

EL OFICIO DE ALOJAR. UN BOSQUEJO DE HISTORIA DE LOS TRABAJADORES DE HOTELES Y RESTAURANTES EN ITALIA DURANTE EL PERÍODO LIBERAL (1881-1914)

Paolo Raspadori
Università degli Studi di Perugia

Resumen: La presente investigación se centra en el periodo comprendido entre los últimos veinte años del siglo XIX y el comienzo de la Primera Guerra Mundial. El artículo, después de describir las tendencias del mercado laboral en el sector de la hostelería y restauración a partir de los datos de los censos de la población, analiza algunos rasgos distintivos de las ocupaciones de cocinero, camarero y conserje. También se estudian la precariedad y la estacionalidad en el empleo, además de las formas específicas de remuneración. Finalmente, se esboza el perfil histórico general del personal de hoteles y restaurantes en Italia durante el periodo estudiado

Palabras clave: Hoteles. Restaurantes. Trabajo. Italia. Siglos XIX y XX.

Summary: The present research focuses on the period from the last twenty years of the 19th century to the outbreak of the First World War. The article, after having described the labour market trends in the hospitality and catering industry by means of an analysis of demographic censuses' data, it outlines some hallmarks of the occupation of cooks, waiters and porters, such as precariousness and seasonality of employment and peculiar forms of remuneration. Finally, it sketches the general historical profile that hotel and restaurant staff could have in Italy during the period at issue.

Keywords: Hotels. Restaurants. Work. Italy. XIX and XX Centuries.

El examen de las características de la mano de obra de la hostelería ha sido a menudo tenido poco en cuenta en los estudios de historia del turismo. Se ha prestado poca atención al estudio de los perfiles profesionales, la estacionalidad de los empleos y la configuración de las relaciones laborales (CAVALCANTI, 2003: 48-75; LEONARDI, 2003: 91-104; WALTON, 2009: 783-791). Un desinterés similar se ha manifestado en la historiografía del trabajo hacia la historia del personal de hostelería. Los estudios, como es bien sabido, se han centrado en los movimientos obreros de la industria y la agricultura, dejando al margen los numerosos oficios del sector servicios. Al igual que la historiografía económica ha considerado durante mucho tiempo marginales o superfluas las actividades turísticas respecto a las manufactureras o el trabajo agrícola, la historiografía del trabajo ha considerado más dignos de atención los obreros de las fábricas, los mineros o los campesinos respecto a los camareros o mozos de equipaje, marginando estos últimos de los estudios, como si fueran trabajadores improductivos (ACCORNERO y MAGNA, 1986: 253-260; TISSOT, 2003: 23-24). En las dos últimas décadas ambas disciplinas han dirigido su atención hacia las temáticas del turismo y de los empleados del sector terciario, encontrando ámbitos comunes en la cuestión de la ocupación de los trabajadores de hotel (BATTILANI, 2009; SALVATICI, 2005; KÖSTLIN, LEONARDI y RÖSCH, 2011). Sin embargo, queda todavía mucho camino por recorrer para profundizar en el conocimiento de estos temas.

El presente artículo se enmarca en el ámbito de los estudios de historia del trabajo en el sector servicios y tiene por objeto el estudio de algunos aspectos del empleo en hoteles, restaurantes y cafés italianos en el periodo comprendido entre las dos últimas décadas del siglo XIX y el estallido de la Primera Guerra Mundial. Se intenta, con ello, comprender las características que presentaban el mercado de trabajo y las formas de remuneración en la hostelería y si tales características eran diferentes, y en qué medida, de las existentes en otros sectores mejor estudiados por la historiografía. En otras palabras, se pretende verificar si, y hasta qué punto, las características del trabajo en la hostelería, como actividad del terciario, son diferentes del resto de los sectores de la economía. La decisión de concentrarse en los años del *turismo histórico* (es decir, precedente al nacimiento de la sociedad de consumo) (SCATAMACCHIA, 1999: 283) en Italia es debida al hecho de que todavía se conoce poco sobre las profesiones de hostelería en establecimientos públicos (hoteles, restaurantes y bares) en aquellos años. En los últimos tiempos, Patrizia Battilani y yo mismo hemos estudiado la organización del trabajo de los camareros en las empresas hoteleras italianas, sus condiciones de empleo y actividad sindical a finales del siglo XIX y los tres primeros lustros del XX, mientras que Andrea Zanini centró sus estudios en las tareas y las características sociales y personales de los trabajadores de hostelería del transatlán-

tico Rex entre las dos guerras mundiales. Sin embargo, hasta ahora hemos focalizado nuestros estudios en segmentos concretos de la mano de obra, sin considerar el conjunto de los trabajadores del sector, dejando en segundo plano cuestiones como los sistemas de retribución o la emigración. Elementos, como se verá en el presente texto, fundamentales para entender cómo funcionaba el mercado de la mano de obra de las estructuras de alojamiento y restauración en Italia (BATTILANI, 2011a; RASPADORI, 2011; ZANINI, 2013).

En los siguientes tres apartados, se centrará la atención en la situación del mercado laboral en el largo plazo, la estacionalidad del empleo y la movilidad, y en las formas de pago de los empleados. Las fuentes utilizadas, de tipo cuantitativo y cualitativo, han sido las publicaciones impresas de la época (censos de población, revistas sindicales, informes diplomáticos, manuales del Touring Club, estudios de la Oficina de Trabajo del Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio), dado que no existen archivos nacionales que conservan la documentación relacionada con las actividades de los trabajadores de hostelería en el periodo objeto de estudio y tampoco la gran mayoría de las empresas del sector se ha preocupado por mantener un registro histórico relativo a la organización del personal. Por último, en el apartado conclusivo, se tratará de elaborar una síntesis de los rasgos prevalentes del empleo en los hoteles y restaurantes en las décadas estudiadas, destacando las similitudes y diferencias con respecto a otros oficios.

El mercado de trabajo

Para reconstruir las líneas generales de la oferta de trabajo del sector de hostelería se ha recurrido a los censos de población. Como es sabido, las indicaciones que se pueden extraer de estas fuentes se refieren a los trabajadores “activos” como aquellos que en algún momento han ejercido la profesión, es decir, a los que lo estaban haciendo en el momento del censo, pero también a los que lo habían hecho en el pasado y se encontraban en el paro con la esperanza de volver a trabajar en el sector, o los que habían trabajado poco tiempo y, en espera de volver a recuperar el puesto de trabajo, se dedicaban a otras actividades. Dicho en otras palabras, los datos de los censos de población no proporcionan una medida precisa del empleo sino una especie de fotografía de todos los que formaban parte del mercado de trabajo en un sector determinado (VITALI, 1970: 2-7; ZAMAGNI, 1987: 36- 38, 43-45).

A través de los censos se puede identificar el número, la composición por sexo y la distribución regional de los trabajadores que en algún momento han ejercido la profesión en los sectores considerados¹. La fiabilidad de este tipo de datos, sin embargo, no es completa, dados los defectos intrínsecos de las propias fuentes. El censo de 1901, por ejemplo, subestimó los datos de las trabajadoras, ya que muchas de ellas, en el momento de la inscripción, *se declararon camareras y sirvientas sin especificar si el trabajo era realizado en establecimientos públicos o en casas privadas, siendo por ello clasificadas como trabajadoras del servicio doméstico* (MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, DIREZIONE GENERALE DELLA STATISTICA, 1904: XCV). Además, el censo incluía en el recuento de camareros y cocineros al personal que realizaba el servicio a bordo de barcos y trenes, mientras que el censo siguiente separó esta subclase y la incluyó (sin ofrecer cifras desagregadas) en el grupo de los trabajadores del transporte. Teniendo en cuenta estos obstáculos, se ha preferido por una parte delimitar el análisis a los trabajadores empleados en la asistencia a clientes de estructuras fijas, dedicadas al alojamiento o la restauración, más allá del lugar de residencia. Por otra, considerar como elemento de comparación el censo de 1911. Tales opciones, naturalmente, pueden ser criticadas, dado que no eliminan los obstáculos a una comparación temporal del todo homogénea de los datos y dejan de lado algunos oficios (como el personal de los coches cama y restaurantes de los trenes, el de servicio en los transatlánticos y de los establecimientos termales), cuyas tareas son similares a las de los trabajadores de hoteles y restaurantes. Se considera, sin embargo, que es aceptable actuar de esta manera en la utilización de los censos para obtener una descripción, aunque imperfecta, de los ocupados y los empleados antiguos en cuestión².

1 Los censos de 1901 y de 1911 no ofrecieron cifras desglosadas por oficios, distinguiendo solo entre empresarios-directivos, empleados-personal de servicio y obreros. El censo de 1881, sin embargo, dividió el personal de hoteles, restaurantes y cafés en los siguientes subgrupos: empleados de trattoria, bodegueros y figoneros; cervecedores, cafeteros y heladeros; vinateros, hoteleros y posaderos; cocineros, reposteros y despenseros; camareros, mozos y cantineros. Por lo que se refiere a la edad, se ha decidido no tener en cuenta el parámetro, dada la enorme dificultad de comparación de los datos recogidos a lo largo del periodo 1881-1911 por la variación de criterios en cada elaboración.

2 El trabajo de recopilación de datos y el recuento de los censos de 1881 y 1901 fue dirigido y coordinado por Enrico Maseri, un discípulo de Luigi Bodio, fuertemente apoyado por éste para la Dirección General de Estadística. El censo de 1911, sin embargo, fue llevado a cabo por Alberto Beneduce, que había entrado en la Dirección de Estadística en la época en la que estaba presidida por Maseri. En 1891 no se llevó a cabo ningún censo por los problemas financieros de la administración pública. Véase, al respecto, MARUCCO (1996: 43-45, 70-78, 132-136).

