La rivincita della sala: una riflessione a partire dal Premio Eccellenza della Sala Italiana

611a7fbf-fc7f-47fb-b874-d6602f6abb43

Dai problemi di reclutamento ai nuovi consumi, passando per il ruolo del sommelier e la centralità dell'accoglienza. Il Premio Eccellenza della Sala Italiana offre uno spunto per riflettere sulle trasformazioni in corso nell’ospitalità

Non solo cucina. Non solo chef-star. La grande ristorazione italiana riparte dalla sala, dal servizio, dall’accoglienza e dalla capacità di trasformare una cena in un’esperienza completa. È il messaggio emerso dalla prima edizione del Premio Eccellenza della Sala Italiana, promosso da Milano Wine Week e Wine List Italia con il patrocinio del Senato della Repubblica, andato in scena a Roma ai primi di maggio.

Valorizzare il servizio di sala

Un riconoscimento nato per valorizzare figure professionali che troppo spesso restano dietro le quinte, pur essendo decisive nella costruzione dell’identità di un ristorante. Tra i 30 premiati anche Mariella Caputo, sommelier della Taverna del Capitano, storica insegna della famiglia Caputo in località Nerano-Marina del Cantone nel comune di Massa Lubrense.

Quote

C’è finalmente una valorizzazione del servizio di sala, che spesso viene messo in secondo piano rispetto al piatto del cuoco, anche se noi che facciamo questo mestiere sappiamo che è tutto un insieme, un ingranaggio. Tutto è importante in un ristorante: cucina, sala, lavapiatti. Tutti contribuiscono all’esperienza completa che deve vivere l’ospite.

Mariella Caputo, sommelier della Taverna del Capitano

Parole che fotografano il cambio di sensibilità in corso nella ristorazione italiana: oggi il settore sembra voler recuperare il valore dell’ospitalità nel suo complesso.

Quote

C’è anche un aspetto culturale. Sono le persone della sala che ti fanno il primo sorriso e ti danno l’ultima stretta di mano.

Mariella Caputo, sommelier della Taverna del Capitano

https://www.mixerplanet.com/premio-eccellenza-della-sala-italiana-il-riconoscimento-va-a-alberto-tasinato-de-lalchimia

Il premio assume così anche un significato simbolico per una categoria che vive una fase complicata, tra carenza di personale, difficoltà nel reperire giovani professionisti e mutamento delle abitudini di consumo.

Quote

Le sfide sono tante. Questo premio ha un grande valore di responsabilità. Noi che abbiamo cominciato anni fa abbiamo la responsabilità di trasmettere passione, cultura e saper fare. In Italia siamo ambasciatori del Made in Italy nel mondo.

Mariella Caputo, sommelier della Taverna del Capitano

Il nodo della formazione

Uno dei nodi centrali resta quello della formazione. Per Caputo occorre ripensare il modo in cui il lavoro di sala viene raccontato alle nuove generazioni.

Quote

Pochissime persone scelgono di fare il cameriere. È un lavoro che comporta sacrifici, poco tempo libero, disponibilità verso gli altri. Per molti giovani siamo poco appetibili. Eppure, la formazione ti permette di girare il mondo, di conoscere persone, culture, vini. Le scuole devono far capire che fare il restaurant manager significa viaggiare, conoscere e studiare. Non è vero che l’alberghiero significa

non studiare: servono educazione, psicologia, cultura.

Mariella Caputo, sommelier della Taverna del Capitano

Il tema della professionalizzazione si intreccia inevitabilmente con quello delle retribuzioni e della dignità del mestiere.

Quote

È un lavoro impegnativo, che richiede professionalità e quindi anche una retribuzione adeguata

Mariella Caputo, sommelier della Taverna del Capitano

Come cambia il mondo del vino

Sul fronte del vino, il quadro è altrettanto in trasformazione. Cambiano i consumi, soprattutto tra i più giovani, e crescono nuove richieste legate alla salute e a un approccio più moderato all'alcol.

Quote

La clientela, anche per motivi di salute e dieta, ha abbassato i consumi. I ragazzi di 25 anni bevono ancora vino, i più giovani meno. E poi c'è una politica sempre più aggressiva sull'uso dell'alcol che incide sulle scelte.

Mariella Caputo, sommelier della Taverna del Capitano

Nel frattempo si fanno strada nuove tendenze.

Quote

Soprattutto gli stranieri, americani e nord-europei, ci chiedono sempre più spesso beverage analcolici e pairing analcolici. Chi è appassionato sceglie ancora la bottiglia importante, ma chi è meno specializzato richiede vini al bicchiere, degustazioni, una spesa più contenuta.

Mariella Caputo, sommelier della Taverna del Capitano

In questo scenario cambia anche il ruolo del sommelier, chiamato non solo a servire il vino ma a guidare il cliente in un'esperienza personalizzata.

Quote

Oggi questa figura è vista sempre di più come un tramite culturale. Il cliente vuole conoscere vini nuovi e capire la tua esperienza. Un sommelier bravo può fare davvero la differenza

Mariella Caputo, sommelier della Taverna del Capitano

Obiettivo: dare riconoscimento al mondo della sala

Alla base del Premio Eccellenze di Sala c'è proprio questa volontà di riportare attenzione su professionalità decisive ma spesso poco visibili.

Quote

L'obiettivo era dare riconoscimento al mondo della sala e creare un palcoscenico per i grandi professionisti. La sala attraversa una fase difficile. Solo a Roma mancano 16mila addetti. Si continua a raccontare soprattutto l'aspetto negativo di questo lavoro: il weekend, le sere, i sacrifici. Noi vogliamo riportare al centro le storie dei grandi professionisti.

Federico Gordini, promotore della Milano Wine Week e di Wine List

Il Premio Eccellenze di Sala vuole diventare una sorta di albo d'oro della ristorazione italiana.

Quote

È un premio al percorso. Ci sono professionisti che hanno scritto pagine importanti della ristorazione italiana, dallo stellato Michelin alla trattoria storica. È quasi come diventare cavalieri del lavoro della sala.

Federico Gordini, promotore della Milano Wine Week e di Wine List

Roma, intanto, si prepara a diventare uno dei nuovi poli del vino e dell'ospitalità internazionale. Nel maggio 2027, dal 3 al 9, debutterà infatti la prima edizione della Roma Wine Week.

Quote

La città vive una fase di straordinario crescita, con investimenti enormi nell’hotellerie e nella ristorazione di alto livello. Sarà un approccio diverso da Milano, con un’attenzione particolare alle nuove generazioni. «I ragazzi oggi non bevono come le generazioni precedenti. Dobbiamo collegarci ad altri mondi, dalla musica all’entertainment. Bisogna puntare sull’esperienza, non solo sul prodotto.

Federico Gordini, promotore della Milano Wine Week e di Wine List