Corriere Romagna
Edizione di Forlì e Cesena

PAESE :Italia
PAGINE :21;25
SUPERFICIE :57 %

AUTORE :N.D.

► 26 maggio 2022 - Edizione Forli e Cesena

IL LIBRO

Ospitalità

Tutti i segreti, la storia, le prospettive del lavoro di sala nel volume di Mattia Cicognani

// pag. V

IL LIBRO

«L'ospitalità è un sentimento che nasce nelle case»

Mattia Cicognani, 30enne e già maitre del Grand Hotel di Rimini, oggi direttore di sala del Palace di Milano Marittima e quality manager del Gruppo Batani ha scritto un manuale interessante e appassionante sul difficile lavoro di sala

RIMINI

LAURA GIORGI

Può essere avvincente, aldilà dell'interesse professionale per chi opera nel settore, un libro sul lavoro di sala? Può. Lo è, nella lettura agevole e della ricchezza di informazioni e contributi autorevoli, corredato dalle foto in bianco e nero di Lido Vannucchi, il volume "Ospitalità. A way of life", vero e proprio manuale con una vena narrativa accattivante firmato dal faentino Mattia Cicognani ed edito da Maretti Editore di Imola. Un testo di agile lettura, con traduzione a fronte in inglese, che verrà adottato nelle scuole di formazione professionale per addetti di sala. Perché Mattia Cicognani, classe 1990, oltre ad essere già stato maitre del

Tutti i diritti riservati

Corriere Romagna
Edizione di Forlì e Cesena

PAESE :Italia
PAGINE :21;25
SUPERFICIE :57 %

AUTORE :N.D.

► 26 maggio 2022 - Edizione Forlì e Cesena

Grand Hotel di Rimini, è oggi direttore di sala del Palace Hotel di Milano Marittima e quality manager per il Gruppo Batani Select Hotels, ma è anche un insegnante e la voglia di trasmettere la passione per questo lavoro, improntato alla precisione del gesto, all'attenzione e all'eleganza, lo anima di sincera passione.

Oltre la professione, il sentimento

Ma che cos'è l'ospitalità? È la domanda dalla quale parte Mattia Cicognani, quesito che se rivolto a lui direttamente trova immediata risposta: «L'ospitalità è un sentimento. Un sentimento domestico che nasce all'interno delle case. Per me ad esempio – racconta Mattia Cicognani – il segno più grande di ospitalità era il profumo del ragù della mia nonna Maria che si sentiva entrando in casa sua la domenica, quando andavamo a trovarla». Quello della qualità del lavoro di sala è un tema caldo nel settore della ristorazione e dell'hotellerie, dove sempre più spesso si parla della difficoltà di trovare personale. Perché, manca forse adeguata professionalità o piuttosto affetto per questo mestiere? «Io faccio l'insegnante e amo farlo perché dalla formazione io ricevo sempre molto più di quello che do. Credo che l'obbiettivo sia quello di creare passione nei ragazzi che si apprestano a fare lavoro, dare motivazione, saper creare spirito di squadra. Ospitalità è sinonimo di accoglienza se impariamo ad elevare il mestiere straordinario che è quello di accogliere qui in Romagna possiamo essere leader assoluti».

Un manuale che è anche un racconto

Quattro prolusioni di altrettante autorità in vari ambiti, introducono la lettura ai sei capitoli più tecnici, che però non lesinano anche scorci di esperienze personali, scritti da Cicognani. Apre un contributo a firma di Marino Golinelli, scienziato, fondatore della casa farmaceutica Alfasigma, collezionista d'arte, filantropo e creatore della Fondazione che porta il suo nome e avvicina ogni anno migliaia di giovani alla scienza e al sapere, scritta pri-

Tutti i diritti riservati

Corriere Romagna
Edizione di Forlì e Cesena

PAESE :Italia
PAGINE :21;25
SUPERFICIE :57 %

AUTORE :N.D.

► 26 maggio 2022 - Edizione Forlì e Cesena

ma della sua scomparsa lo scorso febbraio. Spazia dall'insegnamento all'ospitalità e trova un filo comune: il dono. Lo stesso che è alla base del mito stesso dell'ospitalità, quello di Filemone e Bauci narrato da Ovidio e qui ripreso dallo storico dell'alimentazione Massimo Montanari. Se l'idea di ospitalità ha dunque radici ben più antiche della storia in fondo recente dei ristoranti, è qui che si esplica oggi. Il critico gastronomico Paolo Marchi evidenzia per parte sua come cameriere e cliente in fondo «condividano gli stessi spazi», mentre il cuoco resta distante, nella sua fortezza-cucina, e come un buon servizio possa andare anche in soccorso a un piatto laddove questo non brilli facendo perdonare l'errore; quel che è certo è che ne valorizza al massimo uno già buono, e che dove si è stati trattati bene si torna sempre volentieri. Piccoli gesti, accortezze, attenzioni al cliente, presenza a cui fa cenno anche la ristoratrice Danièl Pacaud dall'alto della propria esperienza. Da qui prende il la il lavoro di Mattia Cicognani che traccia una strada per capire da dove si parte e dove si voglia arrivare, innanzitutto formandosi e motivandosi.

Ospitalità nella pratica

Partendo proprio da "ospitare ed essere ospitati", perché è utile ricordare che la radice è comune per entrambi. Dall'analisi lucida di chi ci si trova di fronte, a quella del luogo e dell'offerta, fino alla predisposizione a risolvere problemi. Non mancano i consigli pratici sugli stili di servizio, la preparazione e presentazione del menù. Capitolo molto importante quello legato al management e gestione del ristorante, a cominciare dal lavoro sull'affiatamento della squadra. Si passa poi alle regole per la gestione dei diversi servizi, per alternarlo a un excursus sulle evoluzioni della gastronomia, fino alla carrellata di una serie di piatti emblematici che hanno fatto la storia della ristorazione stessa. Una lettura che alla fine aiuta non solo chi debba imparare a ospitare, ma anche chi è ospitato a riflettere sulle proprie esigenze, su come poter giudicare meglio un servi-

Tutti i diritti riservati

Corriere Romagna
Edizione di Forlì e Cesena

PAESE :Italia
PAGINE :21;25
SUPERFICIE :57 %

AUTORE :N.D.

► 26 maggio 2022 - Edizione Forlì e Cesena

zio più o meno appropriato, su cosa aspettarsi ed eventualmente esigerlo magari nel modo opportuno, scoprendo che da clienti si potrebbe anche... non avere sempre ragione.

Il volume edito da Maretti Editore contiene contributi di Marino Golinelli, Massimo Montanari, Paolo Marchi, Danièle Pacaud

Golinelli, della scuola professionale Ial, del critico Paolo Marchi, e di Simona Ventura

In alto la presentazione del volume nei giorni scorsi al Grand Hotel di Rimini con i vertici della Fondazione

Tutti i diritti riservati

Corriere Romagna
Edizione di Forlì e Cesena

PAESE : Italia
PAGINE : 21;25
SUPERFICIE : 57 %

AUTORE : N.D.

► **26 maggio 2022 - Edizione Forlì e Cesena**

Guarda la videointervista su
www.corriereromagna.it

Tutti i diritti riservati