, tante sono le variabili che vi concorrono", lo studio concludeva che, nel settore ricettivo-ristorativo, la crescita delle dimissioni volontarie rientra nel secondo caso e che, in questi casi, "la crisi, e il conseguente deterioramento delle condizioni di lavoro, ha spinto presumibilmente molti a dimettersi, pur in assenza di alternative".

Questo articolo si concentra sulle condizioni di lavoro nella ristorazione per capire quali siano le cause della fuga del personale da questo settore. Servendosi delle testimonianze che i lavoratori e le lavoratrici della ristorazione condividono spontaneamente e in modo anonimo su Reddit, esso intende comprendere se tale scelta sia mossa dal desiderio di migliorare le proprie condizioni muovendo verso piani più elevati della piramide professionale, o dalla necessità di allontanarsi da condizioni di lavoro scadenti.

Questa è una domanda particolarmente importante alla luce del ruolo che la ristorazione svolge nel settore del turismo e nell'economia italiana. Il turismo, comparto che ha un'incidenza economica pari al 7 per cento del PIL italiano, è quel complesso di attività del terziario che si occupa di offrire servizi nei trasporti, nell'ospitalità nella ristorazione e nell'intrattenimento. Nel turismo trovano impiego circa due milioni di occupati. La fetta principale degli occupati è impiegata nella ristorazione. Secondo quanto riporta il recente Rapporto Ristorazione (2024) dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi (Fipe), nella ristorazione lavorano circa un milione di occupati. Il 58,4 per cento lavora nei ristoranti, il 25,4 per cento nei bar, il 7,2 per cento nelle aziende di pasti preparati, il 6,5 per cento in mense e catering. Di fatto, il rapporto Fipe mostra l'importanza economica della ristorazione. Essa ha avuto un incremento del 3,9 per cento nel 2024, rispetto al 2022. Di fatto, la crescita della ristorazione scandisce il cambiamento dell'economia italiana, caratterizzata, in particolare negli ultimi anni, dalla crescita del turismo e dal declino della manifattura. È proprio alla luce della crescente importanza economica della ristorazione e del settore turistico nell'economia italiana, che è necessario capire come stanno cambiando le condizioni di lavoro in questo settore, e se la fuga da questo comparto derivi realmente dal cambiamento di gusti della manodopera, o condizioni di lavoro sempre meno sostenibili.

METODOLOGIA

Lo scopo di questa ricerca è studiare la percezione del lavoro nella ristorazione in Italia. Per farlo, essa raccoglie le discussioni che hanno avuto come oggetto il turismo sulla piattaforma Reddit e si serve di Grounded Theory Method (GTM) per analizzarle. Reddit è una piattaforma di discussione in cui gli utenti registrati (noti come redditor) possono pubblicare contenuti in forma anonima. Fondata nel 2005 da Steve Huffman, Alexis Ohanian e Aaron Swartz, Reddit consente di scambiare informazione in modo anonimo, con post scritti o collegamenti iper-

testuali a cui gli utenti possono rispondere con voti e commenti. Una delle piattaforme più usate al mondo, Reddit è articolata in subreddit, comunità online con norme e un vocabolario propri, organizzate attorno a un tema specifico. Per esempio r/AskReddit, la seconda comunità più grande della piattaforma, ha circa 45 milioni di utenti. Sui temi del lavoro, invece, negli anni recenti ha raggiunto particolare notorietà r/Antiwork, una comunità che conta circa tre milioni di utenti, accumulati dalla necessità di condividere le proprie esperienze lavorative. Il subreddit ha fatto discutere non solo perché è diventato il simbolo delle Grandi dimissioni, il luogo virtuale in cui gli utenti si recavano per raccontare la propria decisione di lasciare il lavoro, ma perché gli utenti del subreddit sono decuplicati in numero nei mesi successivi alla pandemia.

Per analizzare la percezione del lavoro nella ristorazione in Italia, questo articolo si è concentrato su r/Italy, una comunità con 1,1 milioni di utenti il cui fine è, come recita la descrizione ufficiale, discutere tutto ciò che ha a che fare con l'Italia. In ogni subreddit, gli utenti possono aprire una discussione, commentare i post o assegnare loro un voto, definito upvote se positivo e downvote se negativo. La valutazione degli utenti determina la visibilità dei contenuti, facendo sì che i post con un punteggio elevato appaiano all'inizio di ogni pagina, mentre il materiale più vecchio perde progressivamente importanza.

È importante osservare sin da subito come la comunità r/Italy sia una comunità generalista. Mentre il subreddit r/Antiwork, per esempio, si occupa di lavoro ed è connotato da un pensiero anti-lavorista, che attrae al proprio interno utenti accomunati da questa visione, il Subreddit r/Italy è generalista. In questo senso, al suo interno confluiscono contenuti che spaziano dalla musica al cinema, dalla cultura al cibo, dalla lingua alla storia. L'unico tratto comune di questi contenuti è che hanno tutti a che fare con l'Italia. Data l'assenza di un filtro ideologico, le conversazioni all'interno di r/Italy si prestano particolarmente a sondare l'immaginario della popolazione generale sulla ristorazione. Tanto più che, negli ultimi anni, la comunità r/Italy è diventato uno spazio importante per le discussioni sul lavoro, mancando, per gli utenti italofoeni, un altro spazio virtuale in cui discutere di questi temi.

In generale, il dataset di questo articolo è costituito dalle 37 principali conversazioni che hanno avuto come tema il lavoro nella ristorazione in r/Italy e che sono pubblicate tra il 2022 e il 2024. Esso comprende un totale di circa 1500 commenti, che si estendono per circa 350 pagine e include articoli che hanno come tema la ristorazione. Le parole chiave utilizzate per selezionarli sono state "ristorazione", "ristorante", "bar", "camerier*", "cuoc*", "barista". Si tratta, in alcuni casi, di post dedicati specificamente alla ristorazione, per esempio: "La ristorazione ti distrugge dentro"; "Perché lavorare nella ristorazione fa così schifo"; "Salute mentale nella ristorazione/turismo"; "Ristorazione!! Condizioni di lavoro!"; "Sono stanco della ristorazione e non riesco a studiare". In altri casi, la ristorazione viene citata nei commenti a post dal tema leggermente più ampio: "Tanti lavoretti in un paese senza futuro"; "Licenziarmi dopo un mese di lavoro"; "Domani mi dimetto"; "Candidature per trovare lavoro da incubo"; "Non so come sopravvivere al mondo del lavoro"; "Sto per diventare un NEET"; "Un consiglio a proposito di lavoro e antidepressivi".

