

I TESTIMONI DEL SERVIZIO DI SALA

CON IL PATROCINIO DI



27 NOVEMBRE 2017
Palazzo Giureconsulti, Milano



I.P.S.E.O.A. Carlo Porta

WWW.MEDIAVALUE.IT

Oltre i gesti, i testimoni del servizio di sala **Il primo forum sul mondo della sala, organizzato dall'Associazione Le Soste, dalla rivista sala&cucina, dalla Scuola Internazionale di Cucina ALMA e dall'istituto Carlo Porta di Milano ha visto oltre 300 presenze**

Il dibattito è stato emozionante: per la prima volta si è affrontato il tema della sala in modo esaustivo, con un convegno interamente dedicato grazie alla collaborazione tra l'Associazione **Le Soste**, la rivista **sala&cucina**, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana **ALMA** e l'istituto **Carlo Porta**, organizzato da Mediavalue.

"Il mondo della sala ha bisogno di soluzioni, che passano attraverso una nuova visione del cameriere, da portapiatti a portatore di conoscenze" racconta il moderatore dell'evento e direttore di sala&cucina Luigi Franchi- "non abbiamo trovato neologismi per sostituire il termine cameriere, ma si è parlato di un cambiamento di visione: trasformare l'atto di servire in accoglienza. Qual è il valore dell'arte di stimolare una relazione con il cliente, dell'eleganza dei gesti, dell'intangibilità di un servizio eccellente, di una condivisione culturale, di tanti plus che possono creare quella sensazione di unicità per cui il ristorante sa farsi ricordare e invoglia al ritorno?".

A Oltre i Gestisti si sono approfonditi tre filoni: **concrete e reali testimonianze** sul mondo della sala, grazie al contributo di alcuni tra i maggiori esponenti del panorama italiano e internazionale; si è dato un vero **contenuto** agli interventi (come l'approfondimento sulla trasformazione dei materiali da usare nella sala, una continua evoluzione degli ultimi anni da parte di Stefano Alfonso di FSG Italia); si è tracciato un percorso sulle **tendenze del futuro della sala**, con un utile confronto con l'estero, sull'incremento e l'importanza della figura femminile.

La tavola rotonda finale ha visto la partecipazione di Enzo Vizzari, direttore de Le Guide de L'Espresso; Antonio Santini di dal Pescatore; Ilario Mosconi del ristorante Mosconi di Lussemburgo; Lorenza Vitali ideatrice, insieme a Luigi Cremona, del concorso Emergente Sala; Andrea Sinigaglia, direttore generale di ALMA; Costantino Cipolla, Le Soste-Università di Bologna; Marco Santucci, presidente Rucoline, tra i più affezionati frequentatori di ristoranti Le Soste; Matteo Lunelli, presidente di Cantine Ferrari; Sonia Re, direttrice di APCI e Manuele Pirovano, sommelier ASPI e del ristorante D'O.

I mystery guest che hanno partecipato sono stati Alessandro Pipero, maitre e patron del ristorante Pipero a Roma e Michil Costa, patron dell'hotel La Perla a Corvara (BZ).

Esiste un futuro professionale del servizio di sala? La risposta, dopo i numerosi interventi è un forte sì: è un fenomeno in costante crescita e non si tratta di un'industria manifatturiera dove i robot possono sostituire l'uomo; il servizio dell'uomo è azione indispensabile e insostituibile perché passa attraverso quella straordinaria parola che si chiama accoglienza.

WWW.MEDIAVALUE.IT

Ogni relatore ha dedicato una frase e una testimonianza a Oltre i Gesti:

- **Vincenzo Donatiello**, maitre del ristorante Piazza Duomo di Alba: "Oggi non esistono più venti tavoli in un ristorante, ma ci sono venti ristoranti in uno".
- **Ilario Mosconi**, patron di uno degli otto ristoranti all'estero del circuito Le Soste, in Lussemburgo. Due Stelle Michelin e appartenente alla catena Relais&Chateaux. "Le idee le cerco in giro, mi ispiro ai luoghi, alle suggestioni che danno i prodotti stessi là dove vengono colti. Propongo una ricetta sul mio menu solo se sono stato nella sua terra natia".
- **Marco Reitano**, sommelier del ristorante La Pergola dell'hotel Rome Cavalieri, 3 stelle Michelin. Fondatore e presidente dell'associazione Noidisala. Due volte Miglior sommelier (per AIS e Identità Golose), oltre 70mila i vini assaggiati. "È necessario l'intervento dei professionisti di sala, capaci di insegnare e illustrare le caratteristiche di un mestiere che ha necessità di modellarsi attorno a una continua evoluzione".
- **Francesco Cerea**, imprenditore e protagonista di un sistema, quello dei Cerea appunto, tre stelle Michelin a Brusaporto (BG); un ristorante Da Vittorio a St. Moritz, un ristorante con lounge bar al settimo piano dell'Hotel Gallia a Milano, lo storico caffè-pasticceria Cavour 1880 a Bergamo Alta, la società di ristorazione esterna Cantalupa e una media dai sette ai quindici eventi alla settimana. "Questo è un mestiere che non consente improvvisazione, serve una perfetta organizzazione e una grande flessibilità per affrontare i problemi che comunque possono insorgere. Ci piace pensare che diventare grandi è fare gli sbagli e rimanere umili".