Considerando las diferencias existentes en la tipología del servicio proporcionado por las estructuras de alojamiento y restauración, es conveniente distinguir entre hoteles, casas de huéspedes y posadas; restaurantes, tabernas y posadas; bares, cafés y cervecerías. El Cuadro 1 muestra, en primer lugar, como los trabajadores activos en todo el sector constituyeran una cuota bastante marginal del conjunto de los trabajadores: en el periodo examinado, el porcentaje de tales trabajadores se mantuvo siempre por debajo del 1,5% del conjunto de la población activa. El dato no es sorprendente, teniendo en cuenta que Italia, a pesar de las transformaciones de su tejido económico y de la primera fase de industrialización desarrollada entre finales del siglo XIX y el conflicto bélico de 1914-1918, era un país en el que la importancia de la agricultura desde el punto de vista de la ocupación y la producción y el lento crecimiento de los ingresos per cápita llevaban a que la demanda de entretenimiento y ocio fuera del hogar y los viajes de diversión fueran privilegios de sectores muy pequeños de la población y de turistas extranjeros ricos. Por consiguiente, la oferta de puestos de trabajo relacionados con el alojamiento y la restauración nunca fue capaz de despegar (ZAMAGNI, 1990; BERRINO, 2011). En segundo lugar, y en parte como consecuencia de lo anterior, el número total de los trabajadores activos del sector mantuvo una tendencia bastante estable en el transcurso de los treinta años considerados. La reducción de empleados y empresarios, de hecho, entre 1881 y 1901, fue solo del 6,52%, mientras en la década siguiente se registró un aumento del 8,40%, con lo que el número de los trabajadores activos volvió aproximadamente a los mismos niveles de 1881. Observando las tendencias en las diferentes ramas, los datos muestran que la restauración experimentó un leve aumento entre 1901 y 1911, mientras que un aumento más marcado se puede detectar entre los trabajadores activos de los hoteles y sobre todo de los bares.

A pesar de estos signos de expansión, tales servicios presentan un crecimiento mucho más modesto del que registra, por ejemplo, el sector del comercio al por mayor y al por menor. Los trabajadores de este último, de hecho, pasaron de 626.503 en 1891 a 685.932 en 1911, mientras que el valor añadido por empleado aumentó, durante el mismo periodo de tiempo, desde las 1.644 liras hasta las 3.040. Los trabajadores activos en el sector de hostelería, sin embargo, pasaron de 204.716 de 1891 a 208.600 en 1911 y el valor añadido por empleado creció desde las 1.052 liras de 1891 a las 1.956 de 1911 (ZAMAGNI y BATTILANI, 2001: 246, 252, 365).

Cuadro 1. Trabajadores y trabajadoras en hoteles, restaurantes y bares en Italia, 1881-1991

	1881 ¹	1901 ²	1911	Variación % 1881-1901	Variación % 1901-1911
Activos en hoteles	...	21.228	24.827	...	16,95402
Activas en hoteles	...	8.916	11.123	...	24,75325
Total activos y activas en hoteles	...	30.144	35.950	...	19,26088
Activos en restaurantes	...	92.406	93.046	...	0,692596
Activas en restaurantes	...	37.387	40.045	...	7,109423
Total activos y activas en restaurantes	...	129.793	133.091	...	2,540969
Activos en bares	...	26.827	31.244	...	16,46476
Activas en bares	...	5.663	8.315	...	46,8303
Total activos y activas en bares	...	32.490	39.559	...	21,75746
Suma Total	205.854 (1,36) ³	192.427 (1,18) ³	208.600 (1,27) ³	- 6,52258	8,404746

Notas: ¹ En el censo de 1881 no aparece la diferenciación entre los empleados activos de hoteles, restaurantes y cafés. ² En el censo de 1901 no aparecen registrados los empleados de las pensiones, mientras que los cocineros y camareros que trabajan en servicio a bordo de barcos y trenes se incluyen entre los empleados de restaurantes y tabernas. ³ Entre paréntesis el porcentaje respecto a la población activa total.

Fuente: elaboración a partir de los censos de población, *ad annum*.

La distribución por sexo de los trabajadores muestra el predominio de los hombres en los empleos de la hostelería durante el periodo objeto de estudio. Entre 1881 y 1911, de hecho, el porcentaje de empleo femenino respecto a la población en situación de actividad pasó de poco más a menos de un tercio y fue la rama de bares y cafés la que registró un incremento más sostenido en términos de ocupación femenina. La presencia de empleos femeninos en esta última fue, de todas formas, escasa, mientras que hoteles, pensiones restaurantes y trattorias constituían, con valores similares, los principales proveedores de empleo.

Cuadro 2. Porcentaje de las trabajadoras activas en hoteles, restaurantes y bares en Italia desde 1881 a 1911, con las fronteras de la época, respecto al total de los trabajadores activos de las ramas y del sector

	1881 ¹	1901 ²	1911
Hoteles, pensiones	...	29,58	30,94
Restaurantes, trattorias y tabernas	...	28,81	30,09
Bares, cafés, cervecerías	...	17,43	21,02
Total	34,47	27,00	28,52

Notas: véase Cuadro 1.

Fuente: véase Cuadro 1.

Antes de la Primera Guerra Mundial, por tanto, las mujeres se emplearon más en las estructuras de alojamiento y de restauración que en los bares y cafés. Más allá de la subestimación de la magnitud del empleo femenino ligada a los criterios empleados por los censos de población, es probable que la explicación del fenómeno se encuentre más en factores de tipo cultural que en las propias características de las profesiones. En la rama de alojamiento, la presencia de las mujeres se justificaba en la particular organización de las tareas, que imitaba la distribución de las funciones según la división de los roles en la familia aristocrática o burguesa. Si en los hoteles considerados de lujo las actividades de recibimiento de los clientes, así como la preparación y distribución de los alimentos pertenecían a los hombres (porteros, mozos de equipajes, ascensoristas, cocineros, ayudantes de cocina, lavaplatos, cantineros, camareros), las funciones de cuidado de las partes comunes del edificio, las habitaciones y la lavandería correspondían a las mujeres (gobernantas, empleadas de guardarropa, camareras, lavanderas, planchadoras) como sucedía en las cortes de los reyes o en las residencias privadas de los nobles. En los hoteles de categorías inferiores y en las pensiones, por otra parte, también la gestión de la cocina, además de la limpieza de las habitaciones y de la ropa de los huéspedes correspondía también a las mujeres, como sucedía en las casas burguesas (ZAMMARETTI, 1922: 27-34, 68-129; BATTILANI, 2011a: 206-210). En cambio, la menor visibilidad de las mujeres en los establecimientos públicos, sobre todo en los bares y en los cafés, se debía a la persistencia del estereotipo de la camarera prostituta, de la *kellerina* de fáciles costumbres³, contratada para atraer clientes por su belleza, juventud y

³ Kellerine, del alemán *Kellnerinen* (camarero), era el término despectivo con el que a menudo eran llamadas las camareras italianas entre finales del siglo XIX e inicios del XX. Véanse *L'Avvisatore*, 29 de julio de 1886: 1-2; *Il Patto*, 1º de febrero de 1894: 1-2; *Il Cameriere*, 20 de septiembre de 1902: 4.

lascivia. Esta imagen de la camarera, bastante extendida en Italia y también fuera del país⁴, llevaba a que las mujeres no buscaran empleo en las cervecerías y en los cafés (con la excepción de tareas de limpieza de los locales) y los propietarios de los mismos no las emplearan. Por último, la necesidad de desarrollar un periodo de prácticas en el extranjero implícita en algunos oficios específicos como los de camarero, cocinero o portero (frente a la ausencia, hasta los años veinte del siglo XX, de un itinerario educativo regulado en el sector), colocaba a las mujeres en posición de desventaja frente a los hombres. Para aprender mejor las lenguas, las culturas y las costumbres de los turistas extranjeros, o simplemente para disfrutar de más oportunidades de empleo, muchos trabajadores decidían emigrar temporalmente fuera del país, casi siempre solos y apoyándose en redes de amigos y compañeros de trabajo presentes en las naciones de acogida. Dada la menor presencia femenina en los flujos migratorios temporales y la mayor tendencia de las mujeres a seguir al marido o al núcleo familiar a un país extranjero que a emigrar *en solitario*, como algunas investigaciones históricas han demostrado (SORI, 1979: 32-33; RAMELLA, 2001: 144-155; CORTI, 2001: 231-235; ZANINI, 2012a), el carácter ambulante e internacional de algunas profesiones había contribuido a masculinizarlas.

Por último, en lo que se refiere a la distribución regional de la mano de obra, los censos de población ofrecen un panorama articulado, sobre todo si se utiliza un índice de especialización regional para comprender hasta qué punto cada una de las regiones se orientaba hacia la ocupación en los establecimientos públicos respecto a la población activa nacional del sector⁵. El Cuadro 3 muestra la preponderancia de las áreas septentrionales de Italia, a las cuales se añade Lacio (por el papel importante de Roma) como mercados de trabajo privilegiados para las profesiones de hostelería durante los treinta años examinados. El Sur, con la excepción de Campania, tiene un peso reducido (como, por otra parte, las regiones del centro, con la excepción de Lacio) en la creación de oportunidades de empleo para camareros, cocineros y mozos de equipaje. Sin embargo, se observa un cambio en la jerarquía regional a través del tiempo, con Piamonte, Valle de Aosta, Toscana y Campania que ven reducir su orientación productiva entre 1881 y 1911, mientras que en Liguria, Véneto y Friuli, Las Marcas, Los

⁴ Véase el caso de las *pretty waiter girls*, en los Estados Unidos, citado por SPENCE (1983: 13, 23-24). Véase también COBBLE (1991: 24-25).

⁵ Para el índice de especialización que ha sido utilizado en el Cuadro, los valores que superan la unidad indican una marcada orientación productiva de la región hacia una determinada actividad, en relación a la población activa nacional empleada en la misma actividad. Viceversa, los valores inferiores a la unidad indican una escasa especialización de la región en una actividad respecto a la población activa nacional.