È evidente, già da questa prima presentazione, come la ristorazione venga spesso tirata in ballo per discutere di un mondo del lavoro fortemente problematico, che ha un impatto negativo sulla salute fisica e mentale delle persone, inducendole, spesso, ad abbandonarlo. Nel tentativo di comprendere, attraverso questo dataset, quali siano le cause della fuga dal settore, le domande che guidano questa ricerca sono le seguenti.

- 1) Quali temi ricorrenti emergono quando si parla di lavoro nella ristorazione?
- 2) Quali problematiche emergono da queste narrazioni e quali immaginari alternativi?
- 3) Quali sono le ragioni della fuga del personale dal settore?

Come accennato sopra, il dataset include i 37 articoli più rilevanti degli ultimi due anni che hanno per tema la ristorazione. I contenuti raccolti sono stati analizzati con Grounded Theory Method (GTM), una metodologia qualitativa elaborata da Barney Glaser e Anselm Strauss, al fine di fornire una strategia di raccolta, gestione, organizzazione e analisi dei dati qualitativi (Corbin e Strauss, 1997). A questo fine, GTM prevede, in una prima fase, un'esplorazione qualitativa parola per parola e riga per riga, tesa all'individuazione dei concetti principali dell'analisi (codifica aperta). Questi indicatori sono, poi, collegati tra loro e raggruppati in categorie (codifica assiale). Infine, le categorie principali sono state legate tra loro in una teoria coerente che spiega il fenomeno complessivo

(codifica selettiva). L’aspetto centrale della GTM è che l’analisi dei dati consente alla teoria di emergere “dal basso”, man mano che i dati vengono raccolti, analizzati e messi in relazione tra loro.

In questo caso, il processo di codifica ha portato all’individuazione di quattro categorie.

1. Condizioni lavorative e sfruttamento.
 Gli indicatori più frequenti di questa categoria erano: bassi salari, poche euro al mese, povertà, orari di lavoro, lavoro nero, sfruttamento, lavoretti, lavori di merda;
2. Salute fisica e mentale.
 Gli indicatori più frequenti di questa categoria erano: ansia, depressione, stress, solitudine, burnout, alcol, erba, cocaina, droga;
3. Dimissioni e immaginari alternativi.
 Gli indicatori più frequenti in questa categoria erano: dimissioni volontarie, lavoro all’estero, smettere di lavorare, cambiare lavoro, prima la salute.
4. Esperienze di NEET (Not in Education, Employment, or Training).
 Gli indicatori più frequenti di questa categoria erano: divenire nullafacenti, non lavorare, lavorare in fabbrica, divenire neet, divenire contadini.

Di seguito, è riportata la cornice di codifica che riassume la relazione tra gli indicatori individuati, le categorie e il fenomeno della fuga dalla ristorazione. Grounded Theory Method si serve spesso della cornice di codifica per organizzare e categorizzare i dati raccolti. In questo caso, la cornice mostra gli indicatori che emergono più frequentemente dalla lettura dei dati (la loro frequenza appare tra parentesi). Essa mostra anche l’emergere di quattro categorie prescelte, ciascuna delle quali esplicita una causa della fuga di personale.

Figura 1. La cornice di codifica.

Indicatori	Categorie	Categoria centrale
Paghe basse (57)	Condizioni di lavoro e sfruttamento	Fuga dalla ristorazione
Turni massacranti (20)		
Ambiente tossico (31)		
Lavoro nero (19)		
Stress (13)	Salute fisica e mentale	
Burnout (9)		
Ansia (6)		
Depressione (17)	Dimissioni e immaginari alternativi	
Il lavoro operaio è più tutelato (9)		
La vigilanza è pagata di più (1)		
Meglio fare il contadino (1)	Esperienze di NEET	
Depressione e smettere di lavorare (7)		
Insoddisfazione e smettere di lavorare (2)		

Come vedremo, il desiderio di abbandonare il settore del turismo taglia trasversalmente questa analisi. Rispetto alle analisi sulle dimissioni nella ristorazione (Coin, 2023), tese a comprendere ragioni principali per cui chi lavora nella ristorazione decide di lasciare, in questo caso il desiderio di lasciare il lavoro emerge come il filo rosso che collega tra loro le testimonianze di chi lavora nella ristorazione.

L’idea di andarsene è presente come esperienza passata, progetto futuro o semplicemente come espressione di un desiderio di riscatto e di rivalsa. Poiché, come abbiamo detto, in r/Italy, queste conversazioni non sono riconducibili a un preciso orientamento ideologico, né le dimissioni descrivono un’esperienza condivisa tra gli utenti, come accadeva in r/Antiwork, questo immaginario ci parla di un malessere diffuso che coinvolge estesamente il lavoro nel turismo, e che, troppo spesso rimane sottotraccia. Una tendenza, questa, emergenziale e preoccupante, che non può essere ricondotta maliziosamente al cambiamento dei gusti lavorativi degli italiani, né ignorata precludendo,

così, allo sfruttamento differenziale dei migranti nelle cucine. Essa va interpretata, al contrario, come un'emergenza che impedisce il lavoro dignitoso e colpisce il personale della ristorazione, nel momento stesso in cui questo settore diventa centrale per il futuro dell'economia italiana.

DISCUSSIONE DEI RISULTATI

Condizioni di lavoro e sfruttamento

Da anni, le testimonianze dei lavoratori nel settore turistico, parlano condizioni di lavoro difficili, che oscillano tra sfruttamento e precarietà. Molti raccontano di turni massacranti per compensi bassi, o con contratti part-time che non rispecchiano le ore effettivamente lavorate. Un'altra problematica comune è la mancanza di riposo e il lavoro in nero, spesso accompagnato da maltrattamenti e urla, abusi e violenza. Le testimonianze raccolte evidenziano tutte queste criticità: i bassi salari, i turni massacranti, l'ambiente di lavoro tossico. In generale, il tenore dei commenti è esplicito circa le problematiche del settore. Le paghe sono troppo basse e, secondo alcuni utenti, si sono ridotte nel tempo.