La testimonianza di due storici protagonisti della ristorazione:

- **Ezio Santin e Renata Fugazzi**, un padre e una madre nobili della cucina italiana, fondatori dell'Antica Osteria del Ponte a Cassinetta di Lugagnano, secondo ristorante in Italia ad aver ottenuto le tre stelle e secondo ad averne chiesto la rimozione nel 2009. "Ricordatevi che il cliente è la guida più importante".
- **Gualtiero Marchesi**, unanimemente considerato il fondatore della "nuova cucina italiana", ed è a parere di molti lo chef italiano più conosciuto nel mondo. Primo ad avere ottenuto, nel 1978, le tre stelle Michelin. "Uno dei compiti che fanno onore al buon cuoco, è quello di divulgare e incrementare la cultura gastronomica, per un verso insegnando a mangiar bene e correttamente con il cibo offerto in tavola, per altro verso istruendo i giovani e passando il testimone a chi lo merita".

La testimonianza del miglior allievo di sala, oggi professionista

- **Romeo Bisacchi**, giovanissimo, diplomato ad ALMA esattamente due anni fa, entra da subito nelle sale dell'Enoteca Pinchiorri dove rimane. "Ovviamente il costo di questa professione, in termini di sacrifici, è altissimo ma la soddisfazione, se fatto a modo, è indescrivibile".

La testimonianza di un docente di sala

- **Roberto Gardini**, docente del corso superiore di Sala-Bar ad ALMA, prima ancora miglior sommelier d'Italia e docente corsi AIS. "Il mestiere della sala è una vocazione prima che una professione, è uno stile di vita. Inoltre è importante ricordarsi, e lo ribadisco sempre nei corsi ad ALMA, che la formazione dura tutta la vita. questa nobile professione ama l'umiltà, non l'egocentrismo".

La testimonianza di un esperto di gestualità

- **Pietro Arrigoni**, regista teatrale, protagonista di numerose performance teatrali, ma anche autore del corso di Public Speaking "Saper narrare con la bellezza delle parole" ospitato ad ALMA. "Coniugando un'esperienza ventennale nelle arti visive con la frequentazione e la pratica delle avanguardie teatrali ho messo a punto una mia metodologia in cui l'attenzione al gesto espressivo, con i suoi significati compositivi, conduce ad una sintesi tra creatività e comunicazione".

La testimonianza di un imprenditore dei servizi per la sala

- **Stefano Alfonso**, Ceo di F.S.G. Italia, di rappresentanza nel settore delle forniture alberghiere e dell'hotellerie, con la rappresentanza di sette brand leader internazionali. "Un oggetto di design e di materiale particolare veste il ristorante adeguandosi alla sua crescita, come un abito su misura".

La testimonianza del miglior allievo di sala dell'Istituto Alberghiero Carlo Porta

- **Angelo Semerano**, 19 anni, dai sedici studente di giorno, lavoratore di sera, in una delle strutture del sistema Cerea. "I professori mi hanno proposto di aiutarmi nel preparare questo intervento, ma le mie emozioni e le mie speranze voglio raccontarle da solo".

