

Angioletta, tu hai lavorato anche in albergo prima di passare al sindacato e poi all'ambiente, mi racconti qualcosa di quell'esperienza?

Avevo lavorato 4 mesi al Marchi facendo di tutto. Avevo fatto domanda anche per l'Aquafil, ma qualcuno aveva fatto sapere che stavo con quelli di sociologia.



Ho cominciato a lavorare nel '73, a febbraio, per una stagione con contratto di sei mesi. L'*Hotel Palace* era appena stato costruito, come unico manufatto del progetto Arco 80, prima era un sanatorio, anzi un preventorio per bambini, la Villa Roma.

Mio padre mi aveva detto se andavo a fare la valletta per l'inaugurazione. L'*Hotel* era della società Turisarco spa. C'era Ivo Borroni in ufficio, Gianni Casali e poi altri. Progetto solo turistico. Turismo anche congressuale. Il *Palace* era l'unico albergo aperto tutto l'anno.

Era un albergo con sauna e piscina. Nel 1977 , non sono sicura dell'anno, gli hanno dato un impulso di tipo fitness con massaggi (c'era Ivo che faceva i massaggi). E quando hanno pensato di convertire in macrobiotica è stato importante, era stata una illuminazione.

Io lavoravo alla mattina in guardaroba, dove si facevano lavatrici, si stirava con il *manghen* (rullo che fa calare una piastra per stirare e apprettare) -a volte anche i clienti davano indumenti da lavare, asciugamani della sauna, ecc.- e poi si rammendava fino alle undici e mezza quando si andava a pranzo. Poi ero libera fino alle diciotto quando andavo nella caffetteria e dispensa e sostituivo p.es. Laura Miori.

In magazzino c'era Vittorio Covi che riforniva la caffetteria, passavano i fornitori e si ordinava ciò che mancava.

Il bello di questo lavoro era che mi lasciava quasi tutto il pomeriggio libero. Il mio tempo libero era dedicato al sindacato e alla politica alla quale mi ero avvicinata fine anni sessanta con l'avventura di *Emmaus* e dell'*Abbè Pierre*. Quando lavoravo al *Palace*, in particolare, mi dedicavo ad organizzare il sindacalismo

delle lavoratrici alberghiere. Avevo messo in piedi il sindacato nei vari alberghi con i loro rappresentanti sindacali.

Io ho lavorato al *Palace* per otto anni fino a maggio del 1980.

Eravamo una quarantina di persone. Io facevo le otto ore giuste e prendevo la paga giusta, ma era usanza far fare molti straordinari, quindi cercavo di controllare che ciò non accadesse e non diventasse una cosa normale. Nonostante fossi così precisa mi assunsero fissa dopo i sei mesi di prova e questo mi confermò nell'importanza di far sapere a tutte le lavoratrici che si poteva tenersi il lavoro senza essere ricattate dagli straordinari.

Cosa attraeva i camerieri e le cameriere dei piani e della sala? Le mance. La rovina degli addetti al turismo erano appunto le mance con le quali speravano di guadagnare di più e quindi pagarsi anche gli straordinari che non venivano riconosciuti.

Io ci tenevo a questa cosa di giustizia e su ciò mi davo molto da fare. Ma per il resto non era tanto faticoso il lavoro d'albergo. Solo quando dovevo sollevare delle cassette (bottiglie, ma anche frutta e verdura), per il resto no. Il lavapiatti era il lavoro peggiore, a volte li aiutavo ma lì dentro si sudavano sette camice.

Mi chiedi l'atmosfera del lavoro? Ho conosciuto anche persone in gamba, ma ho visto (io dovevo essere alla portata di tutti perché fornivo le cose) anche volare padelle, perché a volte c'erano crisi.

Il bar ordinava i generi necessari e quindi quando ero lì facevo anche questo. In una giornata vedevo un po' la gente di tutti i

reparti, eccetto i piani, tranne il momento del pranzo quando c'erano anche loro e quindi sentivo se c'erano conflitti, non sempre ovviamente. Ero molto attenta alle storie delle donne -anche se questa potrebbe essere una storia a parte perché si è mescolato privato e lavoro-, cioè quelle che erano rimaste vedove o avevano problemi familiari... veniva fuori la mia essenza di 'cura' nelle relazioni e di riscatto per coloro che soffrivano. Questo emergeva soprattutto durante i pasti quando ci si parlava e si imparava a conoscerci più profondamente. La conoscenza della storia, anche privata, di queste donne mi dava poi la forza di tener testa alla direzione e di farmi paladina di rivendicazioni e soprattutto di grande rispetto verso le persone che lavorano e faticano, ma non hanno abbastanza coraggio per protestare personalmente temendo di essere ricattabili. I cuochi avevano un buon stipendio, i capocuochi avevano contratti forti, ma a mano a mano che si scendeva di categoria, gli altri facevano straordinari che non venivano pagati; io dimostravo che mi venivano pagati, ma niente, non lottavano. Non avevano imparato a fare un certo tipo di battaglie. Ma ho continuato nel mio percorso che voleva far capire e praticare la dignità umana rispetto mutuo soccorso.

Fra il personale in genere ricordo con particolare affetto le mie compagne che vedo tuttora.

Quando ho dato le dimissioni hanno fatto un ricevimento con brindisi con tutto il personale presente nel *dancing*. Mi ha colpito

che fossero rimasti sorpresi, come avessi inferto un colpo. E forse un colpo lo avevo inferto, perché anche quando andavo via per distacchi sindacali nel settore del turismo non mi sostituivano e questo provocava un certo fastidio. Però quella era la prima volta che quando andava via un dipendente offrirono una cosa così... che ha fatto recuperare il malumore che avevo creato con la mia assenza per motivi sindacali.

Dopo il *Palace*, ad Arco hanno aperto altri alberghi, riconvertendo gli ex sanatori e il turismo è diventato importante, non dico come a Riva, ma quasi, anche se diverso, pertanto il lavoro stagionale, il lavoro del settore turistico è una realtà economica in espansione. Ma bisogna stare attenti a che non sorgano ‘mostri’ e l’ambiente venga tutelato. Per questo io continuo a lottare e ancora per la dignità umana, il rispetto della gente come dell’ambiente.