Abruzos y Molise, Apulia, Basilicata y Calabria, aumenta, con las restantes regiones que presentan una evolución fluctuante o sustancialmente estable en torno a los valores de finales del siglo XIX.

Cuadro 3. Activos y activas en hoteles, restaurantes y bares en Italia desde 1881 a 1911, con las fronteras de la época, distribuidos por regiones de presencia e índices de especialización regional (Sr)¹

	1881 ²		1901 ³		1911	
	n.	Sr	n.	Sr	n.	Sr
Piamonte y Valle de Aosta	29.098	1,216208	23.037	1,03253	24.261	0,99873
Lombardía	39.089	1,341080	43.487	1,57793	45.681	1,47335
Liguria	8.405	1,324181	11.293	1,76261	12.054	1,64207
Véneto y Friuli	21.664	1,158355	24.441	1,33349	28.002	1,35813
Emilia Romaña	14.973	0,988209	14.946	1,00892	16.355	0,98691
Toscana	15.451	1,026908	11.725	0,79187	12.699	0,77208
Umbría	2.568	0,641153	2.353	0,59528	2.653	0,64931
Las Marcas	4.685	0,642529	4.545	0,67088	4.861	0,70533
Lacio	11.249	1,733115	9.604	1,38862	10.883	1,44025
Los Abruzos y Molise	4.023	0,400283	3.875	0,42932	4.190	0,48241
Campania	24.043	1,151672	17.685	0,96845	17.855	0,91722
Basilicata	1.553	0,390342	1.467	0,47914	1.524	0,51945
Apulia	6.876	0,607394	7.209	0,68353	8.040	0,68340
Calabria	5.315	0,505948	4.593	0,51686	4.992	0,56695
Sicilia	15.046	0,783238	10.816	0,63752	12.569	0,69954
Cerdeña	1.816	0,477197	1.351	0,35460	1.981	0,47520

Notas: ¹ El índice Sr se refiere a la fórmula $Air/Ar \div Ai/A$, en la que Air es la población activa regional en la actividad i-ésima, Ar es la población activa regional total, Ai es la población activa nacional en la actividad i-ésima, A es la población activa nacional total. ²⁻³, véase la tab. 1.

Fuente: véase Cuadro 1.

Las cifras referidas en el último cuadro no son otra cosa que las relaciones de fuerza entre las diversas zonas de Italia en términos de estructuras de alojamiento y restauración, *appeal* de los destinos turísticos, disponibilidad de servicios e infraestructuras útiles para el desarrollo del turismo, más allá del peso respectivo en términos de población activa local. No es de extrañar, por ello, que las dos únicas regiones del sur que presentan durante el periodo en cuestión una cantidad no desdeñable de mano de obra sean Campania y Sicilia, en las que desde finales del siglo XVIII se habían impuesto como destinos turísticos de carácter internacional la Costa Amalfitana y la Península Sorrentina, Castellammare di Stabia, Pompeya, Herculano, Taormina, y los Giardini Naxos. Completaban la oferta turística del Sur dos grandes centros ur-

banos con un rico patrimonio artístico e histórico, Nápoles y Palermo. En el resto el panorama era desolador, si se tiene en cuenta, por ejemplo, la situación de Calabria, Los Abruzos y Molise, regiones con un número de trabajadores activos mayor que Liguria (VITALI, 1970: 333-351), pero bastante menos importantes que esta última en lo que se refiere a los empleados en los servicios de alojamiento y restauración. Los éxitos de *resort*, termas y ciudades de arte, fruto de una mezcla de decisiones de actores económicos e institucionales, conexión a las principales vías de comunicación, inclusión en las más famosas guías turísticas internacionales y simple usufructo del patrimonio histórico, se reflejaban a su vez en las posibilidades de ocupación. De esta forma, la creación de la Riviera de Poniente en Liguria como destino turístico para turistas europeos ricos durante los meses de invierno en la segunda mitad del siglo XIX contribuye a explicar la importancia creciente de la región por lo que se refiere a las oportunidades de empleo en el sector (ZANINI, 2012b). La función de capital económica de la nación, ejercida por Milán en los siglos XIX y XX, llevó, entre otras cosas, a la expansión del movimiento de los viajeros de negocios a la ciudad y a los centros cercanos. Esta circunstancia, unida a la presencia de lujosos hoteles y servicios dedicados al *loisir* de turistas extranjeros, especialmente ingleses y alemanes, en las orillas de los lagos prealpinos (Garda, Como, Varese e Iseo), explica la permanencia de Lombardía en los primeros puestos de la clasificación nacional del trabajo en el sector de la hostelería (CARRERA, 2002). En cambio, la capital política y religiosa de Italia atraía y satisfacía por una parte las necesidades de alojamiento y restauración de los turistas, extranjeros e italianos, llegados a la ciudad por el inmenso patrimonio histórico-artístico que ofrecía y ofrece la ciudad. Pero también a muchedumbres que se desplazaban a Roma por motivos de trabajo y negocios, consecuencia de la importancia institucional, burocrática y financiera de la capital del país (GIRELLI BOCCI, 2006). De esta forma, se explica el buen índice de especialización de Lacio respecto a la población activa nacional. Tales ejemplos muestran que la distribución geográfica del trabajo y de su mercado ha sido influenciada, al menos desde finales del siglo XIX en adelante, por el éxito o el fracaso de numerosos centros potencialmente turísticos distribuidos por todo el país y la orientación de estos últimos hacia la prestación de servicios de restauración y alojamiento.

Estacionalidad y movilidad

Hasta la Primera Guerra Mundial, durante el otoño y el invierno muchos viajeros de ocio, pertenecientes a las élites sociales y económicas de Europa Central y Norte-Occidental, se establecían en las costas mediterráneas para pasar largos periodos de re-

poso en la Costa Azul, la Riviera de Poniente en Liguria, el Lido de Venecia o las islas de Capri e Isquia en la Península Sorrentina, para beneficiarse de los efectos, considerados saludables, de la cercanía constante al mar sin las molestias de una temperatura demasiado alta, el sol demasiado fuerte, la presencia de mosquitos, etcétera. A finales de la primavera, estos clientes ricos del *mar de invierno* volvían a sus países de origen y durante el verano pasaban sus vacaciones en lugares donde el agua permanecía de todas formas fría, como Brighton, Dieppe, Ostende o San Sebastian. Una alternativa a los destinos en las costas frías, para la burguesía europea, podía ser la montaña suiza. Establecerse durante los meses más sofocantes del año en los frescos valles suizos se convirtió en un tipo de vacaciones menos atractivo que el realizado en la costa, pero en todo caso de cierto interés para muchos representantes de las clases altas europeas, especialmente ingleses. Aristócratas y burgueses, además, podían emplear su tiempo libre en primavera o en verano en las termas, sea en Italia (Montecatini, Bagni di Pisa, Bagni di Lucca, etcétera), sea en países europeos (Bath, Spa, etcétera) sobre la base de los efectos benéficos del uso de las aguas minerales señalados por numerosos estudios médicos⁶. Por último, sobre la base de lo que quedaba de la tradición del Grand Tour⁷, miembros de las familias nobles y burguesas europeas podían visitar las numerosas ciudades dotadas de abundante patrimonio histórico-arquitectónico que se encontraban en el continente y sobre todo en Italia, de Florencia a Roma, de Ferrara a Nápoles, con el fin de enriquecer el propio bagaje cultural y afinar la sensibilidad hacia las bellas artes. En cada uno de los lugares a los que hubieran decidido dirigirse, los turistas habrían encontrado grandes hoteles acogedores, establecimientos termales o balnearios más o menos lujosos en los que relajarse y hacer uso de la sustancia *curativa* por la que, oficialmente, se habían desplazado desde el propio domicilio; restaurantes y cafés en los que reconfortarse; espacios cerrados (casinos, salas de juego, teatros) o abiertos (jardines, *promenade*, plazas) en los cuales divertirse y distraerse (TISSOT, 1996: 569-574, 576-577; BATTILANI, 2009: 86-117, 127-129; BERRINO,

⁶ Las primeras formas de turismo moderno tuvieron una justificación terapéutica en los estudios médicos que promovían las grandes ventajas de la toma de aguas minerales, el contacto con el agua salada fría, respirar la brisa marina, etcétera, para la salud de los enfermos de riñón, pulmón e hígado, y para las mujeres estériles.

⁸ El Grand Tour, como es sabido, era un itinerario formativo de los jóvenes vástagos de las familias aristocráticas y burguesas europeas (inglesas en particular), según el cual era oportuno viajar por un largo periodo de tiempo (de un mínimo de seis meses a un máximo aproximadamente de cinco años) a través de las naciones del continente para adquirir conocimientos considerados muy valiosos sobre la historia, las costumbres y las culturas de las poblaciones que las habitaban. Se privilegiaban las áreas del Mediterráneo, por la importancia de su patrimonio histórico, arqueológico y artístico.

2011: 15-77). Hay que tener en cuenta, además, los pequeños hoteles, pensiones y posadas, las trattorias y los bares que ofrecían alojamiento y comida a los viajeros, a los hombres de negocios, a los pasajeros de trenes y coches de línea en la necesidad de una parada a lo largo de sus rutas.