La testimonianza di una titolare di una scuola di alta formazione

- **Dominga Cotarella**, fondatrice, insieme alle cugine, di Intrecci, la prima scuola di Alta Formazione per il servizio di sala, oltre ad essere, sempre con Marta ed Enrica, le titolari dell'azienda Falesco. "Vogliamo codificare le competenze di chi si occupa di accoglienza identificando la sala di eccellenza con doti come il coraggio, la cultura e la curiosità ma soprattutto con la classe che ognuno deve avere, con il calore necessario per trasferire emozioni".
- **Michil Costa**, gestore assieme alla famiglia, dell'Hotel La Perla e del Posta Marcucci a Bagno Vignoni (SI), fondatore del ristorante La Stüa de Michil, del portale altabadia.it, di Costa Family Foundation Onlus. "A volte arrivano anche le delusioni, ma questo non mi impedisce di sognare che i ragazzi si siedano intorno a un tavolo e ci dicano, valutando ciò che fanno, quanto vogliono guadagnare. E sogno anche una casa al mare per me e per i ragazzi. Sogno la possibilità di dare mutui ai miei ragazzi".
- **Alessandro Pipero**, fondatore di Noidisala, negli scorsi anni miglior maitre dell'anno e miglior sommelier dell'anno per Espresso e Identità Golose, da qualche mese alla guida del nuovo ristorante Pipero a Roma. "Servono regole, servono politiche che incentivino la qualità. Serve puntare in alto". Bisogna cercare di disciplinare questa professione che è una delle grandi risorse nostrane, pretendere serietà".
- **Luis Diaz**, del Mandarin Seta, che detiene il titolo di Emergente Sala, l'iniziativa creata da Luigi Cremona e Lorenza Vitali e **Enrico Guarnieri**, del ristorante Da Vittorio, che ha vinto il titolo di Emergente Sala Nord e concorrerà alla finale a Roma. "Nel momento in cui si aprono le porte della sala, tutta la negatività deve scomparire, perché abbiamo il compito di rendere l'esperienza di ogni cliente indimenticabile" (Luis Diaz); "Sono fermamente convinto, infatti, che la magia e le emozioni che si trovano su ogni piatto di uno Chef non verrebbero pienamente colte se noi, personale di sala, non ci impegnassimo a valorizzarle" (Enrico Guarnieri).
- **Damiano De Crescenzo**, direttore dell'Hotel Enterprises di Milano, direttore generale del gruppo Planetaria Hotels, docente presso diversi istituti alberghieri e scuole di formazione. "La professione più divertente è la guida di un hotel, è una cosa alla quale sono legatissimo. Mi faccia fare qualsiasi cosa ma nessuno mi tocchi la direzione di un hotel, non mi ci vedo senza".
- **Alberto Bettini**, patron della Trattoria Da Amerigo 1934, una stella Michelin, a Savigno (BO), tra i fondatori e segretario di Premiate Trattorie Italiane, produttore nell'antica tradizione conserviera. "Credo che un cuoco debba non limitarsi a inventare grandi piatti fine a se stessi, ma puntare anche a una gestione coerente che è raccontare una vallata, un produttore che ci mette mano da una vita e non ha mai cavato una soddisfazione e contribuire a dare una redditività alla sua attività se può appena".
- **Elisa Dal Bosco**, studi in comunicazione ed esperienze internazionali prima di entrare alla Ferrari, fondatrice di EDB Management e fondatrice, oltre che presidente, dell'Associazione dei Maggiordomi Italiani. "Dico la verità, il colloquio con me non è dei più semplici. Nei primi cinque minuti intuisco se la persona può essere adatta. Se trovo quel quid vado contro tutto e tutti, perché buttare un guerriero se emerge anche un tallone d'Achille".

27 NOVEMBRE 2017
Palazzo Giureconsulti, Milano

Oltre i Gestì

I TESTIMONI DEL SERVIZIO DI SALA

Le Soste quest'anno è arrivata a quota ottantacinque, rappresentando i migliori ristoranti di cucina italiana nel nostro Paese e nel Mondo. L'idea originaria prese forma nel 1982 durante una cena tra ristoratori amici: alcuni tra i maggiori chef italiani stabilirono di incontrarsi periodicamente per condividere spunti e progetti sull'enogastronomia italiana d'eccellenza e rendere noti ai propri clienti i ristoranti che perseguivano quotidianamente gli ideali di cultura gastronomica, convivialità, accoglienza, cortesia e raffinatezza.

La Guida

L'anima più autentica dell'Associazione Le Soste è rappresentata dalla Guida: un volume di lusso, impreziosito da una veste grafica e tipografica elegante e raffinata, curata da Mediavalue srl di Milano.

La distribuzione tradizionale della Guida avviene a titolo di omaggio presso gli ospiti dei ristoranti Soci, con una diffusione mirata presso le principali manifestazioni enogastronomiche italiane.

sala&cucina

La prima rivista italiana dedicata alla filiera del food service, dove trovano spazio argomenti di interesse professionale per le aziende alimentari, i distributori del canale ho.re.ca., gli operatori della ristorazione. sala&cucina è un magazine del gruppo Cateringross, il primo gruppo cooperativo operante nel food service con 48 soci distributori al servizio di oltre 60.000 esercizi pubblici italiani ed esteri.

ALMA- La Scuola internazionale di Cucina Italiana

ALMA è ad oggi il più autorevole centro di formazione superiore della Cucina Italiana a livello internazionale. La scuola forma cuochi, pasticceri, sommelier, manager di sala e della ristorazione, provenienti da ogni Paese, per farne veri professionisti grazie ai programmi di alto livello realizzati con gli insegnanti più autorevoli. La sede è nello splendido Palazzo Ducale di Colorno (Parma) e dispone delle più aggiornate attrezzature didattiche di cucina, pasticceria e sommelierie.

Istituto Carlo Porta

L'Istituto Carlo Porta è un centro di formazione di giovanissimi cuochi subito dopo il periodo delle scuole medie. A Milano è l'istituto più prestigioso, che ha sfornato la maggior parte dei futuri chef stellati della città, maitre e sommelier che si contraddistinguono in tutta Italia e nel mondo.

oltreigesti.it

#oltreigesti

Per richiesta di informazioni scrivete a:

Ufficio Stampa & Comunicazione

press@mediavalue.it

MEDIAVALUE srl • Via Biancardi, 2 • 20149 Milano • Tel. +39 3920531233 • mediavalue.it

ORGANIZZAZIONE 

Grazie a:



WWW.MEDIAVALUE.IT