VirtùQuotidiane

RISTORAZIONE, I PREZZI LIEVITANO E IL SERVIZIO SPARISCE

6 Agosto 2021

di Marcella Pace



PESCARA – Camerieri che non sanno rispondere a semplici domande di chiarimenti sull'offerta gastronomica senza doversi recare a più riprese a cercare aiuto presumibilmente dai responsabili di sala. Addetti al servizio disattenti e spesso scontrosi. Invadenti o troppo poco presenti.

Proposte di vini che si rivelano ampie solo sulla carta, ma che non trovano corrispondenza con l'effettiva disponibilità fisica in cantina. Circostanza che si ripropone persino per il menù gastronomico, dove non di rado, i prodotti finiscono troppo presto, costringendo il cliente a cambiare la propria scelta iniziale. Ristoranti sul mare che non aprono la cucina prima delle 20,30, impedendo ai clienti (turisti stranieri inclusi, avvezzi a sedersi a tavola molto prima) anche solo di decidere di anticipare una cena per godere della luce del tramonto.

Se i prezzi in qualunque ristorante (di Pescara e non solo) sembrano essere lievitati, complice

l’effetto Covid che ha aumentato i costi delle materie prime, in una equazione inversamente proporzionale la qualità del servizio negli ultimi mesi si è sgonfiata inesorabilmente. Eppure il personale di sala è il contatto diretto di un’attività con il cliente. Il biglietto da visita di un locale. E la sensazione di un piatto entusiasmante può essere facilmente spazzata dalla memoria del palato da un servizio deludente o peggio fastidioso.

A quanto sembra sono in tanti i titolari delle attività di food and beverage, che da tempo sono alle prese con i problemi legati alla gestione della sala, per via della mancanza di personale. In molti addossano la responsabilità al reddito di cittadinanza, che avrebbe portato diversi percettori a rifiutare i lavori stagionali. C’è persino il ristoratore che pur di trovare nuove risorse umane ha attivato una convenzione con il Comune arruolando nello staff un rifugiato, che però appena dopo pochi giorni ha preferito rinunciare al lavoro di sala, dichiarando di “voler tornare a vendere le rose”. Il risultato è quello di sale sguarnite, o al massimo con i buchi tappati da figure non specializzate.

E se da tempo ormai la cucina è un settore curato nella forma e nel gusto, con chef giovani o meno giovani capaci di offrire proposte nuove, convincenti ed equilibrate, il servizio di sala fa il percorso opposto, in una strada in discesa che non riesce a giustificare i conti sempre più salati che chiosano un pranzo o una cena.

In copertina una foto Ansa rigorosamente d’archivio e senza riferimenti di sorta al tema trattato