Ante tal escenario, los establecimientos de hostelería adaptaban su funcionamiento a las características de la demanda turística. En 1914, en Italia, sobre la base de los datos de la Oficina de Trabajo del Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio (MAIC), los hoteles de las estaciones balnearias y climáticas y los de lujo y primera categoría de las grandes ciudades, que *acogen forasteros o personas ricas que quieren viajar en determinados periodos*, cerraban durante la estación *muerta*, que para algunos (sobre todo en las costas pero también en las ciudades) era el verano, mientras que para otros (zonas de montaña y en los centros termales) era el invierno. La misma situación, pero en menor medida, se verificaba en los restaurantes y cafés de aquellas estaciones termales y en los restaurantes de lujo de las grandes ciudades, si bien era más habitual que procedieran a una reducción del personal sin suspender del todo el servicio. Hoteles, restaurantes y cafés de categorías inferiores o de pequeños centros urbanos, en cambio, *siendo destinados al tráfico normal y permanente* no cerraban nunca. Como mucho reducían ligeramente el personal en determinados meses (MINISTERO PER L'INDUSTRIA, IL COMMERCIO E IL LAVORO, UFFICIO DEL LAVORO, 1919: 14). Entre finales del siglo XIX y el estallido de la Primera Guerra Mundial, sobre todo los camareros, porteros y mozos de equipaje, pero también los trabajadores de las cocinas, tendían a buscar empleo en las empresas de primera categoría y en las de las localidades termales, costeras y de montaña, porque se preveía que las pagas y las propinas en las mismas fueran considerables. Aquéllos que encontraban trabajo, concluida la temporada y cerrados los establecimientos, pululaban en las pequeñas ciudades o en los locales de segunda y tercera categoría de las ciudades más grandes, buscando empleo en competencia con los desocupados ya presentes en la zona. Se creaba con ello el mecanismo perverso clásico, según el cual, para conseguir trabajo, muchos estaban dispuestos a trabajar por una retribución más baja, con horarios más largos de lo habitual o en condiciones peores. Algunos trabajaban solo dos o tres días a la semana, otros se quedaban sin trabajo durante meses, utilizando los ahorros acumulados durante la temporada alta precedente y saliendo adelante a través de la contratación temporal para servicios extraordinarios como las fiestas de fin de año o de carnaval. La alternativa era buscar una ocupación fuera del país, siguiendo los ritmos estacionales de los turistas extranjeros o estableciéndose de

manera más o menos permanente en una gran área urbana de los países mayormente desarrollados (Estados Unidos, Gran Bretaña, Francia, Alemania)⁸.

La consecuencia de todo esto era que el movimiento del personal de los establecimientos públicos asumía una tendencia *casi sempre fluctuante*⁹; si querían trabajar de manera continua, tanto los dependientes sin cualificación como los especializados se veían obligados a menudo a moverse varias veces de una localidad a otra, cambiando de hoteles y restaurantes. Tal situación, por otra parte, no se limitaba a los italianos, sino que era intrínseca a la naturaleza del oficio, si se tiene en cuenta que también los camareros y cocineros estadounidenses y belgas sufrían en sus propias carnes el mismo tipo de nomadismo (SPENCE, 1983: 17; SCHOLLIERS, 2004: 140-141). Entrar y salir de los principales centros urbanos y de las localidades turísticas en busca de un empleo no era el único modo que tenían los trabajadores para buscar una colocación, aunque fuera precaria. Como ya se ha mencionado, muchos de ellos se trasladaban a otros estados, también para aprender una o más lenguas extranjeras que les podrían haber servido en el momento del regreso para ser asumidos por hoteles y cafés prestigiosos. La cuota de camareros, aprendices y mozos de equipajes de los establecimientos públicos que emigraron en la década precedente a la Primera Guerra Mundial fue, sin embargo, bastante modesta respecto al total de la mano de obra nacional que salió del país. En 1904 representaba el 0,89% de todos los emigrantes y en 1913 el 1,33% (COMMISSARIATO GENERALE DELL'EMIGRAZIONE, 1926: 240, tav. VII)¹⁰.

En la medida de sus posibilidades, en todo caso, también ellos participaron en la gran oleada migratoria del periodo *giolittiano* pero colocados en el fondo en comparación con las masas de braceros, campesinos, peones y obreros no cualificados que protagonizaron la mayor parte de los desplazamientos (Sori, 1979: 35-39; De Clementi, 2001: 194-205). No es posible saber cuántos de aquellos camareros, aprendices y mozos de equipajes volvieron a casa después de unos meses o pocos años después de su marcha,

⁸ *Il Patto*, 15 de noviembre de 1894; *Il Cameriere*, 15 de febrero de 1902; *Il Lavoratore della mensa*, 15 de febrero de 1904; 23 de septiembre de 1904; *Il Lavoratore d'albergo e della mensa*, 1 de enero de 1907.

⁹ *Rivista degli alberghi*, 1 de junio de 1900.

¹⁰ Los datos relativos a empleados de establecimientos públicos (hoteles, restaurantes, cafés, pero también pastelerías y barberías) que emigraron desde Italia durante el período que aquí se trata sólo están disponibles para el intervalo de tiempo que va de 1904 a 1913 y sólo relativamente a los camareros, mozos de equipaje y aprendices. Sobre los límites e imprecisiones de las estadísticas italianas relativas a la emigración desde la unidad de Italia hasta la segunda posguerra, MARUCCO (2001: 68-75) y RINAURO (2010: 393-399).

ni cuántos continuaron a ejercer el mismo oficio en el lugar de llegada, pero, leyendo los informes de las legaciones consulares al ministro de Exteriores, es probable que muchos empleados de hostelería siguieran como tales más allá de los Alpes y del Atlántico y que volvieran periódicamente a Italia. En algunos países llegaron incluso a formar uno de los grupos más numerosos de trabajadores italianos. En Londres, por ejemplo, en 1901 los camareros, cocineros, cantineros y aprendices italianos de hoteles, cafés y restaurantes eran más de 4.000, sobre todo hombres adultos provenientes de Piamonte y la zona norte de Lombardía, y eran el principal grupo profesional de la comunidad italiana, compuesta por 18.340 personas. Vivían concentrados en el barrio de Soho. Solo el 30% de ellos tenía residencia estable en la capital británica. El resto volvía a Italia apenas había adquirido un conocimiento suficiente del inglés. La mayoría de ellos, además, antes de llegar a Londres también había trabajado en París para aprender el francés y los comportamientos y la cultura de los miembros de la alta sociedad francesa (MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI, COMMISSARIATO DELL'EMIGRAZIONE, 1903: 150-151, 163, 166-169). En el extranjero, podía también replicarse el itinerario errante que hemos visto verificarse en Italia; el vagabundeo podía verificarse en el país de acogida o a través de varios países. En la capital de Estados Unidos, en 1907 vivían cerca de 4.000 italianos, buena parte de los cuales (sobre todo originarios del norte del país) ejercía la profesión de cocinero o camarero en los numerosos hoteles de la ciudad. La temporada turística empezaba en noviembre y terminaba en mayo: *en los otros meses la mayor parte de las familias ricas americanas residen fuera de Washington, y por tanto los camareros y cocineros tiene que buscar empleo en otros lugares, en las localidades costeras o de montaña donde las clases altas se desplazan para pasar el verano y buena parte del otoño* (MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI, COMMISSARIATO DELL'EMIGRAZIONE, 1909: 161).

El continuo vagabundeo de un país a otro podía ser un medio para obtener buenos ingresos o para trabajar todo el año, pero no era suficiente para asegurar un buen conocimiento de las lenguas y las culturas extranjeras. Como reiteradamente señalaron no solo los hoteleros italianos sino también los sindicalistas, no bastaba con ejercitar la lengua extranjera en el lugar de trabajo, también era necesario un curso formal de estudio y la asistencia a lecciones impartidas por profesores nativos en un ambiente de aprendizaje adecuado. La falta de todo ello llevaba a que las experiencias acumuladas en establecimientos públicos ingleses, franceses y alemanes por parte de un buen número de camareros, cocineros y porteros italianos no les permitieran obtener los empleos de más alto nivel y que las ocupaciones mejor pagadas en los hoteles y restaurantes de lujo italianos fueran, hasta 1918, en su mayor parte desempeñadas por trabajadores extranjeros, sobre todo alemanes y suizos. Esta última circunstancia

se debía al hecho de que, en Alemania y Suiza, así como en Francia, existían desde finales del siglo XIX escuelas e institutos profesionales que formaban, también desde el punto de vista lingüístico, aspirantes a jefes de servicio, gobernantas y primeros camareros. Solo tras haber aprendido los principios teóricos básicos y las nociones necesarias para poder hablar y comprender los idiomas extranjeros, los graduados de estas escuelas consolidaban sus conocimientos con prácticas por todo el mundo, logrando adquirir de este modo una capacidad de relación con la clientela internacional adecuada a las exigencias de esta última. Los pocos trabajadores italianos que conseguían alcanzar puestos importantes en las empresas más grandes tenían que afrontar mayores esfuerzos y superar obstáculos más importantes que sus compañeros extranjeros. La masa de los restantes empleados tenía que contentarse con servir mesas como segundos y terceros camareros, ocuparse de las habitaciones como camareras, transportar los equipajes como mozos y lograr entender y pronunciar pocas expresiones básicas en francés, inglés o alemán¹¹.

Tal grado de movilidad geográfica y de empresa tenía importantes consecuencias. Incluso con altas ganancias estacionales y diarias, los ingresos anuales de un trabajador de la hostelería estaban en peligro de reducción, que podía ser incluso importante. Bastaba algún mes de desempleo, subempleo o un despido imprevisto y reincorporación en una empresa de categoría inferior, para que todos los buenos ingresos acumulados en la temporada o en el empleo por un primer camarero, un cocinero o un portero, se consumieran rápidamente, quedándose sin el dinero suficiente para pagar los viajes de trabajo o el alquiler, si no se vivía en el lugar en el que se trabajaba. Si el afectado era un mozo de equipaje, aprendiz o una camarera, la situación podía llegar a ser todavía más crítica. Teniendo en cuenta lo anterior, deben ser considerados *cum grano salis* los juicios perentorios de periodistas y hoteleros en los primeros lustros del siglo XX sobre la opulencia de las pagas y ganancias de los trabajadores del sector y el correspondiente bienestar que les aportaban¹².

