

Noi di sala, a Roma il quarto congresso nazionale “Pass” dei professionisti dell’accoglienza

21 Ottobre 2024

di Redazione



ROMA – In un settore come quello della ristorazione, l’accoglienza riveste un ruolo fondamentale non solo per garantire un’esperienza piacevole ai clienti, ma anche per il successo commerciale e reputazionale delle attività. Tuttavia per i ristoratori trovare personale qualificato è diventata una sfida preoccupante.

Sono solo alcuni degli argomenti di cui si parlerà alla quarta edizione del congresso nazionale Pass (Passione, Accoglienza, Servizio, Squadra), organizzato da Noi di Sala, la prima associazione italiana che riunisce i professionisti di sala e cantina con l’obiettivo principale di promuovere e valorizzare l’arte del servizio in tutte le categorie della ristorazione e

dell'ospitalità, focalizzandosi sul servizio di sala, sulla conoscenza del vino e sulla mixology.

L'appuntamento è per il 28 ottobre, dalle ore 14,30 alle 19,30, presso il Centro congressi Roma Eventi-Piazza di Spagna, in Via Alibert n.5 a Roma, con la moderazione di **Gianluca Semprini**, giornalista Rai, e la guida del presidente dell'associazione **Rudy Travagli**, restaurant manager e sommelier di "Enoteca La Torre a Villa Laetitia" (due Stelle Michelin e Tre Forchette del Gambero Rosso) e Maître dell'Anno in Italia di *50 Top Italy*.

Pass nasce con l'obiettivo di sensibilizzare il pubblico sulle tematiche del settore e coinvolgere gli operatori in un confronto su problematiche e prospettive inerenti la formazione, l'accoglienza, la preparazione, le aspettative dei giovani e le difficoltà inerenti alla loro ricerca di lavoro, la cultura alimentare, i mercati odierni e i loro protagonisti. Al centro del dibattito, una tematica fondamentale per il settore per il suo futuro: trovare personale qualificato. Tutti segnalano una crisi senza precedenti nel reperire camerieri, responsabili di sala e altri professionisti necessari per garantire un servizio di qualità. Ma quali ne sono le ragioni? In che modo la pandemia ha accelerato il cambiamento delle dinamiche lavorative, portando molte persone a riconsiderare la propria carriera e a cercare opportunità di lavoro diverse? Quale ruolo rivestono la natura stagionale e gli orari spesso irregolari del settore della ristorazione dal punto di vista dei giovani? Domande a cui il congresso tenterà di dare una risposta, analizzando le situazioni e unendo i pensieri dei professionisti che vi prenderanno parte, forti dei loro bagagli di esperienze e convinti che solo unendo le forze si possano raggiungere risultati sempre migliori. Un ruolo chiave, in questo caso, è svolto dalla formazione.

"La collaborazione con le scuole alberghiere, pubbliche e private, è fondamentale", dice in una nota il presidente di Noi di Sala Rudy Travagli. "Dobbiamo lavorare alla fonte per portare i giovani a scegliere il lavoro di sala e questo è possibile solo attraverso la cooperazione, comunicando l'importanza dell'accoglienza al ristorante e trovando un equilibrio tra l'eleganza del gesto, patrimonio dei vecchi maestri di sala, e la modernità di questo mestiere, sempre più complementare del lavoro in cucina". Alla quarta edizione di Pass, infatti, parteciperanno scuole e accademie.

Gli interventi: storie, analisi e formazione

La quarta edizione di Pass coinvolge personalità della ristorazione, del mondo del vino e della mixology, come **Luca Pizzighella** (GM Signorvino), **Patrick Pistolesti** (GM Drink Kong), **Luca Pezzetta** (pizzeria Clementina), **Oscar Mazzoleni** (al Carroponete) e **Igles Corelli** (chef stellato e volto di Gambero Rosso Channel), tra storie e aneddoti di successo di alcuni operatori e imprenditori del settore che hanno costruito una grande azienda.

Interverranno poi un ispettore in incognito di strutture alberghiere (il cui nome non verrà ovviamente svelato), psicologi e istituzioni, tra cui in videomessaggio **Claudio Durigon**, sottosegretario Ministero Lavoro e Politiche Sociali, per analizzare il settore e le sue problematiche da un punto di vista anche socio-culturale.

Da non perdere l'intervento di **Anna Maria Giannini**, psicologa e psicoterapeuta.

Come accennato, fondamentale il rapporto con le scuole di formazione: al convegno parteciperanno anche alcuni studenti delle scuole, tra le più importanti d'Italia (Intrecci, Alma, Its e la rete di scuole Alberghiere), che parleranno sul palco.

Dopo i premi verrà annunciata la guida Noi di sala, una guida che uscirà online, che non vuole dare giudizi e che guarda alla ristorazione italiana da una prospettiva inedita, quella della sala e dei suoi protagonisti.

Il programma in breve

dalle 15:00 – “Non solo sala”: i segreti del mio successo!

dalle 16:30 – recruiting nella ristorazione: Ma di chi è davvero il problema? Analisi delle problematiche

dalle 17:30 – competenze chiave per la sala: la formazione per la crescita nel settore della ristorazione

La premiazione

Spazio anche alle premiazioni, un importante riconoscimento conferito da Noi di Sala per otto categorie: premio “Giovane di sala”, premio “Servizio di sala”, premio “Servizio del vino”, premio “Accoglienza cocktail bar”, premio “Open sala” per l'Accoglienza Inclusiva, premio “Divulgazione nell'ambito della ristorazione”, premio “Scuola alberghiera dell'anno”, premio “Come a casa”.

Se tutto questo avverrà nella sala principale, in altre zone del Centro Congressi Roma Eventi si terranno masterclass e degustazioni di vino. Alle 15,00 San Pellegrino e Acqua Panna “Water and Wine Tasting” a cura di **Manuele Pirovano** sommelier di D'O di Milano, alle 16,00 Banfi con “Brunello Experience” degustazione di 3 Brunello del millesimo 2019 e delle due riserve. Dalle 17,00 Allegrini “Verticale di 3 annate di Amarone dell'ultima decade” con **Oscar Lanciani** e per concludere alle 18,00 “I grandi vitigni d'Italia” con Partesa.