La mancia spiegata da zero: dall'etimologia al nodo che l'Italia rimanda

Il dossier de Ilgusto dedicato a Terra Madre chiarisce un equivoco linguistico prima ancora che storico: "mancia" non deriva dalla Mancha di Cervantes (che viene dall'arabo, e significa terra arida), ma dalle maniche removibili degli abiti medievali, la prima parte del tessuto a consumarsi nei lavori di servizio nelle cucine nobiliari. In Italia il gesto è rimasto a lungo informale e discrezionale, con un difetto strutturale segnalato dallo stesso dossier: premiava solo chi stava in sala, lasciando fuori la cucina. Da qui i barattoli comuni in cassa e, più di recente, la tassazione agevolata al 5% sui pagamenti elettronici. Il confronto che vale la pena fare, e che il dossier non affronta, è con i paesi dove la mancia non è un'opzione ma parte strutturale della retribuzione. Negli Stati Uniti arriva a coprire fino al 70-80% del reddito di un cameriere, ed è proprio questa obbligatorietà a renderla uno strumento efficace di integrazione salariale, non un extra occasionale legato all'umore del cliente. In Italia il sistema resta ambiguo per scelta: né obbligatorio come oltreoceano né sparito come nei paesi scandinavi, ma lasciato a un gesto volontario che il personale non può programmare né rivendicare in busta paga. Finché resta così, la mancia continuerà a essere un margine imprevedibile su stipendi contrattuali già bassi, invece che la componente di reddito strutturata che è altrove.