Mi ricordo che anni fa la cosa normale in Friuli Venezia Giulia era trovare stipendi di 1400 euro più o meno nella ristorazione. [...] Adesso se arrivano ai 1000 euro è già tanto. Si comportano come che se [...] ti fanno un favore. Come se uno non si meritasse neanche arrivare a quella cifra pauperrima. Vabbè, che il mercato lavorativo fa schifo, quasi è meglio non lavorare. Spero veramente di trovare qualcosa in fabbrica perché non vorrei essere uno dei ragazzi che ci provano a mollare quella merda di lavoro e non riescono

L'esperienza di questo deterioramento è sensibile, al punto che, sin dalle prime testimonianze, si coglie in filigrana la volontà di lasciare ("spero veramente di trovar qualcosa in fabbrica"; "meglio la fabbrica tutta la vita"; "meglio non lavorare").

La ristorazione è la *creme de la creme* della merda, 60 ore a settimana, festivi e straordinari non pagati, tredicesima spalmata, malattia inesistente, metà stipendio (se ti dice bene) in busta resto in nero, ignoranza totale delle minime norme sulla sicurezza sul lavoro, ferie inesistenti, permessi mai visti. Meglio la fabbrica tutta la vita.

E ancora:

La ristorazione è un ambiente di merda [...]. Si ha sempre da ridire su qualcosa, mai un complimento, gli ultimi tre anni neanche gli auguri di compleanno nonostante lascio hint sottili settimane prima, recentemente ho perso pure un parente stretto e mi hanno dato una settimana libera dicendo che capiscono la situazione [...] ma quella settimana non era retribuita. Voglio le ferie? Non retribuite. [...] Ho un contratto a chiamata (due giorni in bianco resto nero) con meno di 10 euro all'ora 5-6/7 giorni alla settimana, TFR inesistente ho chiesto molte volte qualcosa di meglio come contratto e la risposta è sempre stata "poi ne parliamo". Da quando la perdita mi ha fatto realizzare che puoi spaccarti il culo tutta la vita e ti godi a malapena la pensione ho iniziato a fare il minimo sindacale e se decidono di silurarmi mi faccio un bel giro dai sindacati.

In diverse testimonianze, queste condizioni non sono un'eccezione. Come osserva l'autore di un post intitolato "Tanti lavoretti in un paese senza futuro", la ristorazione sembra il simbolo di un'economia fondata sui lavoretti, in cui si sfrutta forza lavoro giovane e sottopagata.

Il concetto è "prendo giovani disperati, li sfrutto finché non si auto eliminano, ripeto ad libitum".

Di fatto, questo non riguarda solo i piccoli esercizi.

La ristorazione è un settore di merda, dal McDonalds, alla Piadineria, alla Pasticceria artigianale scrausa che paga in nero a quella rinomata con contratto al ristorante stellato. Imho [per come la vedo io, ndr.] vai, fatti questa esperienza e al massimo ti licenzi. (Mi raccomando controlla di avere accesso alla piattaforma INPS per poter dare le dimissioni senza dover andare al CAF, e per controllare che versino i contributi).

Né le paghe sono l'unica causa di malessere.

Gli orari settimanali cambiano ogni volta per renderti impossibile organizzarti la vita e avere altri impegni. Ho conosciuto un sacco di dipendenti ed ex dipendenti e sinceramente credo sia un lavoro di merda. Chiaro che se l'alternativa è il marciapiede è meglio quello, ma di certo non lo si può consigliare.

Le critiche più frequenti riguardano la paga, gli orari e l'ambiente di lavoro. Sarà per questo che, una delle parole più frequenti in queste testimonianze è *merda*: “la ristorazione è un settore di merda”; “la ristorazione è la *creme de la creme* della merda”; “mamma mia che settore di merda”, “lavoro di merda”, “ti trattano di merda”. La parola merda è una delle più ricorrenti, compare nel database 59 volte, soldi e paga compaiono entrambe 88 volte, sfruttamento compare 14 volte, ambiente tossico compare 13 volte.

Di colleghi ottimi ce n'erano, ma pochi. In sostanza, gestiva tutto il “caposala”, un deficiente meno utile di un cane che per fare bella figura col capo era in costante overbooking [...]. Se c'erano pochi clienti, il “caposala”, anzi il coglione, tagliava a piacimento le ore dei dipendenti spedendoli a casa. Moltissime cose venivano date per scontate e mai insegnate. La cosa che più mi dava fastidio era che ad alcuni membri del personale sembrava il posto più bello è normale del mondo. Ah, in tutto questo il capo si aggirava per la sala spargendo ansia e urlando minacce di licenziamento se su 5-600 coperti usciva una pizza bruciata. Mamma mia che settore di merda.

Spesso, la percezione di malessere e solitudine appare soverchiante.

È follia, è sfruttamento. Farei pure un mese senza riposo ma con un leader che si preoccupa davvero dei dipendenti e non per qualcuno che ti rimprovera il fatto che tu abbia finito alle 10 (nonostante le colazioni dovrebbero finire alle 9 per regola), per lui le 10 è troppo presto, se esci e ti diverti nel tuo tempo libero ti fa le battutine, è come se fossimo dei cani per lui, se vai in palestra ti rimprovera poiché ti dice che poi si è stanchi per il lavoro (cazzo c'entra la vita privata con il lavoro? Il mio benessere devo metterlo in secondo piano per le sue follie economiche/lavorative?)

Salute fisica e mentale

Le problematiche del settore diventano evidenti nel deterioramento delle condizioni di salute fisica e mentale dei dipendenti. Spesso, infatti, condizioni di lavoro precarie, con turni lunghi, salari bassi, e mancanza di adeguate tutele, pongono problemi di salute legati a stress, angoscia e *burnout*. In uno dei post più emblematici, intitolato “La ristorazione ti distrugge dentro”, l'autore scriveva così.