¹¹ *Il Patto*, 1 de julio de 1893; *Il Lavoratore della mensa*, 16 de febrero de 1905; *Rivista degli alberghi*, 1 de enero de 1906; 16 de enero de 1906; 25 de noviembre de 1912; *Il Lavoratore d'albergo e della mensa*, 15 de diciembre de 1913; *Rivista degli alberghi*, 26 de octubre de 1914.

¹² *Rivista degli alberghi*, 1 de mayo de 1901; 16 de octubre de 1904; 8 de marzo de 1915; *Il Corriere della Sera*, 6 de junio de 1919; *Il Popolo d'Italia*, 25 de septiembre de 1919.

Salarios y propinas

Los oficios del sector se dividían en dos grandes grupos: interno y externo. El primero, que no tenía contacto con los clientes, comprendía todo el personal de cocina, el personal dedicado a la gestión de las bodegas y las despensas, los cafeteros, las empleadas de guardarropa y las lavanderas. Su retribución estaba compuesta por un salario fijo, alojamiento y manutención en el lugar de trabajo si eran empleados de un hotel, solo manutención si eran empleados de un restaurante, solo una comida ligera si eran empleados de cafés o bares. El jefe de cocina de un hotel podía disponer de un alojamiento fuera del establecimiento. Antes de la aprobación de la ley sobre el descanso en los días festivos, en julio de 1907, el servicio podía prolongarse hasta 16 o 17 horas al día, con solo dos o tres horas de descanso a la semana. Las organizaciones sindicales pidieron con insistencia, antes y después de la aprobación de la ley, que a todos los trabajadores les fueran concedidas 24 horas consecutivas de reposo a la semana. Tras las presiones de la Società Italiana Albergatori (SIA, la primera asociación nacional de hoteleros, fundada en Como en 1899), que temía que un día de reposo obligatorio alterara completamente la organización del servicio imponiendo la asunción de personal añadido, aumentando consecuentemente los gastos de gestión, el Parlamento concedió una derogación especial al sector hostelero.

En los hoteles y en las pensiones el descanso semanal fue limitado a 10 horas, integrado por 8 horas de descanso (que debían transcurrirse en los establecimientos) por cada jornada de trabajo; en los restaurantes, trattorías y cafés fue, sin embargo, posible reducir el descanso semanal a 12 horas en los casos en los que no se pudieran organizar turnos de trabajo por falta de empleados o porque la división de las funciones no lo pudiera consentir. A pesar de esto, muchos propietarios de establecimientos públicos y de pequeños hoteles no respetaron plenamente las normas y continuaron prolongando el horario de servicio por encima de lo permitido, no instituyendo turnos porque no tenían la intención de aumentar el número de empleados o asumiendo empleados temporales dispuestos a trabajar hasta 14 o 15 horas al día¹³. La SIA, por su parte, prosiguió con su oposición a la ampliación del descanso semanal, explicando que los trabajos que se realizaban en los hoteles no eran tan agotadores (especialmen-

¹³ *Rivista degli alberghi*, 16 de febrero de 1903; 16 de febrero de 1904; *Il Lavoratore della mensa*, 15 de marzo de 1904; *Rivista degli alberghi*, 1 de abril de 1904; *Il Lavoratore d'albergo e della mensa*, 1 de diciembre de 1906; *Rivista degli alberghi*, 29 de febrero de 1908; *Il Lavoratore d'albergo e della mensa*, septiembre-octubre de 1908; septiembre de 1909. Sobre el proceso que llevó a la ley de 1907, véase CANNETTA (2002: 686-690).

te para el personal externo), dadas las largas pausas que interrumpían el trabajo de los empleados, y que los turnos rígidos de trabajo habrían llevado a un aumento de la ocupación, pero también a una reducción de los salarios y a un aumento del gasto para los clientes, elementos deletéreos para todas las partes¹⁴. En relación a los salarios, es necesario señalar que por desgracia no existe una serie nacional para el caso de los trabajadores de hostelería con anterioridad a los años treinta del siglo XX, ni tampoco series regionales o provinciales. Lo únicos datos existentes se refieren a oficios concretos para un determinado año, a nivel de ciudad o del conjunto del territorio italiano. Fueron publicados (con la excepción de un estudio de la Oficina de Trabajo de la Sociedad Humanitaria de Milán efectuado en julio de 1903 y publicado en 1907 sobre los salarios y los réditos de la clase obrera milanesa¹⁵) en las revistas sindicales y de los hoteleros, sin explicar el procedimiento a través del cual se había llegado a la cifra publicada. Por último, a veces se citan pagas diarias, a veces mensuales; por todos estos motivos las cifras señaladas en estas páginas deben ser tenidas en cuenta con extrema cautela, considerándolas solo indicativas de las condiciones de empleo. Si el salario de un cocinero podía ser muy alto, en relación al resto del personal interno y a los trabajadores de la industria y del terciario (cerca de 200 liras al mes en 1914, en Milán), un aprendiz de cocina, es decir, la persona que se ocupa del transporte de la comida y la limpieza de la cocina, difícilmente superaba una lira al día en los primeros años del siglo XX y poco más de 1,50 liras en 1914. El salario medio de un ayudante de cocinero, en 1901 en Milán, no llegaba a las 1,85 liras al día; en 1913 su retribución variaba de las 80 a las 100 liras mensuales. El salario medio de un bodeguero, siempre en 1901 en Milán, llegaba a una lira al día y entre las 50 y las 90 liras en 1913¹⁶.

El personal externo, por su parte, se componía de empleados que atendían a los clientes directamente, es decir, camareros y camareras, bármanes, porteros, ascensoristas, mozos de equipaje y gobernantas. Es posible que hasta mediados de los años Ochenta del siglo XIX también ellos fueran retribuidos con un salario fijo y que en algunos casos pudieran disponer de un porcentaje sobre los ingresos del local. Más tarde se extiende entre los propietarios la costumbre de no pagarles un salario, dejando que se

¹⁴ *Rivista degli alberghi*, 25 de abril de 19081; *Il Lavoratore d'albergo e della mensa*, 1 de mayo de 1912; 15 de enero de 1914.

¹⁵ Sobre la creación y el funcionamiento de la Sociedad Humanitaria de Milán, MUSSO (2004: 52-53).

¹⁶ Para una comparación con los trabajadores industriales, téngase en cuenta que el salario medio diario de un obrero de fábrica italiano en 1901 era de 1,86 liras y en 1913 llegaba a 2,84. Calculando 26 días laborables al mes, estas pagas se convertían, respectivamente, en 48,36 liras mensuales y 73,84. Véase ZAMAGNI (2002: 251, tab. 1).

mantengan a través de las propinas dejadas por los clientes. Tal práctica, en realidad muy antigua, pero hasta ese momento referida solo a los servidores domésticos de la nobleza, se extiende rápidamente; sin embargo, en ciertas zonas del país un camarero o mozo de equipaje podía contar solo con las propinas, mientras que en otras percibían una especie de salario base bastante reducido. En otros casos, las propinas eran recogidas por el primer camarero del local o depositadas por los clientes en una caja (el llamado *tronc*) y más tarde distribuidas a los camareros, no sin antes haber retenido una cuota (a menudo entre el 2 y el 6%) como fianza previa por las eventuales roturas de platos y vasos que podían verificarse durante la jornada o por el robo de cubiertos y de objetos de plata. En algunos restaurantes y cafés de lujo se llegaba incluso al extremo de que los trabajadores pagasen al propietario por el privilegio de trabajar en un local en el que existía la posibilidad de obtener propinas considerables¹⁷. También camareros y mozos de equipaje, en todo caso, tenían alojamiento y manutención en los hoteles (a porteros y *maîtres* se les concedía la posibilidad de tener un alojamiento fuera del establecimiento) y solo manutención o solo una comida ligera en los establecimientos públicos. También para ellos, tras la ley sobre el descanso en los días festivos, los horarios de servicio permanecieron muy largos y las infracciones a la normativa fueron muy frecuentes. Los camareros tenían que pagar a sus ayudantes (los primeros camareros a los segundos, y estos últimos a los terceros), pagarse el traje (que en los establecimientos de lujo y de primera categoría tenía que ser el frac) y los instrumentos de trabajo (mondadientes, libreta de órdenes, etc.)¹⁸. Todo ello volvía increíblemente variados los ingresos de los empleados del sector. En Génova, en 1893, muchos camareros ganaban solo una lira al día, mientras que, en Milán, ocho años más tarde, de una entrada diaria de 7 liras a través de las propinas, a un camarero de un restaurante del centro le quedaban 3 tras las retenciones, los gastos y los impuestos. Siempre en Milán, en 1913, los segundos camareros recibían de 20 a 50 liras al mes, mientras que las camareras de hotel no superaban las 40¹⁹.

Es probable que, como en otros países occidentales, la introducción de la propina como forma de retribución del personal externo fuera debida al crecimiento, respecto

¹⁷ *L'Avvisatore*, 29 de julio de 1886; *Il Patto*, 1 de mayo de 1893; *Il Cameriere*, 15 de abril de 1901; *Il Lavoratore d'albergo*, 1 de mayo de 1906.

¹⁸ *Il Patto*, 15 de noviembre de 1894; *Il Cameriere*, 15 de febrero de 1901; 15 de junio de 1901; 15 de febrero de 1902; *Il Lavoratore della mensa*, 15 de julio de 1904; *Il Lavoratore d'albergo e della mensa*, 25 de septiembre de 1911.

