

Ristoranti più ospitali d'Italia: nasce la prima guida



Noi Di Sala 'I protagonisti dell'Ospitalità nella Ristorazione Italiana': una guida sulle migliori realtà ristorative del Paese.

Mappare da Nord a Sud **i migliori ristoranti del Paese**, dove l'arte dell'ospitalità è di assoluta eccellenza, e allo stesso tempo raccontarne i protagonisti, che con grande devozione e professionalità valorizzano ogni giorno la 'sala' e rendono speciale l'esperienza del cliente. A farlo, per la prima volta in assoluto, è la nuovissima guida Noi di Sala '**I protagonisti dell'ospitalità nella ristorazione italiana**' (Giunti Editore), presentata oggi a Roma nel corso della prima edizione dell'evento 'Pass', acronimo di Professionalità, Accoglienza, Servizio e Squadra.

Un doppio **debutto**, dunque, che ha acceso i riflettori sui nuovi paramenti della ristorazione e dell'hôtellerie, ormai sempre più decisivi per decretare il successo di un locale, al pari della cucina. E che, allo stesso tempo, ha offerto un'interessante occasione di **confronto** e **dibattito** su questo affascinante settore, in forte espansione.

Centocinquantanove, come riporta la nostra agenzia di stampa Adnkronos, sono i ristoranti e le osterie inserite nel volume realizzato dal dream team dell'associazione Noi di Sala, che dal 2012 sostiene e valorizza la **professione del cameriere** e del **personale di sala** attraverso attività di networking, formazione e promozione. Nel board nomi del calibro di Marco Reitano, *head sommelier* de 'La Pergola' (e presidente di Noi di Sala); Luca Boccoli, sommelier e patron di 'Selezione Boccoli'; Matteo Zappile, restaurant manager e head sommelier de 'Il Pagliaccio'; Alessandro Piperò, patron di 'Piperò Roma'; Marco Amato, maitre e sommelier dell'Imago' dell'Hotel Hassler; Rudy Travagli, restaurant manager e head sommelier di 'Enoteca La Torre' Villa Laetitia; Davide Merlini, maitre e head sommelier de 'Le Jardin de Russie'. Altro plus della guida è quello costituito dai contributi di 20 delle più importanti firme del settore **food&wine**.

"Noi di Sala - spiega il presidente Marco Reitano nasce per far comprendere il valore dell'accoglienza, del nostro lavoro fatto di passione e continuo studio, di chi con competenza e sorrisi può regalare al cliente un'esperienza indimenticabile. Oggi, sono sempre di più gli chef che guardano con attenzione al mondo della sala e la prefazione della nostra guida affidata ad Heinz Beck ben sintetizza questa evoluzione. Per questo abbiamo deciso di organizzare un grande congresso a Roma e, allo stesso tempo, realizzare una guida 'diversa' che raccontasse il locale sotto un altro punto di vista, ugualmente importante e fondamentale per la ristorazione odierna".

"Niente **giudizi** ovviamente, ma solo la volontà - sottolinea - di fornire una fotografia sullo stato dell'arte di questo nobile mestiere, attraverso i migliori esempi di **professionalità, dedizione e ricerca** che caratterizzano l'Italia, da Nord a Sud. Non a caso, il volume si focalizza sui profili e sul lavoro di tutto il personale di sala che quotidianamente lavorano in sinergia per garantire un servizio unico ed eccellente".

Come si versa o si stappa una **bottiglia di pregio**, quali sono i calici giusti in base al vino e quali le regole della mise en place, come si prepara un cocktail in sala, fino all'importanza della formazione e del gioco di squadra: ogni aspetto legato al lavoro di sala e del servizio (anche e soprattutto del vino) è stato quindi snocciolato oggi in occasione del primo evento organizzato da Noi di Sala a Roma, 'Pass'. Una giornata formativa che - tra incontri, masterclass, workshop e dimostrazioni live - ha visto all'opera tanti professionisti e opinion leader, tra cui Marco Bolasco (Giunti Editore), Gianluca Ferrauto (Champagne Taittinger), Oscar

Mazzoleni (Al Carroponte - Bergamo), Franco Pepe (Pepe in Grani - Caiazzo), Savino Muraglia (Frantoio Muraglia), Nicola di Noia (Coldiretti), Antonello Magistà (Pashà - Conversano), Mariella Organi (La Madonnina del Pescatore), Rodolfo Maralli (Castello Banfi), Andrea Menichetti (Caino - Montemerano), Alessandro Tomberli (Enoteca Pinchiorri), Alberto Massucco (Massucco Import), Pascal Tinari (Villa Maiella - Guardiagrele), Cristian Ridolfi (Cantina Santi), Matteo Bernardi (Le Calandre), Daniele Balan (Gruppo Balan).

Il tutto per fare il punto sulla tradizione dell'**ospitalità in Italia**, sul valore dei grandi vini a denominazione, sui nuovi abbinamenti del rosso in tavola, sulla scelta dei vini internazionali in carta a seconda degli orientamenti di mercato, sull'importanza della ricerca di prodotti di qualità per soddisfare le esigenze di una clientela sempre più attenta. Spazio anche all'**olio extravergine di oliva** come opportunità di **servizio al cliente**, alle acque minerali per imparare il corretto servizio e i giusti abbinamenti e all'offerta della birra nell'alta ristorazione. Ma tra tendenze, linee guida e aggiornamenti in fatto di vino, mixology e menu, a fare da fil rouge sono state anche le opportunità di impiego in questo settore, soprattutto per i giovani. A loro, infatti, sono stati dedicati un convegno e il 'work pass', l'area di recruiting dove sono stati consegnati centinaia di curriculum vitae che sono stati inseriti nella 'banca dati' di Noi di Sala (un network composto da numerosi **partner**, tra professionisti e aziende del mondo food&wine), al fine di massimizzare il matching tra domanda e offerta e agevolare dunque l'ingresso nel mondo del lavoro.

La **guida** Noi Di Sala 'I protagonisti dell'Ospitalità nella Ristorazione Italiana', edita da Giunti Editore (240 pagine, 19,50 euro), sarà disponibile da metà ottobre.