Faccio il cameriere da quattro anni. Ho iniziato perché avevo bisogno di un impiego e anche per spronare me stesso a parlare con gli sconosciuti in modo cortese. Sono sempre stato una persona calma, e lo sono ancora adesso, ma fare questo lavoro mi mette seriamente alla prova. Non tanto per i clienti, che si sono maleducati e tutto, quanto per chi gestisce e i colleghi. È un ambiente dove tutti si chiudono nelle loro quattro mura pensando che il resto faccia schifo e reputando sé stessi i migliori con un'ipocrisia e un arrivismo che spero, una volta cambiata occupazione, di non vedere più, o comunque in misura minore. Questa cosa mi fa ribollire il sangue.

In generale, quasi tutte le testimonianze sono critiche dell'ambiente di lavoro. Per molte persone, tuttavia, è difficile, in tale ambiente, trovare un equilibrio tra lavoro e vita privata. Per molte persone, lavorare significa essere costretti a gestire una situazione di stress (compare 13 volte), burnout (9), angoscia (1), ansia (6), depressione (17) che spesso conduce sull'orlo del collasso. O di solitudine, come accade in un post intitolato “ho bisogno di non sentirmi solo nel fare la stagione estiva”.

Ho deciso di fare la stagione estiva come aiuto cuoco, e sono sull'orlo del collasso. La mole di lavoro è alta, le ore sono improponibili e in più mi tocca fare le pulizie da solo. Inoltre, come se non bastasse, devo fare ciò che i lavapiatti non fanno: ovvero pulire il pavimento finendo oltre l'orario di fine servizio. Vorrei almeno non sentirmi solo su questa barca piena di m...

La solitudine è uno dei problemi che attanaglia la ristorazione. In una recente ricerca dell'Ordine degli Psicologi del Lazio e l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto (2022), la prima che studia la salute mentale e lo stress lavoro-correlato nella ristorazione in Italia, emergevano diverse criticità. Tra queste, quelle più frequenti

erano il turnover del personale (problematico per l'80 per cento delle persone), la mancanza di equilibrio tra vita lavorativa e vita privata (55 per cento), gli orari di lavoro troppo lunghi (55 per cento) i carichi di lavoro troppo elevati (54 per cento), i disturbi del sonno (54 per cento), oltre all'ansia (40 per cento), la tristezza (38 per cento) e l'isolamento sociale (35 per cento). L'isolamento sociale e la solitudine, per molti versi, sono intrinseci al lavoro nella ristorazione, fondato com'è sulla necessità di lavorare nel tempo libero altrui, e di riposare quando gli altri lavorano. Nelle testimonianze che stiamo analizzando, queste problematiche le troviamo tutte.

Faccio la barista da quando ho memoria, lavorato per mille teste di cazzo diverse e sfruttata in tutti i modi immaginabili. Ora sto in un bar dove le colleghe non sanno nemmeno montare il latte e si comportano da capi. [...] Sono in totale burnout, mi fa schifo servire la gente, mi fa schifo toccare il cibo della gastronomia e ancora più schifo essere trattata da serva. Ovviamente sono in nero, pagata malissimo e rimproverata se dio non vuole manca un euro in cassa perché "sei la più anziana qui" (38 anni). Sono stanca, delusa, non ho tempo né voglia di farmi nemmeno dare una botta da qualcuno la sera, di uscire con gli amici o di andare a cena. L'unico asso nella manica che ho è un'eventuale vertenza se le cose si dovessero mettere male.

In questo contesto, non è raro che si inneschi un circolo vizioso tra stress, droghe e alcol. In un commento al post che cerca soluzioni alla solitudine durante il lavoro stagionale, un utente evidenzia che:

Purtroppo, l'uso di alcol e coca è dietro l'angolo facendo la stagione. Per quel che mi riguarda è più sopportabile se ti fai qualche amico che lavora lì o in albergo/ristorante vicino. Dopo lavoro uscite, birra e vi sfogate parlando male di quegli stronzi e passa meglio il tempo.

In molti casi, il malessere sembra totalizzante.

Faccio ogni giorno pranzo e cena al ristorante facendo più o meno otto ore nei giorni normali e undici nel fine settimana e mi sto esaurendo piano piano. So che settembre non è lontano ma a me l'idea di fare tutto agosto, che è il mese peggiore, mi mette angoscia. Sto cercando anch'io dei modi per gestire l'ansia, lo stress e l'angoscia dovuti dal lavoro ma non li ho ancora trovati.

Le crisi di ansia sono frequenti, nelle testimonianze analizzate, come conferma questo post intitolato "non so come sopravvivere al mondo del lavoro".

Ciao a tutti, scrivo nel mezzo dell'ennesima crisi d'ansia da quando mi sono affacciato nuovamente al mondo del lavoro dopo la pandemia. Il mio problema è questo: ho più di 40 anni e, prima del Covid, apparentemente ho sempre lavorato "nel mondo degli unicorni". Poi ho trovato lavoro in un ristorante di un cibo che va molto di moda adesso ed ecco che mi è crollato il mondo addosso: nonostante, come sempre, dessi il massimo [...] era un continuo di urla, insulti, accuse di non voler fare un cazzo e sbattermene del lavoro, veri e propri atti di bullismo come farmi mangiare in bagno etc. Me ne sono andato dopo due mesi in cui ero così stanco ed esaurito da non riuscire più a svolgere alcuna attività quotidiana a parte quella lavorativa, ma soprattutto avevo attacchi di panico praticamente quotidiani. Mi sembrava di essere tornato ai tempi della scuola, col terrore dei prof e dei genitori [...].

La sua testimonianza continua con un'altra esperienza di lavoro in un supermercato, in cui pure "la norma sono urla, minacce, vendette varie tipo cambio degli orari".

Io, vi giuro, sono totalmente annichilito. Non sento più amici e parenti, non ho la forza di portare fuori il cane, di occuparmi della casa ecc. È un incubo. Mi sembra davvero di essere di nuovo un ragazzino che vive nel terrore della scuola e delle punizioni dei genitori, non capisco come sia possibile che la gente tutti i giorni si alzi e accetti questa come la normalità. [...] Il problema è che io non ho alcun desiderio di continuare a vivere così, chi me lo fa fare? Ho sempre sofferto di depressione ma c'era sempre la speranza che sarebbe andata meglio; invece, l'alternativa è tra farsi trattare da bambino pigro e sfaticato o finire sotto un ponte e chiedere l'elemosina per strada.

