



# Antonio Santini agli studenti di ALMA: essere artefici del cambiamento

Dopo averli ascoltati, uno ad uno, con la massima attenzione, raccontare le loro aspirazioni, il motivo che li ha portati a frequentare **il corso sul servizio di sala in ALMA**, la scuola internazionale di cucina con sede a Colorno (PR), **Antonio Santini**, patron del ristorante Dal Pescatore, ha iniziato la sua lezione puntualizzando “il massimo del rispetto e della stima” che nutre nei loro confronti.

I motivi risiedono nel fatto che tutti, proprio tutti, hanno spiegato con grande lucidità il perché si trovano lì, anche confessando la casualità, a volte; poi Santini è rimasto colpito dalla forte percezione di desiderio di fare, ma ancor prima di apprendere, che contraddistingue il loro percorso.

“Dovete cercare di capire ogni cosa che vi viene insegnata e adattarla alle diversissime situazioni che vi troverete a fronteggiare. La professione che state per intraprendere non è e non sarà mai uguale a sé stessa, in nessun giorno e in nessuna condizione. Quindi l'apprendimento della teoria prima e della pratica conseguente vi potrà essere di grande aiuto se saprete coniugarli alla flessibilità”.

Antonio Santini è entrato subito nel vivo di una serie di riflessioni che disegnano la società contemporanea e come oggi ci si rapporta alla ristorazione, spiegando che “ci sono due modi per andare al ristorante: per criticare o per capire. Viviamo in un periodo dove ad essere esaltata, dai media e dal linguaggio comune, è la negatività. Troppo spesso solo per sentito dire. Oppure l'altro eccesso, parlando di ristorazione, che è l'affascinante professione del cuoco. Uso con ironia il termine perché quella del cuoco è, in realtà,

una delle professioni più dure che ci siano. Ancora oggi!”

Entriamo nel campo dei condizionamenti mediatici che edulcorano la professione come una delle più ambite nello star-system, ma non è così. Sono pochi, molto pochi quelli che emergono fino al punto di dirigere in giacca bianca, sempre perfettamente linda, la brigata di cucina. Per tutti gli altri si tratta ancora di un mestiere che comporta dalle 12 alle 14 ore in cucina, senza vedere cosa succede fuori da quella porta.

“E poi è statisticamente provato che tutti quelli che oggi frequentano i corsi di cucina negli istituti alberghieri non potranno trovare il posto di lavoro qui in Italia”, prosegue Antonio Santini prima di addentrarsi nel sintetico racconto della sua storia professionale che lo vede, nel 1974, prendere in mano le redini del locale fondato da suo nonno pescatore, inizialmente per la vendita del pesce di fiume e poi, negli anni '60, trasformato nel ristorante Dal Pescatore. Il successo è arrivato a cadenze regolari: la prima stella nel 1982, la seconda nel 1988, la terza nel 1996.

“Non ho fatto la scuola alberghiera. – prosegue Antonio Santini – Ho sempre dormito sopra al locale e il tintinnio di piatti e bicchieri, che a volte innervosisce le persone, per me è stato un piacevole accompagnamento verso il sonno”.

Nasce così il rapporto di Santini con la ristorazione, accompagnato da un'altra delle sue grandi passioni: “Ho sempre amato andare per ristoranti. Di ogni genere perché sono i luoghi dove, più che altrove, si entra in contatto con la cultura, l'ambiente, la storia. E si impara. Sempre, in ogni occasione”:

Da questa confidenza Antonio Santini trae spunto per trasferire ai ragazzi uno dei tanti preziosi suggerimenti che emergeranno nel corso della lectio magistralis: “Quando deciderete di fare un'esperienza, fatela durare almeno due anni. È il tempo necessario per capire come ci si muove in una sala, conoscere i gusti e le esigenze della clientela, imparare le infinite variabili della gestione. Infine, per noi, è importante vedere curriculum che non siano la

sommatoria di un mese qui, uno là; tra noi ristoratori ci parliamo e quando arriva un curriculum lo verifichiamo”.



