

Gianluca Laserra, solo 22 anni ma con una piena consapevolezza del suo ruolo. Dopo il corso di alta cucina di FGA lavora all'interno della sala di uno dei più importanti ristoranti della Lombardia, il Pomiroeu di Giancarlo Morelli a Seregno.



FGA: Dopo il corso di cucina FGA hai iniziato il tuo tirocinio nella cucina del Pomiroeu, successivamente, però, hai deciso di continuare il tuo percorso in sala, come mai?

G: Dopo il colloquio con lo Chef Giancarlo Morelli mi si è presentata la possibilità di lavorare durante la stagione estiva del Phi Beach in Sardegna, sede della versione estiva del Pomiroeu. Ammetto che fin dal primo momento lo Chef mi aveva inquadrato sotto un alto punto di vista, e mi consigliò di iniziare a lavorare in sala, ma nonostante le sue indicazioni ho deciso di continuare il mio tirocinio in cucina. Morelli, dopo il primo periodo, mi propose nuovamente di tentare una carriera come cameriere, aveva visto in me delle caratteristiche adatte: la postura, il sorriso, il mio modo di avvicinarmi al cliente, fidandomi della sua esperienza decisi di provare e il 4 di agosto mi ritrovai catapultato nella sala del Pomiroeu durante l'estiva in Sardegna. Gestire 150 coperti fu una sfida, all'inizio le difficoltà erano tante perché non avevo nessuna competenza però di volta in volta, specialmente grazie agli insegnamenti di Alessandro Colombo Maître di sala e Rugero Ballazzo Chef de rang. In settembre lo Chef decise di mantenermi all'interno del suo staff, ed eccomi qua.



FGA: Il corso di cucina FGA ti ha dato delle conoscenze aggiuntive che ti permettono di svolgere meglio il lavoro in sala?

G: Sì, molto, perché conosco le dinamiche della cucina, questo mi è utile per controllare i tempi di uscita dei piatti. Inoltre conoscendo le preparazioni riesco meglio a spiegare al cliente quello che gli viene proposto, questo è molto importante in un ristorante di un certo livello perché all'ospite deve essere spiegato ciò che mangia, al fine di guidare la sua esperienza sensoriale.

FGA: Nel momento che ti sei trasferito in sala che impressioni hai percepito?

G: Inizialmente pensavo di trovare maggiori difficoltà, invece mi sono sentito subito a mio agio. Sono riuscito da subito ad instaurare un buon rapporto con i miei colleghi, e con i miei superiori, ovviamente le mie capacità sono andate sempre più crescendo, nel rapporto con il cliente, invece, non ho avuto grosse difficoltà relazionali. Direi che lavorare in sala è stata la scelta giusta.

FGA: Ci sono stati momenti di particolare difficoltà?

G: All'inizio ho commesso dei piccoli errori, adesso invece riesco a tenere automaticamente sotto controllo quei dettagli che fanno la differenza. Ammetto che i primi due giorni dopo il mio trasferimento dal Phi Beach al Pomiroeu di Seregno sono stati difficili perché dovevo svolgere un servizio diverso da quello precedente, e stare più attento ai dettagli, invece in Sardegna i ritmi erano diversi a causa del numero maggiore di coperti e della distanza tra sala e cucina.

FGA: Il tuo lavoro ti gratifica?

G: Assolutamente sì!

FGA: Lavorare a stretto contatto con uno Chef del calibro di Giancarlo Morelli che sensazioni ti genera?

G: Ci siamo conosciuti per la prima volta al Phi Beach, e devo ammettere che da subito ha sempre avuto un'attenzione particolare verso di me. Era evidente che per lui era importante indicarmi la strada più giusta. Avrebbe potuto lasciare che finissi il mio tirocinio in cucina e poi magari andarmi via, invece mi ha guidato e consigliato, e devo ammettere che aveva ragione.

FGA: Gestire la sala di un ristorante stellato è una responsabilità, ne senti il peso?

G: Certo! Appena inizia il servizio abbiamo il compito di guidare il cliente in un percorso, metterlo a suo agio, e lasciare che trascorra una bella serata, senza pensieri e serenamente, dobbiamo essere sempre concentrati e mettere tanta passione per raggiungere questi obiettivi.

FGA: Continuerai a lavorare al Pomiroeu?

G: Io voglio apprendere più cose possibili, e il Pomiroeu mi sta dando la possibilità di crescere, non penso al futuro ma solo ad aumentare le mie capacità, ho ancora tante cose da imparare.

FGA: Ci dici tre aggettivi che descrivono il servizio del Pomiroeu?

G: Curato, professionale, svolto con passione.

Giovanni Spina

©FoodGeniusAcademy

2014

iscriviti al prossimo corso professionale di Management di Sala e Cantina:

<http://www.foodgeniusacademy.com/corso-management-di-sala.php>