¹⁹ *Il Patto*, 1 de junio de 1893; *Il Cameriere*, 15 de abril de 1901; *Il Lavoratore d'albergo e della mensa*, 15 de julio de 1913.

a los siglos anteriores, de turistas y viajeros que se alojaban en hoteles y pensiones, junto con el aumento del número de personas que, por razones de trabajo o de ocio, frecuentaban establecimientos públicos para comer. Todos ellos efectos de la difusión del tren y del barco de vapor como medios de transporte de masa y del desarrollo económico e industrial, que llevaron a un incremento de las clases medias y de su capacidad de gasto, y a una imitación parcial de las costumbres aristocráticas y burguesas de viajar por ocio y dar propinas a las clases inmediatamente inferiores. Con el aumento de clientes, por tanto, los propietarios de hoteles y restaurantes encontraron más conveniente recurrir a la buena voluntad de los clientes para retribuir al personal que mantener o aumentar los salarios (SEGRAVE, 1998: 4-5, 14; BATTILANI, 2009: 23-32; BERRINO, 2011: 147-159). Además, la propina resultó una gran herramienta para incentivar a los trabajadores a prolongar el horario de servicio y prestar mayor atención y ser más respetuosos con los clientes, visto que eran estos últimos los que iban a pagarles directamente. En resumen, la propina se había convertido en un medio para tener alta la productividad del trabajo sin aumentar los controles y la disciplina por parte de los empresarios. Sin embargo, esta forma de retribución constituía un arma de doble filo para todos. Los clientes se beneficiaban considerando que, gracias a la propina, las prestaciones del personal eran altas y que recibían mejor trato respecto a aquellos que no las daban. Al mismo tiempo, les molestaba el hecho de que, por costumbre, poco antes de salir de un hotel o de un establecimiento público fueran asediados por camareros, porteros, mozos de equipajes, etcétera, que *extendían la mano*, se inclinaban y esperaban su justa recompensa. Además, se sentían a menudo presa de la incertidumbre, ya que nunca estaban seguros de cuál era la cantidad de dinero adecuada para la propina. Si era excesiva, se arriesgaban a crear un mal precedente, habituándolos a exigir una recompensa demasiado elevada; si era mísera, se exponían al desprecio del empleado, con el consiguiente deterioro del servicio y la atribución del epíteto de tacaño por parte del personal de las principales localidades turísticas del país²⁰. Los trabajadores que recibían la propina, por su parte, estaban satisfechos porque, especialmente los empleados en hoteles y restaurantes de lujo, a través de la misma podían obtener sumas considerables, superiores a las correspondientes al salario de los trabajadores de la industria y de otros sectores del terciario. Un maître de hotel de primera clase, en 1911 podía ganar hasta 500-600 liras al mes, un camarero de planta 400 liras, una camarera 200-250 liras²¹.

²⁰ Los camareros y los mozos de equipaje de hotel, en particular, habían discurrido una serie de signos y códigos hechos con tiza sobre las maletas y destinados a sus compañeros de otros establecimientos, para que los viajeros fueran reconocidos como *generosos* o *tacaños* en las propinas.

²¹ *Rivista degli alberghi*, 1 de enero de 1912.

Con una gestión de los ahorros prudente, un primer camarero, un portero e incluso una gobernanta podían llegar a acumular una suma considerable. Los aspectos negativos de la propina para ellos, en cambio, consistían en la actitud servil y humillante hacia los clientes que la propina estimulaba a adoptar si se querían obtener buenos ingresos; la autoexplotación y una disponibilidad virtualmente ilimitada a someterse a horarios y prestaciones extraordinarias, con el fin de enriquecerse, pero a costa de la salud y de las relaciones sociales estables. Por último, se trataba de un instrumento de división respecto al personal interno y fuente de tensiones y envidias por parte de este último hacia las potencialmente copiosas entradas que el personal externo recibía a través de las propinas. Los propietarios obtenían importantes ventajas con el sistema de propinas, ya que ahorran sobre el costo de la mano de obra (descargando la totalidad, o casi, de los costes salariales sobre los clientes) y, como ya ha sido señalado, aumentando el rendimiento de los empleados y la calidad del servicio sin cambiar la organización del trabajo. Sin embargo, también para ellos la propina tenía sus inconvenientes. Las quejas de los turistas y de los clientes de los establecimientos públicos sobre los inconvenientes aportados por este sistema de retribución implicaban el riesgo de una reducción de la recaudación, desacreditando los establecimientos que no lograban mantener las pretensiones del personal externo dentro de unos límites que fueran aceptables para los clientes. Por otra parte, las desventajas de los empleados y las tensiones que provocaba el sistema entre los mismos podían llevar, como se verificó a partir de los primeros años del siglo XX, a movilizaciones contra los empresarios. Teniendo en cuenta todas estas cuestiones, que no se limitaban al caso italiano sino que se manifestaban en otros países como Alemania, Gran Bretaña y los Estados Unidos (SEGRAVE, 1998), durante los primeros quince años del siglo XX (también en el marco de las primeras protestas realizadas por grupos cada vez numerosos de trabajadores del sector), sindicalistas, propietarios de hoteles y restaurantes y periodistas, tomaron partido a favor o en contra de las propinas, defendiendo y exaltando sus virtudes o criticándolas y proponiendo su abolición en favor de un salario fijo (que habría estabilizado las retribuciones y equiparado las condiciones de trabajo entre el personal) o de un sistema de reparto de las cantidades que cada establecimiento ingresaba al final del día o del mes²².

²² Sobre las ventajas y los perjuicios de las propinas para los trabajadores, empresarios y clientes y la superación de los mismos, véanse *Il Cameriere*, 15 de febrero de 1902; *Il Lavoratore della mensa*, 15 de febrero de 1904; 18 de marzo de 1905; *Il Lavoratore d'albergo e della mensa*, 1 de octubre de 1906; 1 de marzo de 1907; 1 de agosto de 1907; de enero de 1909; *Rivista degli alberghi*, 1 de noviembre de 1909; 8 de noviembre de 1909; 6 de diciembre de 1909; 27 de diciembre de 1909; 28 de agosto de 1911; 18 de diciembre de 1911; *Il Lavoratore d'albergo e della mensa*, 24 de marzo de 1914.

En general, sin embargo, por lo que se refiere a las retribuciones y a los horarios de los trabajadores pocas cosas parecían haber cambiado en 1914 respecto a los últimos años del siglo XIX, si se excluye la cuestión del descanso semanal. Según los datos de la Inchiesta sulle condizioni dei lavoratori d'albergo e mensa efectuada por La Oficina de Trabajo del MAIC²³, pocos meses antes de la entrada en guerra de Italia los ingresos de los trabajadores de hostelería se diferenciaban todavía bastante por categoría y por localidad. En Turín el salario de un cocinero de hotel variaba de 25 a 125 liras al mes, en Milán de 80 a 300, en Florencia de 60 a 150. En Nápoles algunos camareros de restaurantes y cafés recibían solo propinas como retribución, otros solo salarios, con unos ingresos medios totales de 5 liras al día, mientras que en Venecia los que servían las mesas vivían exclusivamente de propinas. En Florencia los porteros de hotel recibían un salario que iba desde las 25 a las 50 liras al mes, así como en Roma (de las 30 a las 40), mientras que en Venecia tenían tanto un pequeño salario, de 15 a 20 liras al mes, como las propinas; lo mismo sucedía en Nápoles, donde la retribución media diaria podía llegar hasta las 8 liras al día. Los sueldos se pagaban mensualmente, pero en numerosas ciudades se pagaban cada semana o cada quince días. En casi todos los establecimientos las propinas eran tasadas con una cuota fija o un porcentaje y distribuidas a través del *tronc* o del *maître* o directamente a los trabajadores; el personal externo tenía que pagarse los trajes (entre los cuales el costoso frac) y los instrumentos de trabajo; los primeros camareros tenían que pagar a los segundos y estos últimos a los terceros y todos tenían retenciones por eventuales roturas, pérdidas, etc. (MINISTERO PER L'INDUSTRIA, IL COMMERCIO E IL LAVORO, UFFICIO DEL LAVORO, 1919: 18-20). Por lo general, el personal tenía derecho a alojamiento y manutención en los hoteles, solo manutención en los restaurantes y solo una comida ligera en los bares y los cafés, pero a veces los restaurantes también ofrecían el alojamiento (en Venecia, por ejemplo); en este caso se detraían 10 liras al mes del salario. En Milán y Turín, en cambio, *chef*, *maître* y *concierge* dormían, habitualmente, en sus domicilios (MINISTERO PER L'INDUSTRIA, IL COMMERCIO E IL LAVORO, UFFICIO DEL LAVORO, 1919: 21-22).

Había un elemento, en todo caso, común a todos los oficios del sector: el alto riesgo de inestabilidad del empleo y de falta de trabajo. Desarrollándose de forma sustancialmente empírica la formación de los empleados (se aprendía en el puesto de trabajo, observando los movimientos de los compañeros y de los superiores o escuchando sus enseñanzas) tanto el personal interno como el externo sufrían las consecuencias del exceso de oferta de mano de obra, como también sucedía en Francia, Bélgica y

²³ Sobre las circunstancias que llevaron a la realización del documento, CIAMPI (1997: 97-98).

Estados Unidos entre la segunda mitad del siglo XIX y los primeros lustros del XX (SPENCE, 1983: 15-16; DROUARD, 2003: 221; SCHOLLIERS, 2004: 138-139). Solo los puestos más cualificados de chef, maître de hotel, secretarios y cajeros estaban relativamente a salvo de la desocupación. Los restantes, especialmente los camareros de restaurante o de hoteles de media y pequeña dimensión, podían perder fácilmente el empleo y ser sustituidos por una heterogénea mano de obra de origen agrícola, emigrada en las ciudades y dispuesta a trabajar por un salario muy bajo o inexistente, o también por estudiantes, exmilitares, desplazados sin oficio e incluso nobles decaídos²⁴. Esta situación, más allá de la reducción de la calidad del servicio, constituía el presupuesto de la muy marcada movilidad geográfica y entre empresas abordada en el apartado precedente.

