



attualità food&beverage hospitality

protagonisti eventi equipment 



Odifreddi (Piazza dei Mestieri): “Manca personale? Colpa di salari bassi, Covid e Masterchef”

9 Maggio 2022 | attualità, in evidenza

Milano – “Ho appena aperto a Milano la seconda Piazza dei Mestieri, e ho fatto il pieno di ragazzi che vogliono imparare il mestiere di pasticciere, cuoco, cameriere. Ma poi il mercato è disposto a pagare adeguatamente? Siamo abituati a vivere in una società low cost, consegne a domicilio a pochi euro, ristoranti a menù a prezzi bassi. Se non vogliamo pagare la qualità, anche gli stipendi rimarranno al lumicino”. A parlare è Dario Odifreddi, presidente della Piazza dei Mestieri, progetto che si propone di essere un punto di aggregazione per i giovani, dove valorizzare i propri talenti e apprendere un lavoro. In un'intervista al Corriere della Sera interviene sul tema della penuria di personale nel mondo della ristorazione: secondo Odifreddi, il tema è sfaccettato e riguarda in primis le paghe. C'è poi il tema del Covid: “Tanti di questi ragazzi sono stati fatti fuori durante la pandemia. Molti hanno trovato lavoro nella logistica e non hanno voglia di tornare a lavorare nell'incertezza e nel sacrificio. Tanto più che tra Covid e guerra non sappiamo come andrà l'autunno”. E infine c'è Masterchef, che ha cambiato, almeno nell'immaginario, la professione dello chef: “La vita in cucina dà grandi soddisfazioni ma richiede tanti sacrifici. Non c'è niente di patinato nel fare lo chef. Il mondo degli influencer e la tv hanno giustamente nobilitato una professione. Ma hanno anche fatto passare un messaggio sbagliato. Questo non è un mestiere per divi”.