Dimissioni e immaginari alternativi

Come abbiamo visto, il tema delle dimissioni attraversa trasversalmente queste testimonianze. Molte persone, infatti, esprimono difficoltà a trovare un equilibrio tra lavoro e salute mentale, e non riescono a gestire carichi così

elevati di ansia, solitudine e stress. In questo contesto, le dimissioni compaiono in tre diverse accezioni. In alcuni casi sono un'esperienza passata, in altri casi un piano futuro e in altre circostanze ancora sono un pensiero latente che funge da sfatatoio per la frustrazione. Spesso, a queste è legato un immaginario alternativo in base al quale sarebbe preferibile fare l'operaio (comparsa 19 volte), essere impiegato nella vigilanza (3) oppure fare il contadino (1).

Lascia subito la ristorazione. È il peggio che c'è in Italia. A fare l'operaio molte volte è molto meno stancante, orari certi, contratto, e mille altre garanzie. Oltre a dire che prendi sempre sopra i 1500.

Lavoravo nella ristorazione, ora sono in apprendistato per diventare un operaio specializzato R&D, 40 per cento in più di stipendio, ferie, permessi, otto ore di lavoro stabili, sicurezza di andare a convivere finalmente con la mia fidanzata mentre pago la macchina. Non ti accorgi di quanto nella merda stai finché non ne esci.

Sono passata da anni di ristorazione alla vigilanza perché ero stanca di spaccarmi la schiena per non arrivare a 1000 euro al mese. Si adesso faccio un lavoro “pesante” (ma mai come nella ristorazione) faccio anche notti ma prendo molto di più, non sono trattata male e da schiava ed ho delle possibilità di crescita. A livello psicologico sono rinata, ho molto meno stress e ansia. Lascia stare la ristorazione, ti prego, ti consuma la vita e basta.

Spesso, chi lascia la ristorazione, si sposta verso l'industria. Di recente, un'analisi di Cisl Lombardia delle cause delle dimissioni (2023), svolta insieme a Bibliolavoro e all'Ufficio Vertenze Lombardia Sindacare, ha mostrato che la tendenza a spostarsi dal terziario all'industria è frequente. Quando Gian Maria Volonté recitava nel celebre film di Elio Petri, l'industria metalmeccanica era l'epitome dello sfruttamento. Ora c'è chi lascia il lavoro nel terziario per rifugiarsi in questo settore. In un terziario gravato da lavoro nero e part-time involontario, dove i turni cambiano all'ultimo momento e i salari sono bassi, del resto, è spesso difficile controllare quando e come si lavora. In questo contesto, non è detto che lasciare consenta, necessariamente, di migliorare la propria situazione.

Ho fatto il cameriere fino a 27 anni poi ho detto basta perché i contratti sono ridicoli, zero diritti, solo puro sfruttamento. Sono andato a lavorare in fabbrica e ci sono stato per un anno e mezzo. Otto ore per cinque giorni, 1400 euro al mese. Ferie, tredicesima, quattordicesima. Non male a prima impressione. Ti dico solo una cosa: non fidarti di quelli che non hanno mai lavorato in fabbrica e ti dicono che sta lì “tranquillo” otto ore a 1500/1600 euro. Cazzo vuol dire tranquillo? Da operaio generico ti fai il culo. Stai in piedi otto ore che non passano mai, alla fine della giornata ti fanno male gambe e schiena. Quindi per finire, ti dico che sicuramente in generale è meglio la fabbrica che la ristorazione, ma se riesci a trovare o ad ambire a qualcos'altro è meglio ancora.

In generale, il tenore di queste testimonianze suggerisce un deterioramento complessivo e esteso delle condizioni di lavoro.

In un post intitolato “Licenziarmi dopo un mese di lavoro”, l'autrice racconta di essersi dimessa due volte nel giro di un anno, la prima dalla ristorazione e la seconda dal commercio. Quando, in seguito, è tornata a lavorare in un bar, è riuscita a resistere meno di un mese, a causa di straordinari fuori busta, giorni di da un contesto di lavoro tossico a un altro.

Esperienze di NEET (Not in Education, Employment, or Training).

In alcuni casi, le esperienze di malessere e vessazione nell'ambito della ristorazione si traducono in un rifiuto del mondo del lavoro tout court. Accade, dunque, che, in alcuni casi, le testimonianze descrivano un tale rigetto per il lavoro da indurre ad arrendersi a una vita lontana dal lavoro. La letteratura, di fatto, ha già rilevato l'esistenza di un *trend* di questo tipo. Per Rosina et al. (2021), per esempio, l'esperienza neet va ricondotta a tre traiettorie distinte. Tra queste, il lento precipitare in una spirale di depressione che inibisce l'attività lavorativa.

- Giovani che cercano (più o meno intensamente) lavoro: sono coloro che si sono diplomati o laureati da poco. Sono i più dinamici e occupabili. Una parte rilevante di essi ha elevato capitale umano e alte aspirazioni di collocazione che non sempre trovano immediata corrispondenza nel sistema produttivo.
- Ragazzi scivolati nell'area grigia tra precarietà e non lavoro: hanno basse competenze ma buona disponibilità a riqualificarsi.

- Giovani che oramai non ci credono più, bloccati da situazioni familiari problematiche o scoraggiati da esperienze negative che li hanno fatti precipitare in una spirale di depressione progressiva della propria condizione, non solo economica, ma anche emotiva e relazionale. Quest'ultima categoria è la più difficile da agganciare perché è anche quella meno visibile e risulta anche più difficile da coinvolgere, se non attraverso interventi di prossimità in grado di introdurre strumenti che, prima ancora dell'occupabilità, sappiano riaccendere la fiducia in sé stessi e il desiderio di riprendere attivamente in mano la propria vita.

