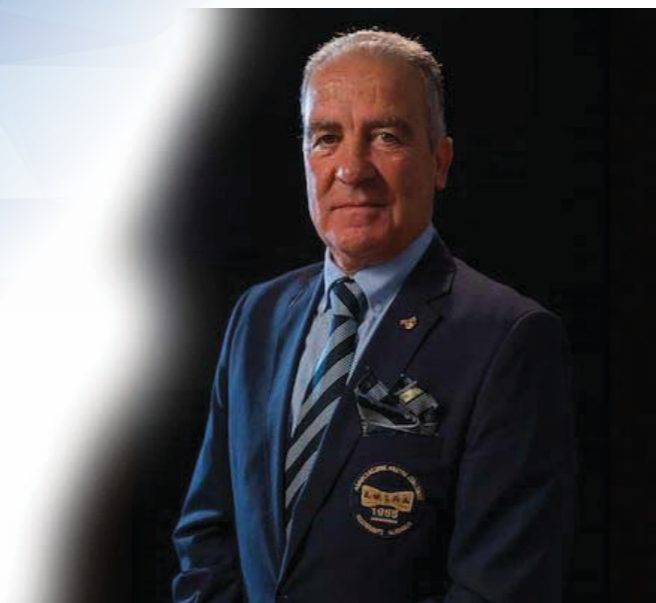


E la rinomina del Socio Valerio Beltrami

di Cristina Piazza, Socio Gruppo H



In occasione della **riconferma di Valerio Beltrami**, Socio Senior e già Consigliere HOSPES, **come Presidente di AMIRA**, proponiamo l'intervista svolta nel gennaio 2020, a cura di **Renato Andreoletti**.

E' nella simbiosi tra sala e cucina che qualsiasi ristorante esprime tutto il suo potenziale. I Maestri di Sala sono il tramite tra il cibo (e la sua magistrale manipolazione) e la sua trasformazione in emozione ed esperienza. Intervista a Valerio Beltrami, Presidente Nazionale di AMIRA.

L'AMIRA (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), 3.500 associati, nasce nel 1955 presso il Ristorante Savini di Milano, su idea di Guido Ferniani, che ne era il direttore di sala. AMIRA fa parte di Solidus, l'associazione di secondo livello cui partecipano otto delle maggiori associazioni professionali del settore alberghiero. Attuale **Presidente Nazionale è Valerio Beltrami**, che è in carica dal novembre 2016. Renato Andreoletti lo incontra nel locale del figlio Fabio, **la Vineria Bar Di Vino a Domodossola**, per un'intervista.

"AMIRA aveva bisogno di una profonda boccata d'ossigeno, cosa cui abbiamo cercato di provvedere con la mia nomina nel 2016" esordisce **Valerio Beltrami**, **allievo di ieri della Scuola alberghiera di Stresa** e del mitico preside **Albano Mainardi**, oggi **Socio di HOSPES**, l'Associazione degli ex allievi oltre che degli attuali allievi della scuola.

"Abbiamo rilanciato la nostra presenza nel mondo delle scuole tecniche e professionali, da cui proveniamo quasi tutti noi maîtres d'hotel. Rispetto ai nostri tempi, le scuole alberghiere sono letteralmente esplose dal punto di vista quantitativo, con istituti che vantano migliaia di iscritti salvo poi verificare nei fatti che la gran parte dei diplomati non trova lavoro nel settore e si disperde altrove.

Sono diventate aree di parcheggio anziché luoghi di educazione e formazione finalizzati anche a diventare sbocchi di lavoro per le nuove generazioni. Abbiamo proposto al MIUR, il ministero dell'istruzione, **un protocollo d'intesa per riportare la professionalità nella formazione scolastica con indirizzo tecnico**. Bisogna ripristinare **la Terza Area**, che consentiva alle scuole di utilizzare i professionisti in attività che andavano nei vari istituti per portare la loro esperienza di vita oltre che professionale, il tutto agganciato alla realtà concreta del lavoro.



Bisogna superare un'antica disposizione di legge che consente a chi si è appena diplomato di tornare a scuola come insegnante senza aver accumulato la necessaria esperienza e il necessario curriculum professionale. Come si fa a insegnare in un istituto alberghiero senza aver accumulato la necessaria esperienza professionale che richiede un minimo da tre a cinque anni di lavoro?

Occorre poi aumentare le ore di pratica perché l'attività in albergo è profondamente legata al saper fare, oltre che alla conoscenza.

