




Il saluto di benvenuto di Claudio Sadler a Oltre i Gesti

Oltre i gesti; nel titolo del convegno che si è svolto a Milano lo scorso 27 novembre, organizzato dall'associazione **Le Soste** e dalla rivista **sala&cucina**, risiede il significato di un mestiere troppo spesso sottovalutato e, al contrario, di grande valore professionale e di fondamentale importanza per ogni attività di ristorazione.

“Il servizio di sala va alla riscossa e si presenta come uno dei mestieri del futuro, una professione nobile e altamente specializzata, fondamentale per l'andamento favorevole di qualsiasi struttura di accoglienza in un Paese come il nostro che fonda sul turismo e sul buon cibo gran parte della sua economia”.

 Lo ha affermato con grande convinzione **Claudio Sadler**, presidente de Le Soste e ristoratore milanese di stellata fama, nel dare il benvenuto ai partecipanti nell'aula del Palazzo dei Giureconsulti dove si è svolto il convegno, e ha ribadito quanto importante sia la collaborazione su base paritaria tra sala e cucina: “Non si può scindere il mestiere di cuoco da quello di cameriere e nemmeno considerare l'uno superiore all'altro perché la collaborazione e l'armonia tra sala e cucina sono condizione inderogabile per la soddisfazione del cliente. Un ottimo piatto può essere completamente rovinato se non presentato nel modo corretto; compito del cameriere non è solo quello di porgere il piatto ma è quello di servirlo con garbo accompagnandolo con la migliore presentazione, descrizione e assistenza al cliente: è il cameriere, nella fase del servizio, che attribuisce al

piatto il giusto valore amplificandone la sensazione di piacevolezza, che può valorizzare o distruggere l'opera dello chef. Per questo considero entrambi i ruoli alla pari e nei miei ristoranti cerco di infondere questo atteggiamento in tutti i miei collaboratori incoraggiandoli a collaborare per quello che è il nostro scopo comune: far felice il cliente".

Una svolta interessante rispetto al passato, ricorda Sadler, "quando la rivalità tra cuochi e camerieri si toccava con mano, si respirava ogni minuto del servizio, era causa di inefficienze e incomprensioni. Oggi è più che mai importante far comprendere ai giovani che saper portare o sbarazzare un piatto, rispondere con competenza alle domande del cliente non è un lavoro umile, soddisfare le sue esigenze non è banale, è al contrario un atto di eleganza, di cultura e sensibilità che va svolto con professionalità. Io stesso, pur non essendo un maestro di sala, amo stare tra i tavoli così come incoraggio i miei collaboratori di sala a restare quando è possibile in cucina per osservare, imparare e conoscerne le dinamiche al fine di instaurare un rapporto di reciprocità utile e positivo".

Claudio Sadler ha evidenziato, infine, "come il mestiere di cameriere offra enormi opportunità di impiego, qualificato e riconosciuto, sviluppi di crescita professionale e un'apertura culturale sul mondo di grande interesse. A questo scopo l'associazione Le Soste svolge un lavoro assiduo di collaborazione con molte scuole alberghiere perché possano insegnare ai giovani che si affacciano a questa professione, oltre alle materie di base, il rispetto e l'orgoglio, la riqualificazione e l'appeal della professione di sala".

Marina Caccialanza