Colle Aluffi, diamo il benvenuto ai sogni

colle-aluffi-5c35a7d4

La struttura di Colle Aluffi sorge al centro della piana reatina con ampi campi di grano sospesi fra la terra e il cielo. Il grano sembra colmare tutti i punti vuoti e fa da cornice perfetta con tutto il resto del paesaggio. Inizialmente la location veniva affittata con servizio di ristorazione svolto da catering esterni. Col passare del tempo e, soprattutto, con la nuova gestione, tutto è passato sotto la cura di Carlo Stocco, chef e manager, che ha trasformato Colle Aluffi in una struttura capace di offrire un servizio banqueting ed eventi a 360°.

Che tipo di cucina avete scelto?
Offriamo una cucina che io chiamo ‘sempli-cata’, ovvero un’offerta che tiene conto del fatto che tutte le ricette vanno realizzate con tre movimenti nell’impiattamento e cioè: salsa – companatico – croccantezza. Questo, al fine di servire nel minor tempo possibile tutti gli ospiti con un prodotto finale perfetto e, soprattutto, impiattando tutte le ricette e non servendo al vassoio, come avviene in molti ristoranti specializzati in banchetti. Il lavoro viene svolto in équipe con un metodo specifico: EDUCAZIONE-SORRISO-IMPEGNO.

Parliamo delle 5 qualità che devono esprimere i vostri piatti…
Non è un concetto complesso anzi, al contrario, è semplicissimo. Per me in ristorazione si devono seguire 5 regole: provenienza degli alimenti, riconoscibilità, semplicità, qualità organolettiche, sapore.

Avete diverse sale. Possono lavorare contemporaneamente?
Nel casale abbiamo tre sale che hanno un’entrata per conto proprio. Questo ci permette, durante gli eventi multipli, che ogni banchetto abbia una collocazione ben definita. Nel piano superiore c’è la pagoda, uno spazio di 250 mq – che è la sala più capiente – dotata di due ampi terrazzi e una visuale a 360° sulla piana reatina. Abbiamo anche una sala più piccola di 50 mq che all’occorrenza utilizziamo come ambiente riservato a banchetti privati. L’ultima si trova proprio di fronte alla zona laghetto, ed è una sala di circa 80 mq che utilizziamo per feste fashion, compleanni… con aperitivo bordo lago e il servizio bar sulla palafitta.

Come si gestisce la cucina in questo caso?
La cucina lavora per ranghi con due chef, oltre me, che si occupano di antipasti primi e secondi e, per finire, ci riserviamo della collaborazione di altre figure per dolci e frutta.

Com'è organizzata la cucina di un ristorante specializzata in banqueting rispetto al personale? Quante figure servono?
Serve prima di tutto lo chef 'dirigente' che, oltre a occuparsi di primi e secondi, coadiuva tutto il resto del personale per l'organizzazione della cucina. Oltre a me, ci sono quindi altre tre figure, ovvero chi si occupa nello specifico di realizzare i dolci e due che svolgono il lavoro di buffet antipasti e impiattamento. Bisogna tenere in considerazione che ogni piatto va 'finito' di fronte alla sala da pranzo e, quindi, le tre figure che svolgono i tre movimenti dell'impiattamento (salsa-companatico e croccantezza) devono operare nell'office di fronte ai camerieri che, disposti con ranghi da tre unità, portano i piatti in ogni singolo tavolo. Qualora in uno dei tavoli ci fosse una richiesta di variazione o un'allergia, gli stessi chef di sporzionamento devono essere pronti a mettere a disposizione dei camerieri simultaneamente anche un piatto alternativo. Sembra complesso, ma in realtà – se gestito bene – è più semplice che a dirsi.

Facciamo un passo indietro. Ci racconti la sua esperienza in cucina. Partiamo dalla formazione…
La mia formazione scolastica è stata diversa rispetto al percorso lavorativo. Dopo le superiori ho studiato scienze dell'alimentazione e, contemporaneamente, ho fatto stagioni ovunque per acquisire nozioni e esperienza in cucina. Ho lavorato nel punto ristoro di una palestra dove preparavo cocktail energetici (quando si conosceva poco il mondo dell'alimentazione macrobiotica), dopodiché ho aperto il mio 'Gallo D'oro' che, all'inizio, era un bar che offriva anche aperitivi e cornetti caldi la notte, poi ho affiancato il servizio di catering con il 'Gallo d'oro Service'; ed è proprio lì che nasce il mio attuale mondo fatto di eventi, banchetti e show cooking.

Com'è approdato a Colle Aluffi?
Dopo anni di catering ed eventi di ogni tipo, ho deciso di lavorare solo in una location, per cui ho accolto al volo la proposta di Colle Aluffi, che è un locale eclettico sotto ogni punto di vista che mi permette di svolgere il mio lavoro di chef, wedding planner, oltre che di manager. Il proprietario della location all'inizio si appoggiava a catering esterni che spesso non erano all'altezza… insomma, mancava un po' di anima e quindi non tutti restavano soddisfatti.

Le piace lavorare sui grandi numeri?
Deve essere per forza così quando si sceglie questa tipologia di lavoro.

È possibile avere lo stesso livello di qualità che è in grado di offrire un ristorante tradizionale che lavora su numeri molto più bassi?
Assolutamente sì. Ecco perché l'idea della cucina semplificata: permette un servizio che contempla le cinque caratteristiche di cui si parlava prima mantenendo un livello sempre molto alto. Il messaggio che deve arrivare ai commensali è di una cucina che non sperimenta ricette estreme anche se accattivanti, ma che giunge al cuore dell'ospite facendogli riconoscere ogni alimento che degusterà.

Come si lavora sugli approvvigionamenti?
Avendo eventi già prefissati, diventa più semplice anche ordinare il quantitativo esatto delle derrate, operazione questa che facciamo settimanalmente.

Come scegliete i fornitori? Qual è il vantaggio di avere un interlocutore come Gelo Mare, socio CIC?
Abbiamo fornitori locali che scegliamo per valore e conoscenza personale e soprattutto per le ricette che vogliamo realizzare. Avere un partner come Gelo Mare significa poter contare su prodotti di vario tipo (dal pomodoro ai legumi e ai salumi) per i quali abbiamo una forte garanzia di qualità.