Secondo Rosina et al. (2021), la categoria di persone più difficile da intercettare quando si parla di neet è quella di coloro che “non ci credono più”, “scoraggiati da esperienze negative che li hanno fatti precipitare in una spirale di depressione progressiva della propria condizione, non solo economica, ma anche emotiva e relazionale”. Quest'ultima categoria è la più facile da rinvenire nei forum online come Reddit. La condizione di anonimato, infatti, spesso consente di superare alcuni degli ostacoli emotivi che inibiscono una presenza pubblica di queste voci, frenata, probabilmente, dalla vergogna o dalla scarsa fiducia in sé. In comunità anonime come r/Italy, al contrario, queste voci hanno agibilità. Qui emerge che la ristorazione è una protagonista dell'esperienza neet, in quanto contribuisce, suo malgrado, a creare quella spirale depressiva che sgretola la fiducia nel mondo del lavoro.

Lo vediamo in diverse testimonianze.

Lavoravo nella ristorazione fino un mese fa. Sono sempre stato onesto, non ho mai rubato dalla cassa, lavoravo al massimo delle mie capacità [...]. Risultato? [...] Nullo riconoscimento al lavoro, essere trattato di maniera passivo-aggressiva come un deficiente, contribuzioni rubate molto spesso senza il TFR, lavoravo per tre persone senza essere pagato pertanto lavoro, gli orari peggiori erano i miei perché io ero il “cavallo di battaglia” (finché mi licenziavo, in quel momento diventavo il più rincoglionito, secondo loro), gli attacchi d'ira dei datori di lavoro che si sentivano sempre traditi (mica fossi io la moglie) e le ultime ore straordinarie non pagate perché in tanto mene andavo, la costante faccia di culo e l'esilio del locale (il classico non voglio vederti più qui ne come cliente). [...] Conclusione? Ho deciso di diventare il nullafacente più nullafacente della storia d'Italia.

E ancora:

Ecconi! Ho 30 anni e sono neet da 2. Vi racconto il mio percorso: dopo il diploma provai l'università ma non faceva per me ed iniziai a fare qualche lavoretto. Poi a settembre 2012 la “grande occasione”, un contratto a tempo indeterminato in una gastronomia-enoteca. [...] Il problema è stato che dopo 8 anni a lavorare 10 ore al giorno da lunedì a sabato ero cotto, in busta paga ovviamente le ore che figuravano erano la metà. Già erano un paio d'anni che mi tiravo avanti come un criceto in una ruota e a marzo 2020 ho mollato. Il primo anno se ne è andato tra lockdown e cazzeggio. [...] Qualche chiamata di lavoro da conoscenti è arrivata ma sempre mah, per dirvi l'ultima l'altro giorno mi chiama mio zio che aveva saputo che in una biglietteria cercavano una persona per 3 mesi: 800 euro al mese 12 ore al giorno tutti i giorni. Credo che fin quando non ci sarà una riforma del lavoro seria che permetta ai lavoratori di essere rispettati e non sfruttati preferisco zapparmi la mia terra onestamente. In sintesi, dopo 8 anni di sfruttamento mi sono dimesso e ora faccio il contadino (per passione).

Secondo il rapporto di Actionaid e Cgil (2022: 96), il 38 per cento dei neet in Italia ha lavorato nella ristorazione.

La maggior parte delle esperienze precedenti si concentrano nel settore alberghiero e della ristorazione (38 per cento), a seguire il commercio (19 per cento), altri servizi collettivi e personali (17 per cento), attività immobiliari e servizi alle imprese (10 per cento) e trasporto e magazzinaggio (4 per cento).

Come osserva l'autrice del post intitolato “Licenziarmi dopo un mese di lavoro”, le condizioni di lavoro nella ristorazione sono insostenibili, fatte di straordinari fuori busta, giorni di riposo negati, nessun giorno di riposo neanche la domenica, “cosa per me allucinante e disumanizzante”. Non a caso, il suo malessere è continuato anche dopo le terze dimissioni.

La situazione è questa: sono moralmente a terra, sconsolata e sotto antidepressivi. Mi sembra solo di prendere decisioni che rovinano la mia salute mentale. Non ce la faccio più. Lo so che per alcuni di voi vi sembreranno delle lamentele del cavolo pensando a chi non ha lavoro etc., ma non posso più continuare a stare male per il lavoro. Ogni giorno mi sveglio e vado a lavoro con il nodo alla gola, perché mi sento di essere stata una stupida per ben due volte.

In quel contesto, la scelta di non lavorare è legata a un malessere di fondo, che sembra motivato dalla depressione o comunque da una elevata insoddisfazione.

Di fatto, lo spaccato di mondo che offrono queste testimonianze parla di un mondo del lavoro ampiamente deteriorato, in cui la scelta di non lavorare si presenta come il simbolo dell'incapacità italiana di offrire opportunità di lavoro dignitose (Di Santo 2023: 46).

La condizione di chi ha smesso di studiare ed è senza lavoro – sia che lo cerchi che non lo cerchi – è l'ennesima faccia dell'incapacità italiana di fare fronte ad una storica offerta di lavoro mai adeguatamente collocata sul mercato, che ha prodotto una disoccupazione cronica, una precarietà e quindi una vulnerabilità sociale soprattutto per le giovani generazioni. Una condizione ormai vissuta dai giovani non più in maniera occasionale ma strutturale e sulla quale sembrano sempre più spesso dover disegnare le loro vite.

Simbolo di un'epoca di disinvestimento, fatta di una graduale e deindustrializzazione e desertificazione produttiva, il turismo, pur descritto dalla politica come il futuro dell'economia italiana, non viene necessariamente percepito come un'opportunità. Esso appare, al contrario, come il simbolo di una fragilità strutturale nella quale rischia di trascinare anche le vite di chi vi lavora. Per molti, del resto, trovare lavoro nella ristorazione è una scelta di ripiego, da accettare in assenza di possibilità più allettanti. Lo mostra bene l'indagine di AstraRicerche (2023), in base alla quale quasi metà degli italiani (46,1 per cento) pensa che lavorare nel turismo sia un ripiego, in attesa di intraprendere scelte di carriera migliori.

È diffusa l'idea, per 3 persone su 4, che lavorare nel turismo sia un'ottima opportunità solo per i giovani in cerca di primo lavoro e per i disoccupati (74,7 per cento). Di certo un'alternativa concreta, ma con qualche lato negativo, infatti lavorare nel turismo è considerato estremamente impegnativo e faticoso (72,5 per cento) e i lavoratori risultano troppo spesso sottopagati (68,4 per cento del campione). Ecco che allora il 63,6 per cento degli italiani dice che, se fosse disoccupato e avesse necessità di lavorare, potrebbe pensare a un impiego nel turismo per una o più stagioni (ma la percentuale non è superiore presso chi attualmente non lavora).