En definitiva, gran parte de los empleados de hoteles de lujo y de primera categoría, así como de restaurantes de categorías similares, podían confiar en entradas de dinero relevantes, que les distanciaban en gran medida de la mayoría de los trabajadores manuales de la industria y de los otros servicios. Estos empleados, sin embargo, eran una minoría de la mano de obra, la cual, en su mayoría, por la alternancia de periodos con y sin trabajo y por las modestas retribuciones recibidas en los establecimientos de segunda o tercera categoría, estaba muy lejos de obtener de manera continuada ingresos importantes. Según los datos de la Oficina de Trabajo de la Sociedad Humanitaria de Milán, en la capital lombarda, al 1 de julio de 1903, el salario medio diario de un camarero era de 1,74 liras, el de un cocinero 1,71, y el de un bodeguero 1,52. Los salarios medios diarios de un conductor de tranvía, un empleado privado y de un grabador eran, respectivamente, de 2,44 liras, 2,39 y 2,88²⁵. No es exagerado, por tanto, decir que el trabajador tipo de la hostelería en Italia, entre los años ochenta del siglo XIX y los diez del XX, ganaba relativamente poco y se encontraba en una situación económica más parecida a la de los trabajadores de la industria que a la de los empleados y otros trabajadores del terciario

²⁴ *Il Patto*, 1 de julio de 1893; *Il Lavoratore della mensa*, 15 de febrero de 1904; *Il Lavoratore d'albergo e della mensa*, 1 de enero de 1907; *Rivista degli alberghi*, 17 de octubre de 1908; 25 de noviembre de 1912; *Il Lavoratore d'albergo e della mensa*, 15 de septiembre de 1913.

²⁵ SOCIETÀ UMANITARIA DI MILANO, UFFICIO DEL LAVORO, 1907: 250-252. El cálculo del salario diario fue efectuado sobre los salarios declarados por 1.285 conductores de tranvías, 838 empleados privados, 213 grabadores, 543 camareros de hotel, trattorias y cafés, 470 cocineros de hotel y trattorias y 380 bodegueros de trattorias.

Conclusiones

¿Cuál era el retrato de los trabajadores de hoteles y restaurantes de hace más de un siglo que se desprende de la presente investigación? Desde el punto de vista del mercado de trabajo, el de una mano de obra reducida, si se compara con la agrícola o de fábrica (en 1911 constituían solo el 43,94 del conjunto de la mano de obra activa del sector²⁶), prevalentemente masculina y distribuida en su mayor parte en las zonas septentrionales de la Península. Tenía, además, una fuerte movilidad geográfica y ocupacional, estrechamente ligada a la estacionalidad de la profesión y de los establecimientos en los que se ejercía y un particular sistema de retribución que dividía a los empleados en dos grandes grupos, uno de los cuales dependía, a nivel salarial, de la generosidad de los clientes. Sobre la situación de estos últimos se acumulaban, también, una serie de elementos aleatorios (referidos a los ingresos, la duración del empleo y el lugar en el que se realizaba) cuya consecuencia era el carácter particularmente incierto y provisional del oficio.

El conjunto de las características señaladas permite, por una parte, mostrar la lejanía del trabajador de hostelería de los obreros de fábrica, por no hablar de los mineros y los campesinos. Esta afirmación es cierta, en particular, referida al personal externo. La inestabilidad del empleo de este último, el continuo vagabundear por Italia y el extranjero, el contacto asiduo con ricos clientes y viajeros, el alojamiento (para los empleados de hotel) y manutención consumidos en el lugar de trabajo, un propio equipo de trajes para el servicio (frac, stiffeilius o simples chaquetas blancas y negras, y delanteras), el carácter más individual que de grupo en el desarrollo de sus tareas, numerosas pausas que interrumpen las actividades, la paga que depende de la generosidad de aquellos a quienes sirven, el saber hablar lenguas extranjeras y comportarse con los modos y usos de la alta sociedad (estas últimas habilidades eran poseídas principalmente por los empleados más cualificados de los establecimientos de primera clase). Todo ello convertía en peculiares las profesiones de camarero, portero, gobernanta, mozo de equipajes y barman, llevando a sentirse a los que las ejercían en parte colaboradores de sus empleadores y en parte profesionales²⁷. En menor medida, dinámicas parecidas se presentaban también entre el personal interno, pero elementos como re-

²⁶ Elaboración a partir de los datos publicados en MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, DIREZIONE GENERALE DELLA STATISTICA E DEL LAVORO, 1915. Véase también ZAMAGNI (1992: 193, tab. 1.1).

²⁷ *Il Lavoratore della mensa*, 15 de mayo de 1903; *Il Lavoratore d'albergo*, 1 de mayo de 1906: 1; *Rivista degli alberghi*, 30 de noviembre de 1914.

cibir un salario fijo que constituía la casi totalidad de sus ingresos, la ausencia de una relación directa con la clientela y los ritmos de trabajo apremiantes tendían a acercar a los trabajadores de cocinas, bodegas, guardarropas y lavanderías de los hoteles y restaurantes a los que se ganaban el pan trabajando en obras, almacenes e industrias, más que a sus propios compañeros de sector.

Por otra parte, sin embargo, había dos factores que tendían a reducir las diferencias ente todos los trabajadores de los que nos ocupamos y los de otros sectores. El carácter provisional de las pagas, ligado a la frecuente desocupación, la estacionalidad y un elemento variable como era la generosidad de los clientes, incidía sobre la entidad de las retribuciones recibidas, que comparándolas con las de otros sectores, era mucho más parecida e incluso, a veces, inferior. Las fabulosas retribuciones del personal externo, de las que se hablaba a menudo en los periódicos nacionales y en el de la SIA, en realidad eran la prerrogativa de un pequeño sector de empleados de establecimientos de lujo y de primera clase. Se explica de esta forma el hecho de que, por lo que sabemos hasta ahora, establecerse por cuenta propia en el sector tras un periodo como ayudante cocinero, camarero o aprendiz constituía, para la mayoría de los trabajadores, solo un sueño²⁸. En síntesis, por tanto, el empleado de hotel y restaurante italiano en la época precedente al turismo de masa se muestra como un tipo singular de trabajador del terciario, móvil, precario, con ganancias fluctuantes y con una esperanza de ascenso social frenada por la naturaleza inestable del oficio.

Bibliografía

ACCORNERO, Aris y MAGNA, Nino: “Il lavoro dopo la classe”, *Stato e Mercato*. 1986, 17, pp. 253-270.

BATTILANI, Patrizia: *Vacanze di pochi, vacanze di tutti. L'evoluzione del turismo europeo*. Bologna, Il Mulino, 2009.

BATTILANI, Patrizia: “L'organizzazione del lavoro nel settore ricreativo. Il caso dei camerieri e delle imprese alberghiere fra Ottocento e Novecento”, en Köstlin, K., Leo-

²⁸ Véanse, como prueba de lo argumentado, los orígenes sociales de los propietarios y dirigentes de hoteles referidos por Carera, 2003: 338-340; Carera, 2004: 89-93; Geronimo, 2011: 74-77; Mentonelli, 2004: 438-441; Teodori, 2009: 499-513; Zanini, 2011: 47-62.

El oficio de alojar. Un bosquejo de historia de los trabajadores de hoteles y restaurantes en Italia...

nardi, A. e Rösch, P. (eds): *Cameriere e cameriera...* 2011a, pp. 197-213.

BATTILANI Patrizia (ed.): *Storia del turismo. Annale 8, Le imprese*. Milano, Franco Angeli, 2011b.

BERRINO, Annunziata: *Storia del turismo in Italia*. Bologna, Il Mulino, 2011.

BEVILACQUA, Piero; DE CLEMENTI, Andreina e FRANZINA, Emilio (eds): *Storia dell'emigrazione italiana*, vol. 1, *Partenze*. Roma, Donzelli, 2001.

CANETTA, Rosalba: "La questione del riposo festivo tra '800 e '900", en ZANINELLI, S. e TACCOLINI, M. (eds): *Il lavoro come fattore produttivo...* 2002, pp. 681-695.

CARERA, A. (ed.): *Temi di storia economica del turismo lombardo (XIX-XX secolo)*. Milano, Vita e Pensiero, 2002.

CARERA, Aldo: "Stili di management alberghiero sui laghi prealpini lombardi (XIX-XX secolo)", en LEONARDI, A. y HEISS, H. (eds): *Tourismus und Entwicklung...* 2003, pp. 319-362.

CARERA, Aldo: "Management alberghiero in una fonte atipica di inizio Novecento", *Imprese e storia*. 2004, 30, pp. 89-120.

CAVALCANTI, Maria Luisa: "Traguardi consolidati e problemi irrisolti della storia economica del turismo", en LEONARDI, A. y HEISS, H. (eds): *Tourismus und Entwicklung...*, pp. 43-77.

CIAMPI, Gabriella: "Le statistiche sul mondo del lavoro", en VARNI, A. (ed.): *Storia e storie del lavoro. Vicende, riflessioni, immagini tra '800 e terzo millennio*. Torino, Rosenberg & Sellier, 1997, pp. 89-105.

COBBLE, Dorothy Sue: *Dishing It Out. Waitresses and their Unions in the Twentieth Century*. Urbana and Chicago, University of Illinois Press, 1991.

COMMISSARIATO GENERALE DELL'EMIGRAZIONE, *Annuario statistico della emigrazione italiana dal 1876 al 1925, con notizie sull'emigrazione negli anni 1869-1875*. Roma, 1926.

CORTI, Paola: "L'emigrazione temporanea in Europa, in Africa e nel Levante", en BEVILACQUA, P.; De CLEMENTI, A. y FRANZINA, E. (eds): *Storia dell'emigrazione italiana...*, pp. 213-236.

DE CLEMENTI, Andreina: "La «grande emigrazione»: dalle origini alla chiusura degli sbocchi americani", en BEVILACQUA, P.; De CLEMENTI, A. y FRANZINA, E. (eds): *Storia dell'emigrazione italiana...*, pp. 187-211.

