

## La sparata di Odifreddi contro i low cost. "Al ristorante bisogna pagare di più"

22 Luglio 2023 - 15:36

In un'intervista al Corriere della Sera, il presidente della **Piazza dei Mestieri** ha affrontato il tema della ristorazione in Italia: secondo lui i menù low cost finiranno per "danneggiare tutti"

Avatar di Cristina Balbo



"Al ristorante bisogna pagare di più". Così il presidente di Piazza dei mestieri

*"Se vogliamo andare a cena fuori tre volte a settimana con meno di 30 euro di spesa per serata, per un menù completo, andiamo incontro inevitabilmente a irregolarità"*. Questo quanto sostiene Dario Odifreddi, il presidente della Piazza dei Mestieri, la fondazione che ogni anno prepara circa 5mila giovani - spesso provenienti da situazioni di difficoltà - all'arte della cucina e del servizio ai tavoli. Odifreddi, concedendosi ad un'intervista al *Corriere della Sera*, ha affrontato il tema della **ristorazione** in Italia lamentando, in particolare, la presenza dei menù **low cost** che con il tempo, secondo lui, potrebbero danneggiare gravemente il settore.

### Le difficoltà nel trovare il personale

Secondo il presidente della Piazza dei Mestieri non ci sono dubbi: i menù low cost a lungo andare finiranno con il *"danneggiare tutti"*. Infatti, per Odifreddi oggi nei ristoranti - come anche nelle strutture alberghiere - si fa davvero molta fatica a trovare il personale. Il motivo?

Il **poco guadagno** che questo mestiere assicura: *“Molti giovani scappano da questo mestiere quando capiscono che non si vive come in Masterchef, ma si guadagna poco e si lavora tanto”*, ha riferito il presidente al *Corriere della Sera*; poi ha proseguito: *“Serve un reddito dignitoso. Ci sono contratti della filiera che arrivano a malapena a 6 euro l’ora. Finisce poi che sono i ragazzi a chiedere di essere pagati fuori busta. Così non va”*. È per questo, che a detta sua, i clienti al ristorante **“devono imparare a pagare di più”** ed anche se è perfettamente consapevole che una tale affermazione potrebbe non risultare popolare, per lui è l’ **“amara”** verità.

## **Le lamentele dei ristoratori**

Sempre di più, i ristoratori si lamentano e, secondo Odifreddi, **“hanno ragione da vendere”** dal momento che i costi da sostenere sono molto elevati. In particolare: *“Il costo delle materie prime vale circa il 40% delle spese di esercizio. Quello per il personale vale quasi il 45%. Con tutto il resto bisogna pagare l’affitto, i servizi, la promozione”*, ha spiegato. Ad aggravare la situazione, secondo il presidente, anche il **lavoro in nero** che per lui è simbolo di una sconfitta già in partenza: *“Così distruggiamo in partenza un settore vitale e anche le prospettive turistiche delle città. I ragazzi non sono mica scemi”*. Poi ha concluso: *“Oggi non troviamo lavoratori perché tanti giovani hanno mollato la ristorazione per farsi assumere da Amazon e dall’industria. Stipendio sicuro e weekend liberi”*.