Per la stessa ricerca, basterebbe poco per rendere appetibile il lavoro nel turismo: quasi 4 persone su 5 credono che il settore del turismo potrebbe dare lavoro a molte più persone se fosse meglio gestito e più valorizzato (80,7 per cento) nonché modernizzato e reso più innovativo; per il 78,9 per cento potrebbe addirittura essere un settore interessante in cui lavorare.

Sebbene il turismo venga spesso considerato come il futuro dell'economia italiana, le testimonianze di chi ci lavora parlano di un malessere diffuso che deriva da una multi-causalità di fattori che rimangono, troppo spesso, sottotraccia. Mentre, infatti, la sostituzione di manodopera autoctona con manodopera migrante veniva ricondotta maliziosamente al cambiamento dei gusti lavorativi degli italiani, il dibattito poteva ignorare un processo di deindustrializzazione che impoveriva il tessuto produttivo e deteriorava le condizioni di lavoro delle persone. Laddove a Nord l'erosione graduale della manifattura è stata compensata da progetti di riconversione che includevano il turismo, come è accaduto a Torino, Milano o Genova, nel Mezzogiorno il turismo ha costituito spesso l'unica, incidentale, possibilità (Caruso e Corona 2019). Cresciuto in seno a un'epoca di disinvestimento, fatta di graduale smantellamento produttivo, lungi dall'essere un'alternativa, il turismo è diventato il sinonimo di lavoro povero, legato a contratti part-time e a termine e senza qualità. In questo contesto, la depressione economica si riflette nella vita delle persone, che si tengono a galla in una condizione di precarietà e nel tentativo, spesso impotente, di sfuggire a un contesto di abbandono economico e sociale. In questi casi, la fuga dal settore non è una soluzione al deterioramento delle condizioni di vita e di lavoro. Ne è un sintomo, che richiede un ripensamento complessivo delle condizioni di lavoro in Italia.

CONCLUSIONE

Da diversi anni, il turismo viene descritto come il futuro dell'economia italiana. Comparto produttivo centrale al turismo, esso è sempre più spesso descritto come un motore di crescita. Nonostante questo, le testimonianze dei lavoratori occupati nella ristorazione sono, spesso, emergenziali. Parlano di un settore che “ti distrugge

dentro”, paga poco, sfrutta i dipendenti e ne lacerata la salute lasciandoli, spesso, in un circolo vizioso fatto di stress, droghe e alcol. In molti casi, il malessere del personale diventa a tal punto totalizzante che le persone lasciano. Le testimonianze mostrano che le persone lasciano per ragioni legate alle condizioni di lavoro, percepite spesso come scadenti in relazione alla retribuzione, alle tutele, all’ambiente di lavoro tossico. Mostrano, anche, che la salute mentale nella ristorazione, come conseguenza di tali condizioni, è un problema, in quanto questo tipo di lavoro spesso genera ansia, burnout e depressione. In questo contesto, condizioni deteriori vanno a minare alla base la motivazione del personale. In linea con l’analisi di Firth et al. (2004), potremmo dire che, nella ristorazione, le persone non lasciano per ragioni intrinseche, derivanti dal desiderio di migliorare la propria condizione, ma estrinseche, legate alle condizioni di lavoro scadenti. Come spiegato sopra, per Firth et al., condizioni di lavoro percepite come scadenti in relazione alla retribuzione, alla temporaneità o alla stagionalità del lavoro, vanno a minare alla base la motivazione e diventano un disincentivo al lavoro. In questo senso, chi lascia nella ristorazione non lo fa, spesso, nel tentativo di muovere verso i vertici della piramide professionale, ma perché le condizioni di lavoro sono così scadenti da spingere le persone a dimettersi, pur in assenza di alternative. È un dato, questo, in linea con quanto ha evidenziato la Fondazione Consulenti del Lavoro nel 2022. Esso fa sì che, quando le condizioni di lavoro sono fortemente deteriorate – come nei casi descritti – esse non solo privino il lavoratore di incentivi immediati, ma vadano a erodere la sua stessa motivazione. Non si tratta solo di essere sottopagati: è il sentirsi svalutati, umiliati, sfruttati che spegne il desiderio di dedicarsi al lavoro. Il lavoro, in questi casi, anziché essere uno spazio di realizzazione, diventa una fonte cronica di malessere. La disaffezione personale non nasce, quindi, dalla mancanza di voglia o ambizione, ma dal deterioramento sistematico delle condizioni esterne che, a catena, soffocano ogni forma di motivazione interna. Secondo quanto emerge da queste testimonianze, l’intenzione di abbandonare induce talvolta a spostarsi verso il lavoro operaio nella manifattura o in altri settori a basso salario. In altri casi, l’uscita dalla ristorazione può spingere all’inattività. Questo è un dato importante, che racconta come le condizioni nel settore giungano a essere a tal punto deteriori da ferire l’autostima del personale e la sua capacità di ricollocarsi. In questo contesto, la fuga dalla ristorazione sembra essere il sintomo di un’economia depressa, in cui il personale giudica le condizioni di lavoro sempre meno sostenibili.

Negli anni recenti, l’economia italiana ha visto una continua crescita del settore del turismo e della ristorazione. Nello stesso tempo, il malessere del personale è diventato più difficile da ignorare, come l’insoddisfazione di chi opera in questo settore. I dati riportati in questo articolo lo confermano, come analisi recenti del settore (Inps 2022; Coin 2023; Iannuzzi 2023; Rosina et al 2021). Per quanto il campione utilizzato non possa essere considerato rappresentativo della popolazione generale, le testimonianze analizzate non sono ambigue circa il sentimento degli occupati del settore, che lo descrivono ripetutamente come “un lavoro di merda”, che “fa schifo” e che è possibile accettare solo “se l’alternativa è il marciapiede”.

