

Sebastiano Rovida: «Il locale non è una casa! Non fate troppi sconti»

sebastiano-rovida-foto-di-sabrina-conforti-e65d61e9

Sebastiano Rovida foto di **Sabrina Conforti** [2Sebastiano Rovida](#) è diventato popolare nel ruolo di primo aiuto chef dei concorrenti di **Fuori Menù**, fortunata trasmissione di Real Time condotta prima da **Alessandro Borghese** e poi da **Roberto Ruspoli**. «Dopo il diploma all'istituto professionale, mi sono formato sul campo. Ho lavorato in una decina di ristoranti, studiando diversi metodi professionali e tecniche», racconta Rovida. Che oggi si divide tra consulenze e corsi di cucina. E qui racconta i segreti per avere successo.

Quali sono gli errori più diffusi tra i ristoratori?

Di frequente si affronta con leggerezza la gestione dell'attività commerciale. Il locale non è una casa, è un luogo di lavoro! Evitate di fare troppi sconti. E poi, c'è anche un altro problema: spesso viene ridotto il personale delegato agli aspetti operativi e aumenta il numero di professionisti deputati al comando. È necessario invertire la tendenza.

Le regole d'oro per avere successo nel mondo della ristorazione?

Per emergere occorrono passione, umiltà, curiosità, determinazione e resistenza alla fatica. Non è tutto: in questo mestiere non si finisce mai di imparare: è importante mantenersi sempre aggiornati, sfruttando anche le potenzialità delle nuove tecnologie.

Sebastiano Rovida La tua ultima sfida?

Una collaborazione con Havana Club per il nuovo progetto [Mojito Maestros](#), Facebook App online dal mese di giugno. Guiderò il pubblico alla scoperta dei piccoli, grandi segreti dell'autentico Mojito cubano, dimostrando com'è facile prepararlo anche a casa propria, pur senza gli strumenti professionali da barman. In abbinamento al Mojito ho ideato due semplici ricette, Gambero in Tempura e Maionese piccante e Sandwich al Salmone, Rucola e Mandorle, ideali per un aperitivo estivo con gli amici.

Parliamo di ristoranti del cuore....

Quando vado in vacanza nelle Marche torno sempre con piacere da [Uliassi a Senigallia](#), allo [Scudiero di Pesaro](#) e alla [Torre di Numana](#). Quando sono a Milano, invece, affronto volentieri un po' di strada per cenare [Dal Pescatore a Canneto Sull'Oglio](#). Il mio punto di riferimento a Milano, infine, è [Il Liberty](#).

Giornalista freelance, [Nicole Cavazzuti](#) scrive di food e spettacolo su numerose testate, fra cui // *Messaggero*, *Gioia* e *Telesette*. Realizza videonicole cavazzuti interviste per *Oggi.it* e raccoglie le confessioni dei Vip su *Ok Salute*.

Le puntate precedenti di [Dalla parte dello chef](#), una rubrica mensile per far dialogare gli addetti ai lavori sui temi del giorno, tra spunti di riflessione e nuove idee. Ma anche per suggerire ai buongustai i migliori ristoranti in tutta Italia.

[Antonino Cannavacciuolo «Snellite il menù e pubblicizzate il locale»](#)

[Il Luogo di Aimo e Nadia. «Il Km0 è una trovata mediatica»](#)

[Daniela Cicioni: «Cucina vegana: che business! Ecco i segreti»](#)

[Lo chef Andrea Virgilio: «Stimolate la clientela con serate a tema»](#)