

Oltre i gesti, la rappresentazione italiana della sala e della cucina

scritto da Gianna Bozzali | 21/12/2018



Il valore del gesto, l'umiltà nel servizio, l'alta professionalità nella ristorazione. Il 17 dicembre a Milano, nel terzo convegno dell'Associazione Le Soste, si è tenuto un focus sul tema del professionista di sala.



Più di **500 presenze** tra la sessione della mattina, quella del pomeriggio e lo spettacolo teatrale **“Escoffier e il nuovo alfabeto”** di Andrea Malpeli, che ha chiuso l’attesa giornata dedicata al mondo della sala.

Anche quest’anno il convegno **“Oltre i gesti”**, promosso ed organizzato dall’associazione **Le Soste**, ha registrato un notevole consenso di pubblico. Con i suoi 94 associati, tale organizzazione rappresenta uno specchio della migliore ristorazione italiana nel nostro Paese e nel Mondo.

Il forum si è svolto lo scorso **17 dicembre a Milano**, nel prestigioso **Piccolo Teatro Grassi**. Presenti importanti nomi del settore che hanno testimoniato l’importanza della sala che rappresenta il primo approccio al ristorante e l’ultimo luogo che si lascia, restando nei ricordi.

In platea tanti professionisti e giornalisti ma, soprattutto, numerosi giovani della **scuola di cucina ALMA** di Colorno (PR) e dell’Istituto **Alberghiero Carlo Porta di Milano**. Ed è a loro, al futuro della ristorazione italiana, che si sono principalmente rivolti gli ospiti del convegno tra cui i noti uomini di sala come **Nicola Dall’Agnolo**, maitre de Il luogo di Aimò e Nadia di Milano, o **Vincenzo Donatiello** del Piazza Duomo di Alba che ha posto l’accento sulla necessità di «riscrivere le regole del servizio per rilanciare questa professione nel futuro».

L’intervento dello chef Paul Bartolotta

Interessante e coinvolgente, la testimonianza di **Paul Bartolotta**, chef ed imprenditore di origini siciliane, co-fondatore del **The Bartolotta Restaurants** che ha saputo creare un vero impero gastronomico a Milwaukee (USA).

Il cuoco-imprenditore ha parlato, tra le altre cose, di differenze enormi fra il modo di lavorare e gestire una sala negli Stati Uniti e in Italia: se la semplice mancia in USA è un forte indice della bravura di chi lavora in sala, in Italia le cose vanno diversamente e la mancia non è un’abitudine

tanto diffusa.

L'importanza del fattore umano e delle neuroscienze

Ma ciò che unisce tutti i mondi della ristorazione, in qualsiasi posto essi si trovino e di qualsiasi tipologia essi siano (trattorie, ristoranti stellati, pizzerie o le nuovissime impostazioni informali) e ne fanno la differenza sono l'umiltà, la passione, la motivazione di chi ha deciso di intraprendere questo lavoro.



Il **fattore umano**, dunque, inteso come empatia, accoglienza calorosa, capacità di capire le esigenze del cliente, deve necessariamente incontrare le esigenze di velocità e gestione di tanti tavoli. Non meno importante è far quadrare i conti che alla fine, nell'economia di un ristorante, è fondamentale.

Un aiuto nel capire come bisogna muoversi in sala lo danno le **neuroscienze**, come spiegato da **Lorenzo Dornetti di AGF Group**, altro atteso speaker del convegno Oltre i gesti, il quale ha illustrato **cosa scatti nel cervello quando si entra in un ristorante**.

Insomma chi sta in sala non è un semplice portavivande ma purtroppo, come ha sottolineato il giornalista **Enzo Vizzari**, «In Italia non c'è stato nessun cambiamento sostanziale in questi anni nella cultura della sala né fra i ristoratori né dal lato degli operatori della scuola né da quello della percezione del pubblico: se la cucina è cresciuta lo stesso non si può dire per la cultura della sala. Nei [ristoranti italiani](#) è migliorata di poco la qualità del servizio e ciò forse dovuto agli stessi ristoratori (solo pochi capiscono quanto sia necessario investire in risorse umane) e poi perché non c'è una vera sollecitazione dei clienti che ancora valutano un ristorante solo per la cucina».

Restaurant manager: una figura su cui puntare

Altro argomento toccato, è stato quello del **Restaurant manager**. Negli ultimi anni si è posta tanta

attenzione alla figura dello chef, diventato protagonista principale di un ristorante. Intorno a lui si è creata quasi un'aurea mistica a differenza degli operatori in sala, considerati semplici camerieri e su cui si è puntato poco.



Assoluto silenzio o quasi, invece, sulla figura del **Restaurant manager** che manca spesso in un locale, come ha sottolineato nel suo intervento Claudio Ceroni, uno dei fondatori di Identità Golose. Ceroni ha sottolineato come, invece, sia una figura preziosa perché capace di ottimizzare il lavoro delle varie aree di un locale.

Molti altri e qualificati, gli interventi che si sono susseguiti nella lunga giornata moderata dal direttore responsabile di **Sala&Cucina**, Luigi Franchi.

L'iniziativa ha avuto infine anche un volto solidale in quanto è stata realizzata una raccolta fondi per i bambini malnutriti nel mondo, grazie al supporto dell'organizzazione umanitaria internazionale "**Azione contro la Fame**".