

Salsamentis chiude il bistrot a Gattinara: “Impossibile trovare personale di sala” - Reporter Gourmet

Data: 21/08/2025

Link: <https://reportergourmet.com/it/news/9008-gattinara-salsamentis-chiude-il-bistrot-per-lestate-mancano-camerieri-e-personale-qualificato>

[Home](#)> [Ultime notizie](#)>

[Attualità enogastronomica](#) di:

[Elisa Erriu](#)

| 25 Agosto 2025

Condividi:

I titolari Agnese Loss e Davide Saglietti fermano il bistrot di Gattinara per mancanza di personale. “I ragazzi escono dall'alberghiero chiedendo i weekend liberi: così non si riesce ad assumere. Ma vogliamo ripartire a settembre con una nuova formula”.

Foto di copertina a scopo puramente rappresentativo

C'è un silenzio insolito lungo **corso Garibaldi, a Gattinara**. Dove di solito i bicchieri tintinnavano e il profumo di piatti contemporanei si mescolava alle chiacchiere dei clienti, oggi resta soltanto l'attesa. Non un addio, ma una sospensione: **il bistrot dei titolari Agnese Loss e Davide Saglietti**, anime di **Salsamentis**, **ha abbassato la saracinesca**. Una pausa forzata, dettata non da scelte creative o cambi di rotta gastronomici, ma dalla mancanza di personale.

«Abbiamo due attività – spiegano –: *l'Osteria Contemporanea* continua il suo lavoro, ma il bistrot lo abbiamo dovuto fermare, perché non riusciamo a trovare camerieri di sala. Ed è davvero un peccato». Parole che sanno di frustrazione, ma anche di realismo: la **crisi di manodopera nella ristorazione** non è una meteora passeggera, è una costante che sta riscrivendo il modo di vivere (e di lavorare) in questo settore.

Cosa sta succedendo

La contraddizione è bruciante. In un'Italia che **sforna diplomati dagli istituti alberghieri ogni anno**, i locali faticano a reclutare giovani pronti a sporcarsi le mani di servizio e sacrifici. Saglietti e Loss lo raccontano senza giri di parole: «*Molti ragazzi usciti dalla scuola non hanno voglia di mettersi davvero in gioco. Altri vogliono il fine*

settimana libero, altri ancora preferiscono impieghi aziendali che garantiscano più tempo libero».

Il mondo, certo, è cambiato. **Le nuove generazioni chiedono un equilibrio** che in sala o in cucina è ancora difficile trovare. Ma la sensazione, per chi vive di ristorazione, è quella di un cortocircuito: **il mestiere del cameriere e dello chef nasce dal sacrificio e dall'imprevisto, non dalla prevedibilità dell'orario d'ufficio**. La distanza tra domanda e offerta si allarga, e in mezzo resta un settore che arranca.

I titolari di Salsamentis non si sono arresi al primo ostacolo. Hanno investito tempo, attivato tirocini, accolto ragazzi appena usciti da scuola con l'intento di formarli. Ma la pazienza, raccontano, è mancata proprio da parte dei candidati: *«Anche offrendo due giorni di riposo, previsti per legge, non si riesce a stimolare un vero interesse verso un percorso in ristorazione».*

C'è poi il capitolo della correttezza, un tema che i due ristoratori toccano con amarezza. *«Una persona doveva iniziare il sabato, non si è presentata e non ci ha avvisati. Dopo qualche giorno ha detto che aveva rotto il telefono, poi è sparita di nuovo».* Episodi che lasciano il segno e che, se messi in fila, **raccontano un cambiamento culturale: la professionalità non sembra più un requisito scontato**.

La crisi in Italia

La vicenda di Gattinara non è una nota stonata isolata. In tutta Italia, dalla grande città al borgo, i ristoratori denunciano lo stesso problema: **personale difficile da reperire, soprattutto nei ruoli di sala**. Non si tratta soltanto di stipendi, ma di disponibilità a lavorare nei momenti in cui gli altri si divertono, nei fine settimana e nei festivi. È l'anima stessa della ristorazione a chiedere un diverso concetto di lavoro, e non tutti sono disposti a concederlo.

Questo corto circuito, dicono molti esperti, è lo specchio di una società che sta rinegoziando i suoi valori: **tempo libero, benessere, stabilità**. Elementi preziosi che cozzano con un mestiere nato invece sull'adattabilità, sulla velocità e sull'instancabile disponibilità.

Nonostante tutto, Agnese e Davide non alzano bandiera bianca. Hanno scelto di **mettere il bistrot "in pausa", non di chiuderlo definitivamente**. L'Osteria Contemporanea prosegue, l'enoteca resta a disposizione su prenotazione, e l'idea è quella di rivedere il format a settembre, magari con una formula nuova. Nel frattempo, i due ristoratori non smettono di cercare: *«Se qualcuno volesse farsi avanti, siamo ben disposti a raccogliere candidature. La nostra intenzione è ripartire».*

Dietro la frustrazione si avverte una nota di speranza. Perché la ristorazione, nonostante le fatiche, resta un palcoscenico vivo, fatto di incontro e convivialità. E rinunciarvi del tutto non è un'opzione.

La storia del bistrot chiuso a Gattinara diventa così simbolo di un fenomeno che attraversa l'intero settore: **un equilibrio da ricostruire tra chi cerca lavoro e chi lo offre, tra vecchie logiche di sacrificio e nuove esigenze di vita**. Forse serviranno modelli diversi, formule innovative, nuovi contratti o un modo più contemporaneo di raccontare la bellezza (ma anche la durezza) di questo mestiere.

Articolo originale:

<https://reportergourmet.com/it/news/9008-gattinara-salsamentis-chiude-il-bistrot-per-lestate-mancano-camerieri-e-personale-qualificato>

Generato da armandopassaro.it il 29/07/2026 18:35

Email: passaroarmando@gmail.com | Cell. +39 339 5356532