In questo contesto, dire che la ristorazione è uno dei lavori “che gli italiani non vogliono fare più”, aiuta solo in parte a comprendere quello che sta accadendo. Oggi come ieri, la fuga dalla ristorazione non parla della trasformazione dei gusti lavorativi degli italiani, ma di un mercato del lavoro sempre più spesso caratterizzato da lavoretti, scarse tutele, vessazioni e un’occupazione precaria e insoddisfacente. In questa situazione, la tendenziale sostituzione di forza lavoro autoctona con forza lavoro migrante non è una soluzione. Essa permette di normalizzare un lavoro povero e precario che, gradualmente, sta diventando caratteristico di tutto il lavoro in Italia. Come dimostra la crescita dei lavori “che gli italiani non vogliono fare più” elencati da Unioncamere-Anpal (2018), secondo cui la fuga di personale si è estesa, negli ultimi anni, dall’edilizia, l’agricoltura e l’allevamento, al tessile, alla ristorazione e alla sanità, la carenza di personale va presa sul serio. Prima che le condizioni di lavoro diventino insostenibili in una parte troppo ampia del mercato del lavoro italiano, è necessario ripensare gli strumenti interpretativi con i quali analizziamo l’insoddisfazione e la fuga del personale, senza banalizzarla o normalizzarla. Solo così è possibile creare un contesto discorsivo capace di comunicare l’entità del problema, e la necessità di intervenire con solerzia per cambiare strutturalmente il contesto produttivo italiano.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- ActionAid, Cgil Nazionale (a cura di) (2022), *Neet, tra diseguglianze e divari. Alla ricerca di nuove politiche pubbliche per i giovani*, Roma: Futura Editrice.
- Amin A., Thrift N. (2005), *Città. Ripensare la dimensione urbana*, Bologna: il Mulino.
- Armilli F. (2024), Cucina italiana, cuoco straniero, in «La Voce Info», 23 settembre.
- Astraricerche (2023), *Il lavoro nel settore del turismo in Italia*, <https://7ef66826.rocketcdn.me/wp-content/uploads/2024/02/turismo-astaricerche-set23.pdf>
- Bauman Z. (2017), *Retrotopia*, Cambridge: Polity Press.
- Bashir Ahmad, Muhammad Shahid, Zill-e-Huma, Sajjad Haider (2012), Turnover Intention: An HRM Issue in Textile Sector, in «Interdisciplinary Journal of Contemporary Research in Business», 3, 12.
- Bianchi F., Lutri A. (2018), Un altro mondo è possibile. Collaborare per trasformare, in «CAMBIO. Rivista sulle trasformazioni sociali», 8, 15, 5-13.
- Caruso V., Corona G. (2019), La deindustrializzazione in Italia: uno sguardo d'insieme, in «Clionet».
- Catanzaro R., Colombo A. (2009), Nazionalità, genere e classe nel nuovo lavoro domestico, in *Badanti & Co.*, Bologna: il Mulino.
- Cisl Lombardia, Bibliolavoro, Sindcare (2023), *Dentro l'epoca delle grandi dimissioni: i nuovi fattori di attrattività del lavoro nella società che cambia*, https://www.bancaditalia.it/pubblicazioni/qef/2022-0705/QEF_705_22.pdf
- Coin F. (2023), *Le grandi dimissioni*, Torino: Einaudi.
- Colucci M. (2022), Braccianti stranieri nell'agricoltura italiana: un profilo storico nel periodo repubblicano, in «ASEI. Archivio Storico dell'Emigrazione Italiana», 14 giugno.
- Corrado A., Colloca C., Perrotta M. (cur.) (2013), *La globalizzazione delle campagne. Migranti e società rurali nel Sud Italia*, Milano: Franco Angeli.
- Cusumano A. (1976), *Il ritorno infelice: i tunisini in Sicilia*, Palermo: Sellerio.
- Di Santo V. (2023), *A tempo determinato. La condizione giovanile nel mercato del lavoro*, Milano: Fondazione Giangiacomo Feltrinelli.
- FIPE, Federazione Italiana Pubblici Esercizi (2024), *Rapporto Ristorazione 2024*, <https://www.fipe.it/2024/04/11/rapporto-ristorazione-2024/>
- Firth L., Mellor D., Moore K., Loquet A. (2004), How can managers reduce employee intention to quit?, in «Journal of Managerial Psychology», 19, 2, 170-187.
- Fondazione Consulenti del Lavoro (2022), *Le dimissioni in Italia tra crisi, ripresa e nuovo approccio al lavoro*.
- Iannuzzi F. (2023), Turismo, lavoro sfruttato e l'impossibile “sviluppo”, in «Gli asini», 30 aprile.
- Inps (2022), *XXI Rapporto Annuale*, Roma: Inps, https://servizi2.inps.it/docallegati/Mig/Dati_analisi_bilanci/Rapporti_annuali/XXI_Rapporto_Annuale/XXI_Rapporto_Annuale.pdf
- Ires Fillea-Cgil (2007), *I lavoratori stranieri nel settore edile*.
- Leogrande A. (2008), *Uomini e caporali. Viaggio tra i nuovi schiavi nelle campagne del sud*, Milano: Mondadori.
- Mandich G. (2018), Utopie dell'ordinario e reincantamento del futuro, in Ilardi E., Loche A., Marras M. (ed.), *Utopie Mascherate. Da Rousseau a Hunger Games*, Milano: Meltemi.
- Ordine degli Psicologi del Lazio, Ambasciatori del Gusto (2023), *La psicologia al servizio della Ristorazione*.
- Pugliese E. (1985), Quale lavoro per gli stranieri in Italia?, in «Politica ed economia», 9, 69-76.
- Rosina A. et al. (a cura di) (2021), *Intercettare i Neet: strategie di prossimità*, Ministero per le Politiche Giovanili e il Servizio Civile Universale.
- Sacchetto D. (2013), Migrazioni e lavoro nella sociologia italiana, in Mezzadra S., Ricciardi M. (cur.), *Movimenti indisciplinati. Migrazioni, migranti e discipline scientifiche*, Verona: Ombre Corte, 50-67.
- Strauss A., Corbin J. (1997), *Grounded Theory in Practice*, Thousand Oaks: Sage.
- Unioncamere, Anpal (2018), *Lavoratori immigrati. Fabbisogni professionali e formativi*, Roma. https://excelsior.unioncamere.net/sites/default/files/pubblicazioni/2018/excelsior_2018_lavoratori_immigrati.pdf