Sebastiano Rovida:«Il locale non è una casa! Non fate troppi sconti»

sebastiano-rovida-foto-di-sabrina-conforti-e65d61e9

Sebastiano Rovida foto di Sabrina Conforti 2Sebastiano Rovida è diventato popolare nel ruolo di primo aiuto chef dei concorrenti di ***Fuori Menù***, fortunata trasmissione di Real Time condotta prima da Alessandro Borghese e poi da **Roberto Ruspoli**. «Dopo il diploma all'istituto professionale, mi sono formato sul campo. Ho lavorato in una decina di ristoranti, studiando diversi metodi professionali e tecniche», racconta Rovida. Che oggi si divide tra consulenze e corsi di cucina. E qui racconta i segreti per avere successo.

Quali sono gli errori più diffusi tra i ristoratori?
Di frequente si affronta con leggerezza la gestione dell'attività commerciale. Il locale non è una casa, è un luogo di lavoro! Evitate di fare troppi sconti. E poi, c'è anche un altro problema: spesso viene ridotto il personale delegato agli aspetti operativi e aumenta il numero di professionisti deputati al comando. È necessario invertire la tendenza.

Le regole d'oro per avere successo nel mondo della ristorazione?
Per emergere occorrono passione, umiltà, curiosità, determinazione e resistenza alla fatica. Non è tutto: in questo mestiere non si finisce mai di imparare: è importante mantenersi sempre aggiornati, sfruttando anche le potenzialità delle nuove tecnologie.

Sebastiano Rovida**La tua ultima sfida?**
Una collaborazione con Havana Club per il nuovo progetto Mojito Maestros, Facebook App online dal mese di giugno. Guiderò il pubblico alla scoperta dei piccoli, grandi segreti dell'autentico Mojito cubano, dimostrando com'è facile prepararlo anche a casa propria, pur senza gli strumenti professionali da barman. In abbinamento al Mojito ho ideato due semplici ricette, Gambero in Tempura e Maionese piccante e Sandwich al Salmone, Rucola e Mandorle, ideali per un aperitivo estivo con gli amici.

Parliamo di ristoranti del cuore....
Quando vado in vacanza nelle Marche torno sempre con piacere da ***Uliassi*** a Senigallia, allo ***Scudiero*** ***di Pesaro*** e alla ***Torre*** ***di Numana***. Quando sono a Milano, invece, affronto volentieri un po' di strada per cenare ***Dal Pescatore*** ***a Canneto Sull'Oglio***. Il mio punto di riferimento a Milano, infine, è ***Il Liberty***.

Giornalista freelance, **Nicole Cavazzuti** scrive di food e spettacolo su numerose testate, fra cui *Il Messaggero, Gioia e Telesette*. Realizza videonicole cavazzuti interviste per *Oggi.it* e raccoglie le confessioni dei Vip su *Ok Salute*.

Le puntate precedenti di *Dalla parte dello chef,* *una rubrica mensile per far dialogare gli addetti ai lavori sui temi del giorno, tra spunti di riflessione e nuove idee. Ma anche per suggerire ai buongustai i migliori ristoranti in tutta Italia.*

Antonino Cannavacciuolo «Snellite il menù e pubblicizzate il locale»
Il Luogo di Aimo e Nadia. «Il Km0 è una trovata mediatica»
Daniela Cicioni: «Cucina vegana: che business! Ecco i segreti»
Lo chef Andrea Virgilio: «Stimolate la clientela con serate a tema»