Infine, bisogna **rivedere il concetto stesso di stage**, che deve essere prolungato se si vuole che effettivamente sia una positiva esperienza di inserimento del giovane nel mondo del lavoro. Lo stage troppo breve impedisce che l'azienda in cui si manda il giovane allievo investa del tempo per formarlo in maniera adeguata.

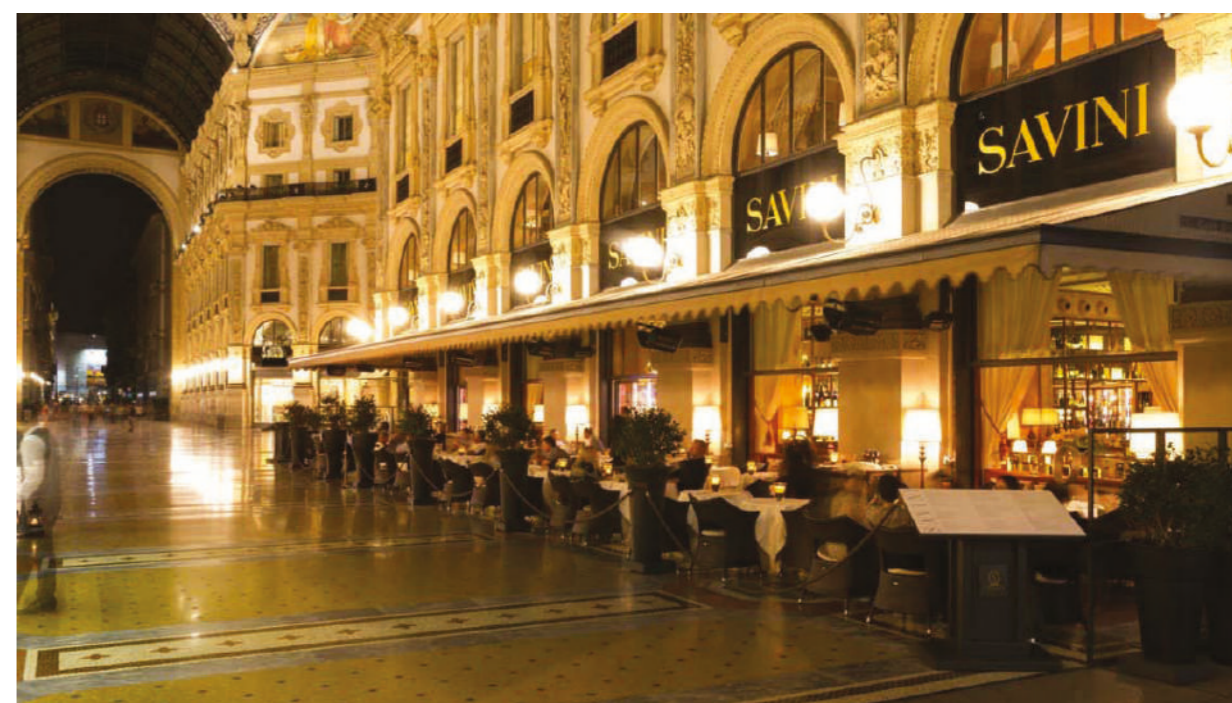
Infine, le stesse materie delle scuole alberghiere andrebbero rivisitate per dare spazio allo studio dell'etologia, della psicologia, al teatro."

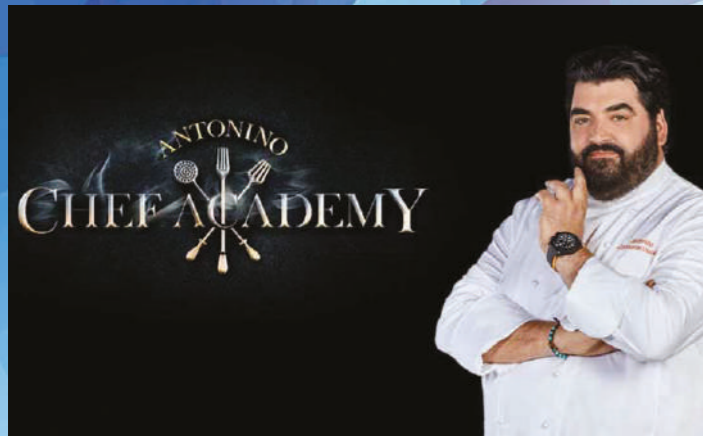
Qual è lo stato dell'arte della gestione della sala nel ristorante contemporaneo?

