

I RISTORANTI PIU' OSPITALI D'ITALIA: 5 ECCELLENZE ABRUZZESI NELLA GUIDA

8 Ottobre 2019



L'AQUILA – Mappare da Nord a Sud le migliori realtà ristorative del Paese, dove l'arte dell'ospitalità è di assoluta eccellenza, e allo stesso tempo raccontarne i protagonisti, che con grande devozione e professionalità valorizzano ogni giorno la 'sala' e rendono speciale l'esperienza del cliente.

A farlo, per la prima volta in assoluto, è la nuovissima guida Noi di Sala "I protagonisti dell'Ospitalità nella Ristorazione Italiana" (Giunti Editore), presentata lunedì 7 ottobre a Roma nel corso della prima edizione dell'evento "Pass", acronimo di Professionalità, Accoglienza, Servizio e Squadra.

Un doppio debutto, dunque, che ha acceso i riflettori sui nuovi paramenti della ristorazione e dell'hôtellerie, ormai sempre più decisivi per decretare il successo di un locale, al pari della cucina. E che, allo stesso tempo, ha offerto un'interessante occasione di confronto e dibattito su questo affascinante settore, in forte espansione.

Centocinquantanove, in particolare, i ristoranti e le osterie inserite nel volume realizzato dal dream team dell'associazione Noi di Sala, che dal 2012 sostiene e valorizza la professione del cameriere e del personale di sala attraverso attività di networking, formazione e promozione.

A rappresentare l'Abruzzo ci sono cinque ristoranti: Al Metrò, San Salvo (Chieti); L'Angolo d'Abruzzo, Carsoli (L'Aquila); La Bandiera, Civitella Casanova (Pescara); Reale, Castel di Sangro (L'Aquila); Villa Maiella, Guardiagrele (Chieti).

Nel board nomi del calibro di Marco Reitano, Head Sommelier de La Pergola (e presidente di Noi di Sala); Luca Boccoli, sommelier e patron di Selezione Boccoli; Matteo Zappile, RestaurantManager e Head Sommelier de Il Pagliaccio; Alessandro Pipero, Patron di Pipero Roma; Marco Amato, Maitre e Sommelier dell'Imago dell'Hotel Hassler; Rudy Travagli, RestaurantManager e Head Sommelier di Enoteca La Torre Villa Laetitia; Davide Merlini, Maitre e Head Sommelier de Le Jardin de Russie. Altro plus della guida, è quello costituito dai contributi di 20 delle più importanti firme del settore food&wine.

"Noi di Sala – spiega il presidente Marco Reitano – nasce per far comprendere il valore dell'accoglienza, del nostro lavoro fatto di passione e continuo studio, di chi con competenza e sorrisi può regalare al cliente un'esperienza indimenticabile. Oggi sono sempre di più gli chef che guardano con attenzione al mondo della sala e la prefazione della nostra guida affidata ad Heinz Beck ben sintetizza questa evoluzione. Per questo abbiamo deciso di organizzare un grande congresso a Roma e, allo stesso tempo, realizzare una guida 'diversa' che raccontasse il locale sotto un altro punto di vista, ugualmente importante e fondamentale per la ristorazione odierna".

"Niente giudizi ovviamente, ma solo la volontà di fornire una fotografia sullo stato dell'arte di questo nobile mestiere, attraverso i migliori esempi di professionalità, dedizione e ricerca che caratterizzano l'Italia, da Nord a Sud. Non a caso, il

volume si focalizza sui profili e sul lavoro di tutto il personale di sala che quotidianamente lavorano in sinergia per garantire un servizio unico ed eccellente”.