### **Cosa succede stando in sala**

“L’equilibrio che oggi è fortemente sbilanciato verso la cucina, verrà ristabilito perché il cuoco non può fare tutto e quindi ritornerà il valore del servizio di sala. Ad una condizione però: chi sta in sala deve conoscere la cucina. Saperne le dinamiche, i tempi, persino i costi perché solo in quel modo potrà svolgere il proprio servizio in modo ottimale”.

Tra i tanti altri consigli il patron del ristorante Dal Pescatore ne ha evidenziati due in particolare: “Stare in sala è equiparabile al lavoro di un atleta, bisogna essere sempre in perfetta forma fisica, disponibili. I clienti non perdonano troppe cose: lo vediamo anche quando ognuno di noi va al ristorante. Esigiamo la giusta attenzione e, molte volte, basta un sorriso sincero per guadagnare moltissimi punti”.

Il secondo consiglio riguarda la conoscenza: “Conoscere l’attualità è molto importante per capire il cliente. Oggi c’è molta più informazione, più cultura. Basti pensare al mondo del vino: fino a pochissimi anni fa il cliente si affidava in toto al sommelier, oggi il vino è invece motivo di confronto, di dialogo. Non è più il tempo del servizio ingessato in abbinamenti indiscutibili”.

Anche l’evoluzione della preparazione della sala sta vivendo un cambiamento, con tavoli sempre più spogli ed essenziali.

“Non sono un fautore di questa tendenza. – confessa Antonio Santini – Credo si debba privilegiare sempre un aspetto igienico sanitario nella mise en place e, in ogni caso, tutto deve rientrare in un contesto armonico. Quest’ultimo aspetto vale per ogni situazione che si possa verificare in un ristorante: se quel giorno in sala nessun cliente porta la cravatta, neppure io la metto. Ma non dimenticate mai che, in quel pugno di ore, noi in sala siamo confidenti, non necessariamente amici”.



Da sin.: **Ciro Fontanesi**, coordinatore del corso, e **Antonio Santini**, patron Dal Pescatore

### **Le domande dei ragazzi**

Si sarebbe potuti andare avanti per ore, ascoltando Antonio Santini, soprattutto quando sono cominciate le domande dei ragazzi al più noto maître italiano che oggi siede nel consiglio delle Grand Table du Monde, la più prestigiosa delle associazioni di ristorazione internazionali.

La prima domanda ha riguardato la passione, ovvero se Santini non ha mai avuto momenti di sconforto nella sua professione.

“Non ho mai perso stimoli perché amo profondamente quello che faccio. Il motivo principale sta nella consapevolezza che avere una sala significa essere disponibili a capire il cliente, a sapersi innovare. Non si cucina e non si accoglie per le stelle, diceva sempre Franco Colombani, fondatore di Linea Italia in cucina, ma per la soddisfazione del cliente. E vi dirò di più: ho visto solo persone tristi quando hanno smesso di fare questo lavoro”.

Un altro ragazzo ha chiesto a Santini come e perché i suoi figli hanno scelto di proseguire in questa attività?

“Alberto e Giovanni lo hanno fatto in modo autonomo, senza alcun condizionamento. E stanno portando un approccio più moderno e ancor più concreto al nostro lavoro, perché hanno preso il buono e basta. Non lasciatevi mai prendere dal peso del passato né da quello del successo e ricordatevi sempre che, mai come in questa professione, il risultato eccellente è di tutti insieme”.

Quanta importanza attribuisce al confronto e alla condivisione: ha chiesto una ragazza del corso.

“Viaggiate! Dovete incontrare le persone, visitare gli altri ristoranti. Non dovete temere il confronto e, se qualcosa vi colpisce nelle sale altrui, non abbiate il timore di replicarla ma con onestà. Abbiate la forza e la determinazione di dire: questo l’ho visto da...”

Infine Santini ha concluso trasferendo ai ragazzi alcune

potenti affermazioni: “Il vostro compito è essere artefici del cambiamento perché partite con una certezza: quella di trovare lavoro. E non permettete mai, a nessuno, di calpestare i vostri sogni”.

**Luigi Franchi**