"C'è un problema di comunicazione. Si parla soprattutto di cucina, assai poco della sala. I mass media si sono focalizzati sugli chef dimenticando che chi accoglie in sala è il maître, **è il maître che crea l'atmosfera** nella quale i commensali consumano la loro esperienza enogastronomica, è il maître che vende i piatti e valorizza l'attività dello chef.

E' il maître che a seconda del momento e della tipologia di ristorante crea lo spettacolo della sfilettatura di un rombo, della preparazione davanti all'ospite di una tartare, della preparazione di un primo come di un dessert utilizzando la lampada, al flambé. Oggi stiamo certificando anche la figura del maître-sommelier, attraverso corsi ad hoc, al fine di vendere al meglio anche i vini e i superalcolici del ristorante. Per molti albergatori il ristorante è un centro di costo passivo se la sala non interviene per renderlo un centro di profitto attivo.

Chi lavora in sala, dal cameriere al maître, deve saper manifestare una **genuina empatia nei confronti degli ospiti** quanto saper sviluppare doti di psicologo per capire lo stato d'animo di chi si siede a tavola e soddisfarlo al meglio. Il servizio viene dopo. **People serving People** è il concetto di base e va continuamente sviluppato e aggiornato per esempio adeguandolo ai bisogni e alle esigenze di una clientela sempre più segmentata per provenienze geografiche, culturali, religiose, per diete particolari (vegetariani, vegani), per intolleranze alimentari.





Cannavacciuolo è uno degli Chef meglio preparati della sua generazione ed è fermamente convinto del ruolo strategico che la sala svolge in un ristorante. Da qui l'importanza anche per i cuochi di conoscere come si volge il servizio in sala.

La puntata è stata registrata al **ristorante Savini di Milano, sotto la Galleria Vittorio Emanuele**, dove è nata l'Amira tanti anni fa. Infine, in collaborazione con la giornalista Paola Battaglia è nato un nuovo progetto per Amira che grazie al nuovo format tv 'Benvenuti in sala' con le prime 8 puntate attraverso alunni e professori abbiamo assistito al lavoro fantastico del maître e di tutte le figure di sala, un progetto sociale di formazione vista la grande richiesta di personale preparato in questo settore.

Abbiamo rivoluzionato anche il concorso internazionale indetto da Amira in occasione dei suoi congressi nazionali introducendo una prova scritta a fianco di quella pratica. I concorrenti hanno dovuto sostenere una prova in tre lingue, oltre a una prova enologica e a quella gastronomica. Inoltre, hanno dovuto sostenere una prova a sorpresa. Lo scorso anno si trattava dello sbucciare tre diversi tipi di frutta, quest'anno hanno dovuto preparare una tartare davanti al tavolo della giuria. Quest'anno ci siamo riuniti a novembre al **Grand Hotel Villa Polito** a Siracusa.”

Valerio Beltrami è stato nominato **professionista dell'Anno 2019 AMIRA** in occasione della riunione di Solidus avvenuta a Roma nel mese di dicembre.



La cucina va in crisi se non c'è una perfetta sintonia con la sala che deve fare da filtro oltre che indirizzare le comande. Il ristorante di successo ha pochi piatti, che varia spesso, e una grande abilità nel proporli da parte di chi opera in sala. Il maître, il cameriere, devono conoscere perfettamente ciò che propongono, gli ingredienti del piatto. Guai a farsi trovare impreparati dall'ospite.”

Sei apparso su Sky assieme ad **Antonino Cannavacciuolo...**

“Antonino Cannavacciuolo è andato in onda su Sky Uno (canale 108) e su digitale terrestre al canale 455 a partire dal 12 novembre 2019, tutti i martedì alle 21.15, con la sua **Antonino Chef Academy**. Sono stato coinvolto **nella terza puntata per il mio ruolo in sala. I dieci partecipanti** alla selezione, **giovani professionisti di cucina**, ridotti a otto per la terza trasmissione, dopo che gli ho spiegato e dimostrato come si realizza una mise en place, a partire dal mollettone ben stirato per arrivare alla preparazione di una tartare davanti all'ospite seduto a tavola, idem come si spina un rombo o come si prepara una crêpe suzette al flambé, si sono esibiti a loro volta davanti a 16 professionisti dell'Amira che si sono seduti a quattro tavoli.

Chi vincerà alla fine di questa sorta di maratona televisiva **andrà a lavorare da Cannavacciuolo a Villa Crespi**, sul Lago d'Orta.