

Da Igor Battistin, un manuale con tecniche e segreti sul servizio al vassoio

scritto da Antonio Lodedo | 18/05/2022

A close-up photograph of a waiter in a dark tuxedo jacket and a white waistcoat with a pocket square. The waiter is holding a silver tray with both hands, positioned horizontally. The background is a blurred interior with warm lighting and wooden paneling.

IGOR BATTISTIN

**ALLE PRESE CON
IL SERVIZIO AL
VASSOIO**

L'eleganza del servire – al Caffè Florian di Venezia

Nel libro “Alle prese con il servizio al vassoio”, il maitre del Caffè Florian di Venezia si rivolge agli studenti degli alberghieri e a tutti coloro che vogliono imparare una professione che richiede stile, eleganza, forza, resistenza, equilibrio e tanto altro



“Alle prese con il servizio al vassoio” è il libro-manuale che **Igor Battistin**, maitre del Caffè Florian di Venezia, ha recentemente presentato nello storico locale di Piazza San Marco dove, da trent’anni, ricopre il ruolo di responsabile del reparto tavoleggiante.

Caffè Florian: dal 1720, storia, cultura e politica passano da qui

Noto per essere il Caffè più antico d’Italia e uno dei più antichi al mondo, il [Caffè Florian](#) aprì i battenti nel 1720 sotto il nome di “**Alla Venezia Trionfante**”, ma presto divenne noto ai più come Florian, dal nome del suo proprietario, **Floriano Battistoni**.

Diventata presto la “bottega del caffè” più importante d’Italia, il Caffè Florian era frequentato dall’alta società veneziana, da personalità della cultura e dell’arte, da intellettuali e politici. Ai suoi tavolini sedettero personaggi illustri quali **Stendhal, Nietzsche, Wagner, Silvio Pellico, Goethe, Rousseau, Gabriele d’Annunzio** e molti altri ancora.

Nelle sue sale presero vita il progetto della Biennale di Venezia, i moti rivoluzionari, le prime

copie della Gazzetta Veneta, primo giornale moderno, e furono girati famosi film, trasformando, di fatto, il Caffè Florian in set cinematografico.

A tutt'oggi il celebre locale è meta favorita di personaggi dello spettacolo e del jet-set internazionale, ma anche di persone comuni che desiderano degustare un caffè, un aperitivo o un light lunch, immersi nella storia di cui sono impregnate le pareti delle preziose sei sale.

Tratto distintivo, da sempre, del Caffè Florian è lo stile e l'eleganza del personale di sala: chef de rang, demi-chef e commis, sono accomunati da un mix di tecnica, forza, resistenza, equilibrio, fantasia che sono tratti peculiari che maitre Igor Battistin ha voluto infondere e fissare legandoli ancor di più al nome del rinomato Caffè dove il **servizio viene svolto secondo regole immutate da trecento anni**.

Alle prese con il servizio al vassoio, il libro di Igor Battistin

Il manuale di Igor Battistin è certamente un'opera inedita perché **codifica la tecnica di servizio con il vassoio**, insegnamento molto spesso trascurato anche dai percorsi di studio degli istituti alberghieri. Le future generazioni che decideranno di intraprendere questo lavoro, potranno fare tesoro degli insegnamenti di Igor.

Il fotografo **Marco Tortato** ha contribuito alla realizzazione dell'opera fissando nelle immagini i momenti peculiari della disciplina del servizio al tavolo.

Il servizio al tavolo e i vasso del Caffè Florian

Al **Caffè Florian**, le comande vengono prese sempre da sinistra a destra rispettando l'ordine di servizio affinché ogni commensale possa ricevere ciò che ha ordinato nella giusta posizione. Il vassoio, inoltre, viene sempre lasciato al tavolo, usanza ormai poco diffusa, se non negli ambienti di classe.

Le **sei sale del Caffè Florian hanno spazi contenuti** che richiedono al personale una grande destrezza nel servizio al tavolo dove i vassoi sono protagonisti indiscussi e autentici pezzi unici; realizzati in ottone per conferire loro leggerezza e resistenza, vengono poi trattati con nichel e argento.

