'Al Ristorante come a Teatro': ecco il libro di Fausto Arrighi con i consigli per i ristoratori

20250226152016arrighi-a01b4a9b

Pensare il ristorante come ad un palcoscenico. È questo il concept del libro **“Al Ristornate come a Teatro”** (Maretti Editore), il manuale realizzato **da Fausto Arrighi** per cuochi, maître di sala, sommelier e ristoratori, presentato durante un evento al Centro Brera di Milano, organizzato dalla cantina di Ziano Piacentino **Mossi 1558.**

Da oltre trent’anni nella famiglia della **Guida Michelin**, di cui ha ricoperto l’incarico di direttore dal 2005 al 2012, Arrighi ha testato personalmente 9.000 ristoranti in tutta Italia, decidendo poi di creare un manuale di comportamento per cuochi, maître di sala, sommelier, ristoratori e anche per clienti, scritto con il contributo di **Massimo Bottura** e **Niko Romito**.

I CONSIGLI PER I RISTORATORI

Nel libro, la tavola e il ristorante sono immaginati come **un teatro con palcoscenico e spettatori,** in cui Arrighi descrive i diversi ruoli e le modalità di servizio.

«*Quando i clienti entrano in un ristorante inizia un vero e proprio spettacolo,* ***un rito di ospitalità*** *in cui i diversi attori in scena sono chiamati a collaborare tra loro, svolgendo ciascuno un ruolo prezioso a beneficio degli ospiti, suscitando in loro emozioni*», dichiara Fausto Arrighi. In questo contesto, l’accoglienza e l’ospitalità diventano elementi fondamentali per creare un’esperienza memorabile.

È essenziale accogliere gli ospiti senza forzature, permettendo loro di sentirsi a proprio agio e di vivere un momento di piacere. «***Il ristorante esiste perché esiste l’ospite.*** *Senza clienti, non può esserci attività. Bisogna avere sempre attenzione al cliente e per il cliente, farlo sentire accolto, così che abbia voglia di tornare*», continua.

Oltre all’accoglienza, l’attenzione è rivolta anche al **servizio.** «*Il servizio inizia nel momento in cui si prende la prenotazione e prosegue con una buona gestione della sala. Ogni dettaglio conta:* ***dalla***

mise en place alla divisa del personale, fino alla gestione della comanda**.** *Chi è in sala ha un ruolo fondamentale: non deve solo servire, ma creare un'atmosfera perfetta.* ***È importante non spiegare troppo il piatto, ma lasciare che sia il cliente a scoprirlo, dando spazio alla sua esperienza***», conclude Arrighi.