Ristorazione, "oggi più che mai valorizzare il servizio in sala"

cameriere-lavoro-820156e1

"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 sottolineato a chiare lettere **Marco Reitano**, presidente dell'associazione **Noi di Sala**, nell'ambito della seconda edizione di **Pass** (Professionalità, accoglienza, servizio, squadra), organizzata a Roma.

All'interno dell'iniziativa si è tenuta la tavola rotonda dal titolo "**Il ruolo della sala nel rilancio della ristorazione**", alla quale sono intervenuti operatori e addetti del settore, tra i quali il ristoratore e imprenditore **Joe Bastianich**. "Di base - ha detto l'imprenditore italo-americano - 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°".

Da parte sua **Alessandro Pipero**, responsabile comunicazione Noi di Sala e proprietario del Pipero Roma, ha rivolto un invito alle guide 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.