Aalto e Iyo Omakase, fra sake, vini dal mondo e un servizio libero dai tecnicismi

20230306155255gruppo-aalto-ritratti-0742-webres-148060c9

Aalto e Iyo Omakase sono i due ristoranti di Iyo Group che si affacciano **sui grattacieli del nuovo quartiere di Porta Nuova a Milano**. Da un lato, la cucina libera dello chef **Takeshi Iwai**, premiata con una Stella nella **Guida Michelin 2023**, dall'altro un secret restaurant, in cui vivere un'esperienza tipicamente giapponese al banco del sushi master Masashi Suzuki. In sala, una squadra di sei ragazze e due ragazzi capitanata dalla Restaurant Manager Federica Strologo.

Classe 1986, laureata in Economia Internazionale e con un master in International Business, **Federica Strologo** è partita facendo le stagioni lungo la riviera del Conero. Dopo la laurea, è volata a Sydney, in Australia, per fare esperienza dietro il bancone di una caffetteria e poi per anni non è più tornata indietro. È sommelier professionista con un diploma AIS, ma da sempre ha abbinato la conoscenza del vino all'impegno in ruoli organizzativi e di coordinamento. Per sei anni è stata i **mbarcata a bordo delle lussuosissime navi da crociera Regent Seven Seas Cruises,** scalando le gerarchie dal ruolo di cameriera a quello di maître e poi di Assistant Restaurant Manager.
Oggi coordina il team a maggioranza femminile dei due ristoranti che include la sommelier Vanessa Simini, Beatrice Ferrario all'accoglienza, Antonella Gorgone e Benisa Miftari in sala da Aaalto e, in abito tradizionale per il servizio al bancone del sushi, Miwa Saito e Yuki Iga . Al loro fianco, Luca Roccadoro, Assistant Restaurant Manager, e Riccardo Rizzi, in sala da Aalto.

«Lavoro come maître e sommelier ormai da diversi anni e credo che investire energia e tempo per formare e responsabilizzare i membri del team sia la chiave per alzare gli standard del servizio. Si è più stimolati a far bene se ci si sente parte di una realtà che punta alla crescita professionale del singolo e della squadra» spiega **Federica Strologo**. Pur rispettando il rigore delle regole del servizio e i tecnicismi, preferisce parlare di accoglienza ed empatia e porta da Aalto e Iyo Omakase una visione manageriale, che valorizzi il background di ogni collaboratore. *«Per tirare fuori il massimo da ogni persona, devi fare in modo che si possa esprimere. Anche se abbiamo numeri piccoli, la nostra*

sala è molto diversificata, ognuno di noi ha esperienze e culture diverse, da condividere. Questo è il bello ed è la nostra forza, con cui creare armonia e trasmettere questa felicità e rilassatezza anche ai nostri ospiti».

La ricchezza dell'**offerta beverage** dei due ristoranti e? **imponent**e, come il design della sua esposizione, una tra le piu? **grandi cantine a parete mai realizzate da Marrone: misura 3,5 metri per 10 metri e puo? ospitare fino a 1.600 bottiglie**, divise secondo 6 diverse zone di temperatura. **Più di 700 referenze**, con un'ampia selezione di sake, vini italiani, europei e dal mondo, anche biodinamici e naturali, arricchita dalle proposte meno convenzionali della sommelier **Vanessa Simini**.

Diplomata AIS, Vanessa ha conseguito anche una qualifica di sommelier alla Sake Sommelier Association, da **Iyo Omakase propone un pairing alla scoperta delle varie declinazioni del sake**, dai classici più conosciuti ai **sake** non filtrati o affinati in botte, da AALTO invece interpreta gli abbinamenti alla cucina libera del ristorante con proposte che spaziano ben oltre i confini nazionali, spingendosi fino in Cina e Georgia, sulle rive del Mar Nero, e ovunque si producano buone bottiglie. Classe 1986, Vanessa si è diplomata al liceo linguistico, ha frequentato l'Università di lingue e letterature straniere e poi ha seguito la sua passione ed è entrata nel mondo della ristorazione. Vanessa avrebbe voluto studiare da sempre lingue orientali, ha una **fascinazione per il Giappone** ed è per questo che nel 2022 ha riposto alla chiamata di Claudio Liu, così oggi nel tempo libero legge manga, guarda anime e ha cominciato finalmente ad esercitarsi in giapponese con Miwa, il sushi master Masashi Suzuki e lo chef Takeshi Iwai.