VirtùQuotidiane

RISTORAZIONE, APPELLO A VALORIZZARE IL SERVIZIO DI SALA

6 Ottobre 2020

di Redazione



ROMA – “La ristorazione in questo momento deve valorizzare ancora di più il servizio in sala, per fare la differenza e rafforzare l’immagine delle nostre imprese”. Lo ha dichiarato **Marco Reitano**, presidente dell’associazione “Noi Di Sala” nell’ambito della seconda edizione di Pass (Professionalità, accoglienza, servizio, squadra), organizzata a Roma.

L’iniziativa ha previsto la tavola rotonda dal titolo “Il ruolo della sala nel rilancio della ristorazione” alla quale sono intervenuti operatori e addetti del settore.

Tra i partecipanti il ristoratore e imprenditore **Joe Bastianich**.

“Di base – ha detto l’imprenditore statunitense – sono un cameriere e sono orgoglioso di esserlo”.

“Ricordo ancora – ha aggiunto – quando da bambino provavo un minimo di imbarazzo per il lavoro dei miei genitori che gestivano un ristorante. Ora fortunatamente la percezione è cambiata, così come è destinata a cambiare la ristorazione. Il mondo post Covid vedrà sempre più assottigliarsi il confine tra sala e cucina. Il consumo del cibo diventerà sempre più un’esperienza a 360°”.

Alessandro Pipero, responsabile comunicazione “Noi di Sala” e proprietario “Pipero Roma” ha invece rivolto un invito alle guida di settore e ai media in genere a stimolare quanto più possibile il personale di sala con premi e riconoscimenti al pari degli chef, affinché il ruolo del servizio non venga più considerato come una semplice appendice.