Il bordo di ogni vassoio presenta la classica lavorazione in stile San Marco ed è trafilato a mano sia per questioni estetiche che per conferirne maggiore robustezza.

Questi pezzi unici, personalizzati con il logo del Florian, il **Leone in Moeca**, vengono realizzati dall'azienda Rossi & Arcandi Lab; hanno un peso che va dai 200 grammi ai due chili ed è stato dato loro il nome: 1, 2, 3, 4, 5 a seconda del numero di persone che deve essere servito, oppure "mezzo Paese", "Paese" e "Quadrato" per i vassoi più grandi. In particolare, il "Paese" è il vassoio più grande, di forma circolare, che necessita di due persone nella sua realizzazione e, molto spesso, di due persone per essere utilizzato dal personale di sala.

Ogni vassoio richiede al cameriere abilità particolari perché deve essere maneggiato, o meglio, impugnato secondo tecniche che da un lato devono garantirne - nello stesso tempo - la portata efficace, l'eleganza e lo stile quali tratti distintivi del servizio al tavolo. A tal fine maitre Battistin ha voluto codificare le sei prese più importanti del vassoio.

Le 6 “prese” del vassoio, secondo Igor Battistin

Per i vassoi più piccoli viene utilizzata la presa “**Pinza**”, dove il pollice fa da leva e le quattro dita sorreggono la base del vassoio; questa presa viene usata spesso quando nella seconda mano si portano altri due vassoi incrociati.

Durante un cocktail party o per il trasporto per lo sbarazzo, si utilizzerà “**Palmo Piatto**”, una presa per mani esperte, in cui il palmo aperto della mano è posizionato al centro della base del vassoio.

Molto elegante, ma anche stabile ed efficace, è la presa “**Palmo Chiuso**”, dove sono i polpastrelli ad offrire il grip alla base del vassoio.

La presa “**Cambio Mano**” consente di spostare il vassoio da una mano all’altra con eleganza e, al contempo, di operare agevolmente in spazi ristretti e tavoli ravvicinati. Alla presa a palmo chiuso si avvicinerà la seconda mano, abbracciando di fatto le dita della prima, che, una volta ritratta, consentirà lo spostamento del vassoio da una mano all’altra.

Per trasportare vassoi pesanti per lunghe distanze si utilizza “**l’Alzata**”, eseguita con la mano e il braccio che devono formare una “L”. Talvolta, per questioni di equilibrio e maggior sicurezza nel trasporto di vassoi particolarmente carichi, può essere utile aiutarsi con pollice e indice della seconda mano.

Per carichi di lavoro intensi la presa “**Incrocio**” consente di portare tre vassoi contemporaneamente, di fatto sovrapponendoli, quindi incrociandoli, sul bordo.

Infine, una presa extra è consigliata da Igor nel momento in cui debbano essere servite quattro persone ma lo spazio sui tavolini non consente l’utilizzo di un solo grande vassoio. La presa “**Incrocio Igoriano**” realizzata con due vassoi rettangolari sovrapposti sul bordo, consente una mise en place completa ed ordinata.

Nel manuale, tutte le prese sono state immortalate nelle **fotografie di Marco Tortato** e mediante il QRcode è possibile anche la visione di un breve filmato sull’esecuzione della varie tecniche.

“Alle prese con il servizio al vassoio” è un libro utile agli studenti

Igor Battistin, che ama definirsi un professionista in continua formazione, rivolge la sua opera soprattutto ai ragazzi delle scuole alberghiere che intendono intraprendere il lavoro di sala, affinché possano assimilare le regole fondamentali di una disciplina che richiede abilità tecniche, ma anche eleganza e conoscenza del galateo, che sono un tutt’uno con lo stile del locale in cui si è chiamati a lavorare ed allo stesso tempo elementi distintivi che lusingano e appagano anche la clientela più esigente.

Per acquistare il libro: igorbattistin.gumroad.com