

Noi ristoratori siamo stanchi di essere sfruttati

Gent.ma Sig.ra Elsa,

capisco che Lei abbia poco spazio su quella singola pagina del suo editoriale e che il discorso non debba necessariamente complicarsi, però è limitato ridurre tutti i problemi della ristorazione alla fantasia perversa dei Comuni ed alle tasse (**SUO** editoriale di marzo 2009). Intanto da parte nostra, l'impegno e la passione se ne sono andati da tempo, quando, sminuendo il lavoro di generazioni di tanti locali presenti sul territorio, abbiamo visto le associazioni di categoria trovare sistemi per qualificare pressapochisti e neofiti. Poi è arrivata l'haccp, quella che amo definire la legge degli imbecilli applicata dagli imbecilli. D'altro canto, a tutti quei dottori e tecnici in soprannumero bisogna per forza fargli fare qualcosa... Mi spiego subito altrimenti: sono obbligato a valutare ipotesi di rischio negli alimenti che somministro, ma come senza strumenti scientifici, perché inapplicabili. Come faccio a sapere se in una foglia d'insalata ci sono germi (visto che chi mi ha venduto la foglia d'insalata mi dovrebbe garantire proprio che non ci sono)? Comunque, eseguo i miei procedimenti. Li scrivo come d'obbligo, come se fosse questo che evita il rischio, dopodiché mi affido di nuovo al pressapochismo seguendo il procedimento imposto. Domanda da 1.000.000 di euri: ma quanta gente so di aver 'avvelenato' con l'insalata? Nessuno, credo, o più semplicemente non lo posso sapere. Che cavolo di rischio sono in grado di valutare? Non esiste alcun rischio, a meno che non si usino prodotti sballati in partenza o che in cucina ci sia un incapace che non sa lavare l'insalata.

La soluzione è solo una: fare una campionatura dei prodotti che escono dalla cucina ma questo c'era anche prima dell'haccp ed è stato tolto. Se si vuole davvero la professionalità, bisogna premiarla. un professionista serio sa che il proprio valore è dato dal riuscire a trovare prodotti di qualità alla fonte e nessuno sano di mente rischia di mandarci a ramengo con preparazioni o conservazioni superficiali e strambe. Io non devo perdere tempo a scrivere; devo perdere tutto il tempo possibile a verificare che i miei frigo funzionino, che il personale che ho in cucina faccia il suo lavoro come dev'essere fatto. Non sono e non siamo contabili. La verifica va fatta sui piatti che escono dalla cucina e non sui libri! I corsi vanno fatti, sì, ma soprattutto per chi vuole affacciarsi alla professione e non dovrebbe succedere che chiunque possa aprire un ristorante senza preparazione. L'ultimo "cuoco" che si è presentato da me non sapeva fare neppure la besciamella!!!! Certo, la manipolazione degli ingredienti freschi può portare dei problemi: bisogna usare attenzione per preservarne la qualità e le caratteristiche. Ma quanti oggi usano i semipreparati solo per evitare "rischi"? In questo caso gli tocca solamente il controllo delle temperature e la conservazione... se poi avveleni qualcuno o lo fai stare in bagno con problemi di pancia, tu che responsabilità hai? Non sei mica un laboratorio d'analisi...

Qualificazione: è stato scelto da tempo di far produrre cibo a cani e porci (mi scuso dei nomignoli poco lusinghieri ma non li sopporto più. Sono stanco del politiche- se, voglio che chi mi legge mi capisca e che non ci siano fraintendimenti).

Adesso qualsiasi attività somministra pranzi e cibi: bar, agriturismo, affittacamere, case vacanza, catering di ogni natura in ogni possibile struttura, senza permesso o autorizzazione, tanto nessuno li controlla.

Non è una cosa campata in aria. Vada a questa pagina, per aggiornarsi: www.chiantipromotion.it/greve_in_chianti_nero.php e s'impaurirà da quello che esce. Aggiungo anche che una gran parte delle associazioni di categoria fanno e non fanno niente. Non tutelano i loro associati, non sporgono denuncia per chi fa attività in nero, non battono i piedi perché il recupero della legalità serve a far sopravvivere, a vivere e a investire chi lavora in modo pulito. Spesso i ristoratori si accontentano di effettuare quei corsi per l'haccp e per la futura 81 /08 (che appena entrata in vigore, così com'è, farà chiudere il 70% delle imprese per insostenibilità dei costi e della gestione pratica). Il turismo è la seconda voce dei bilanci d'Italia: perché ci prendono a pesci in faccia? Perché gli agriturismo praticamente tutti "lussemburghesi" (esentasse) non hanno i nostri stessi obblighi?

Adesso capirà come davanti a un'offerta "mafiosa" o "cinese", chiunque sano di cervello accetterà il compromesso, conscio che il suo lavoro e la sua professionalità se la porterà dietro anche se dovesse andare a lavorare in Polinesia, dove probabilmente verrebbe invece accolto a braccia aperte. La voglia di smettere è tanta, troppa e di troppi. Quindi se le capita un cinese, un bel mafioso col portafogli pieno e che paga in contanti, di strutture in vendita gliene trovo a centinaia: faranno le corse per prendere i soldi e levarsi quanto più possibile di torno quelle teste vuote, disoneste e prepotenti che ci governano. Cordialmente.

Luca C. • **Firenze**