

Il tessuto come elemento distintivo di una bella tavola: son tutti d'accordo, dagli appassionati di enogastronomia ai professionisti dell'ospitalità



Un bella tavola? Questione di stile



Giancarlo Pastore, fondatore e attuale amministratore CIPAS™

"Non v'è arte là dove non v'è stile" scrisse una volta Oscar Wilde. E quindi ogni opera portata

avanti con stile potrebbe essere una piccola perla d'arte, indipendentemente dalla sua grandezza e importanza, indipendentemente dal suo impatto.

Così anche una tavola ben preparata e apparecchiata con stile può diventare una piccola opera d'arte. Ma cosa appartiene alla "tavola ben preparata"? Lo abbiamo chiesto a diversi operatori del settore enogastronomico: sommelier, cuochi, appassionati e persino ad un maestro nella formazione manageriale turistica ed alberghiera.

Il risultato è stato sempre lo stesso: *"Lo stile, la trama, la storia che una buona tavola racconta è innanzitutto nella tovaglia"* dice

Giancarlo Pastore, fondatore e attuale amministratore CIPAS™, **società leader nella formazione di manageriale per il settore alberghiero**. Un materiale vale l'altro? *"Assolutamente no! Il tessuto fa tutto"* spiega Pastore. *"La tovaglia – pulita, ben stirata e senza pieghe – è indice di rispetto per il cliente e grande stile di servizio"*.

Tovaglia in tessuto dunque, con gonna, coprimacchie e tovaglioli appartengono anche a detta dei **Sommelier di Fisar (Federazione italiana sommelier, albergatori e ristoratori)** a ciò che nella professione viene indicato come distinzione, stile, eleganza. Eppure molti locali, anche rinoma-



ti tendono spesso a sostituire la tovaglia con set all'americana o con coperture in materiali diversi dal tessuto.

Su questo punto Pastore non transige: "È indice di assoluta mancanza di stile ed educazione".

Indipendentemente dall'offerta? "Ci sono ristoranti in cui il prezzo dell'offerta non giustifica il ricorrere a materiali diversi da un tessuto ben lavato e ben stirato".

Per quanto riguarda l'ambiente **Sonia Re – direttore generale Associazione Professionale Cuochi Italiani** – dichiara: "È indubbio che l'ambientazione e l'atmosfera giochino un ruolo fondamentale nel grado di soddisfazione del cliente. Dalle statistiche si evince che si preferisce andare in luoghi dove si mangia discretamente bene ma dove l'accoglienza è impeccabile piuttosto che in luoghi di ottima cucina ma con ambientazione scadente. Naturalmente, avere entrambi – ottima cucina e ambiente impeccabile – è l'optimum, ma l'atmosfera è fondamentale per fidelizzare il cliente e il tessuto di qualità ne è un ingrediente essenziale perchè dimostra rispetto e attenzione per il cliente".

Questo il punto di vista dei professionisti. Ma dal punto di vista del cliente-consumatore? La **Confraternita del vino e del-**

la panissa di Vercelli risponde: "Da appassionati della buona tavola, sia in senso gastronomico che estetico, diamo molta importanza alla tavola come luogo conviviale di ritrovo. La tovaglia in tessuto è parte fondamentale di una bella tavola". E d'altro canto: "È chi ospita che educa il cliente" afferma Pastore. "Se si insegna ad apprezzare la buona tavola e se si trasmette che la tovaglia in tessuto è sempre segno di distinzione, indipendentemente dal numero di stelle del locale, il cliente non richiederà null'altro".

Sono gli albergatori e i ristoratori dunque a cui è deputata la scelta dello stile con cui presentarsi.

A.V.



Sonia Re,
direttore generale
Associazione
Professionale
Cuochi Italiani