DROUARD, Alain: “Escoffier, Bocuse et (surtout) les autres... Towards a History of Cooks in France in the Nineteenth and Twentieth Century”, en JACOBS, M. y SCHOLLIERS, P. (eds): *Eating Out in Europe. Picnics, Gourmet Dining and Snacks Since the Late Eighteenth Century*. Oxford, Berg, 2003, pp. 215-228.

GERONIMO, Giuliana: “Storia e storie dell’imprenditoria alberghiera milanese (1800-1914)”, en BATTILANI, P. (ed.): *Storia del turismo...* 2011, pp. 71-97.

GIRELLI BOCCI, Anna Maria (ed.): *L’industria dell’ospitalità a Roma. Secoli XIX-XX*. Padova, Cedam, 2006.

KÖSTLIN, Konrad; LEONARDI, Andrea y RÖSCH, Paul (eds): *Cameriere e cameriera. Una storia culturale*, Cinisello Balsamo, Silvana Editoriale, 2011.

LEONARDI, Andrea: “La storia economica del turismo: un nuovo settore della storia economica”, *Società e storia*. 2003, 99, pp. 91-104.

Leonardi, Andrea y HEISS, Hans (eds): *Tourismus und Entwicklung im Alpenraum. 18.-20. Jh.*, Innsbruck-Wien, Studien Verlag, 2003.

MARUCCO, Dora: *L’amministrazione della statistica nell’Italia unita*. Roma-Bari, Laterza, 1996.

MARUCCO, Dora: “Le statistiche dell’emigrazione italiana”, en Bevilacqua. P., De Clementi, A. e Franzina E. (eds): *Storia dell’emigrazione italiana...* 2001, pp. 61-75.

MENTONELLI, Giovanna: “I luoghi dell’ospitare a Roma. Tradizione e modernità delle strutture ricettive e turistiche tra Otto e Novecento”, *Roma moderna e contemporanea*. 2004, 3, pp. 413-441.

MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI, COMMISSARIATO DELL’EMIGRAZIONE: *Emigrazione e colonie. Raccolta di rapporti dei rr. agenti diplomatici e consolari*, vol. I, *Europa*, Parte 2ª, *Svizzera – Austria Ungheria – Gran Bretagna – Spagna e Gibilterra – Portogallo – Malta*. Roma, Tip. G. Bertero, 1903.

MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI, COMMISSARIATO DELL’EMIGRAZIONE: *Emigrazione e colonie. Raccolta di rapporti dei rr. agenti diplomatici e consolari*, vol. III, *America*, Parte 3ª. Roma, Tip. Dell’Unione Editrice, 1909.

MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, DIREZIONE GENERALE DELLA STATISTICA: *Censimento della popolazione del Regno d’Italia al 10 febbraio 1901*, vol. V, *Relazione sul metodo di esecuzione e sui risultati del censimento*. Roma, Tip. G. Bertero, 1904.

MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, Direzione generale della statistica e del lavoro: *Censimento della popolazione del Regno d’Italia al 10*

El oficio de alojar. Un bosquejo de historia de los trabajadores de hoteles y restaurantes en Italia...

giugno 1911, vol. IV, *Popolazione presente, di età superiore a dieci anni, classificata per sesso e per professione o condizione*. Roma, Tip. G. Bertero, 1915.

MINISTERO PER L'INDUSTRIA, IL COMMERCIO E IL LAVORO, UFFICIO DEL LAVORO: *Inchiesta sulle condizioni dei lavoratori d'albergo e mensa*. Roma, Tip. Cecchini, 1919.

MUSSO, Stefano: *Storia del lavoro in Italia dall'Unità a oggi*. Venezia, Marsilio, 2002.

MUSSO, Stefano: *Le regole e l'elusione. Il governo del mercato del lavoro nell'industrializzazione italiana (1888-2003)*. Torino, Rosenberg & Sellier, 2004.

RAMELLA, Franco: "Reti sociali, famiglie e strategie migratorie", en Bevilacqua, P., De Clementi, A. e Franzina, E. (eds): *Storia dell'emigrazione italiana...* 2001, pp. 143-160.

RASPADORI, Paolo: "Lavorar servendo. Occupazione, condizioni di impiego e attività sindacale dei camerieri italiani tra gli anni ottanta dell'Ottocento e la prima guerra mondiale", en Köstlin, K., Leonardi, A. e Rösch, P. (eds): *Cameriere e cameriera...* 2011, pp. 217-239.

RINAURO, Sandro: "Le statistiche ufficiali dell'emigrazione italiana tra propaganda politica e inafferrabilità dei flussi", *Quaderni Storici*. 2010, 2, pp. 393-418.

SALVATICI, Silvia: "'L'arte di offrire la merce con faccia sorridente e buon garbo". Le commesse nell'Italia degli anni venti e trenta", en GIORGI, C., MELIS, G. y VARNI, A. (eds): *L'altra metà dell'impiego. La storia delle donne nell'amministrazione*. Bologna, Bononia University Press, 2005, pp. 99-118.

SCATAMACCHIA, Rosanna: "Alle origini dell'industria del forestiero in Italia: percezioni, analisi, proposte", *Società e storia*. 1999, 84, pp. 281-326.

SCHOLLIERS, Peter: "Anonymous Cooks and Waiters: Labour Markets and the Professional Status of Restaurant, Café and Hotel Personnel in Brussels, 1840s-1900s", *Food and History*. 2004, 1, pp. 137-165.

SEGRAVE, Kerry: *Tipping. An American Social History of Gratuities*. Jefferson, McFarland & Company, 1998.

SOCIETÀ UMANITARIA DI MILANO, UFFICIO DEL LAVORO: *Le condizioni generali della classe operaia in Milano: salari, giornate di lavoro, reddito, ecc. Risultati di un'inchiesta compiuta il 1° luglio 1903*. Milano, Editore l'Ufficio del Lavoro, 1907.

SORI, Ercole: *L'emigrazione italiana dall'Unità alla seconda guerra mondiale*. Bologna, Il Mulino, 1979.

SPENCE, Mary Lee: “They Also Serve Who Wait”, *The Western Historical Quarterly*. 1983, 1, pp. 4-28.

TEODORI, Marco: “Industria dell’ospitalità e imprese familiari a Roma: l’Hotel Bristol tra Otto e Novecento”, en AMATORI, F. y COLLI, A. (eds): *Imprenditoria e sviluppo economico. Il caso italiano (secc. XIII-XX)*. Milano, Egea, 2009, pp. 486-524.

TISSOT, Laurent: “Il turismo: dal pellegrino al Club Méditerranée”, en Bairoch P. e Hobsbawm E. J. (eds): *Storia d’Europa*, vol. V, *L’età contemporanea. Secoli XIX-XX*. Torino, Einaudi, 1996, pp. 569-587.

TISSOT, Laurent: “Storia del turismo e storia economica: considerazioni metodologiche ed epistemologiche”, en LEONARDI, A. Y HEISS, H. (eds): *Tourismus und Entwicklung...*, pp. 23-41.

VITALI, Ornello: *Aspetti dello sviluppo economico italiano alla luce della ricostruzione della popolazione attiva*. Roma, Facoltà di scienze statistiche, demografiche ed attuariali dell’Università di Roma, 1970.

WALTON, John K.: “Prospects in Tourism History: Evolution, State of Play and Future Development”, *Tourism Management*. 2009, 30, pp. 783-793.

ZAMAGNI, Vera: “A Century of Change: Trends in the Composition of the Italian Labour Force, 1881-1981”, *Historical Social Research*. 1987, 44, pp. 36-97.

ZAMAGNI, Vera: *Dalla periferia al centro. La seconda rinascita economica dell’Italia 1861-1981*. Bologna, Il Mulino, 1990.

ZAMAGNI, Vera: “Il valore aggiunto del settore terziario italiano nel 1911”, en Rey, G. M. (ed.): *I conti economici dell’Italia*, vol. 2, *Una stima del valore aggiunto per il 1911*. Roma-Bari, Laterza, 1992, pp. 191-239.

ZAMAGNI, Vera: “Salari e profitti nell’industria italiana tra decollo industriale e anni ’30”, en ZANINELLI, S. y TACCOLINI, M. (eds): *Il lavoro come fattore produttivo...* 2002, pp. 243-254.

ZAMAGNI, Vera y BATTILANI, Patrizia: “Stima del valore aggiunto dei servizi”, en Rey, G. M. (ed.): *I conti economici dell’Italia*, vol. 3, t. II, *Il valore aggiunto per gli anni 1891, 1938, 1951*. Roma-Bari, Laterza, 2001, pp. 239-371.

ZAMMARETTI, Eldorado: *Lezioni di tecnica alberghiera*. Milano, Touring Club Italiano – Ente nazionale industrie turistiche, 1922.

Zaninelli, Sergio e Taccolini, Mario (eds): *Il lavoro come fattore produttivo e come risorsa nella storia economica italiana*. Milano, Vita e Pensiero, 2002.

El oficio de alojar. Un bosquejo de historia de los trabajadores de hoteles y restaurantes en Italia...

Zanini, Andrea: “L’evoluzione di un family business fra tradizione e innovazione: gli Alberghi Fioroni a Genova (1897-1939)”, en BATTILANI, P. (ed): *Storia del turismo...* 2011, pp. 45-70.

ZANINI, Andrea: “Formazione professionale e sviluppo: gli esordi dell’istruzione alberghiera in Italia”, *Società e storia*. 2012a, 136, pp. 355-386.

ZANINI, Andrea: *Un secolo di turismo in Liguria. Dinamiche, percorsi, attori*. Milano, Franco Angeli, 2012b.

ZANINI, Andrea: “Grand Hotel Rex. I servizi alberghieri e il personale di bordo sui transatlantici italiani”, en PICCIONE P. (ed.): *Transatlantico Rex. Il mito e la memoria*, Cinisello Balsamo, Silvana Editoriale, 2013, pp. 203-213.

Traducción: Jorge Torre Santos