Quarto Congresso Nazionale P.A.S.S: la sala si reinventa tra sfide e opportunità

Professionisti a confronto a Roma su come rinnovare l'accoglienza, affrontare la carenza di personale qualificato e valorizzare il ruolo centrale del servizio

La sala, troppo spesso relegata in secondo piano rispetto alla cucina, si è ritagliata finalmente il suo spazio da protagonista nel recente **Quarto Congresso Nazionale P.A.S.S.** (Passione, Accoglienza, Servizio, Squadra).

L'evento, organizzato dall'associazione "**Noi di Sala**," ha riunito a **Roma** oltre 350 operatori e 30 relatori, per discutere delle criticità e delle prospettive della professione, in rappresentanza di un indotto di 331.888 imprese attive nei servizi di ristorazione, di cui il 28,9% è gestito da donne.

La sala come cuore della ristorazione moderna

Se la cucina è l'anima di un ristorante, la sala ne è il cuore pulsante, l'elemento che trasforma un pasto in un'esperienza memorabile. Ed è proprio su questo aspetto che i partecipanti si sono confrontati nel **Quarto Congresso Nazionale P.A.S.S. a Roma**: in che modo restituire valore al servizio, come supporto ed elemento essenziale dell'offerta ristorativa.

Moderato dal giornalista RAI **Gianluca Semprini** e guidato del presidente dell'associazione Noi di Sala **Rudy Travagli**, Restaurant Manager e Sommelier del bistellato "**Enoteca La Torre a Villa Laetitia**" nonchè Maître dell'Anno per 50 Top Italy, si è cercato di delineare il futuro del settore e le sue criticità.

In primis, la **ricerca di figure qualificate** per un settore sempre più in evoluzione.

La crisi del personale, uno dei temi al centro del Congresso P.A.S.S a Roma (Foto © Ufficio stampa).

La crisi del personale e la sfida della qualificazione

Il settore della sala sta affrontando una crisi di personale senza precedenti, nonostante la crescente domanda di figure professionali competenti. Un problema che rischia di minare il successo e la reputazione dei ristoranti italiani.

Come ha sottolineato il presidente P.A.S.S. **Rudy Travagli**, la formazione e la passione sono

elementi cruciali per creare personale capace di affrontare un lavoro impegnativo ma gratificante.

La difficoltà nel reperire personale qualificato evidenzia una **disconnessione tra le aspettative dei datori di lavoro e quelle dei giovani candidati**, che necessitano non solo di preparazione tecnica, ma anche di un percorso chiaro e incentivante.

Igles Corelli, tra i partecipanti al Congresso (Foto © Ufficio Stampa).

Ripensare il conto e introdurre la mancia

Uno dei temi emersi con forza è stata la necessità di “ripensare il conto” e introdurre il concetto di mancia come riconoscimento diretto del servizio di sala, un modello ispirato alla cultura americana.

Una proposta che punta a valorizzare economicamente la figura del cameriere e del maître, fornendo uno **stimolo per migliorare la qualità del servizio** e offrendo una carriera competitiva. Inoltre, i relatori hanno insistito sull’importanza della percezione della sala come un’esperienza emozionale, dove il cliente si sente accolto e ascoltato.

Esempi di successo sono stati offerti da personalità come **Patrick Pistolesi** di **Drink Kong** e **Igles Corelli** del **Gambero Rosso Channel**, che hanno condiviso le loro strategie di accoglienza e fidelizzazione del cliente.

Quarto Congresso Nazionale P.A.S.S: i premi alle eccellenze del settore

In chiusura del congresso, l'attenzione è stata rivolta alle figure che si sono distinte nell'ambito dell'accoglienza e del servizio.

Otto i premi assegnati: **Maria Pia Costanza** di Villa Maiella come " Giovane di Sala". **Vanessa Melis** di Pascucci al Porticciolo per il " Servizio di Sala", **Francesco Cioria** (San Domenico) e **Oscar Mazzoleni** (Al Carroponte) per il " Servizio del vino" e **Patrick Pistolesi** (Drink Kong) per "Accoglienza cocktail bar".

Un premio speciale è andato a **PizzAut** per l'accoglienza inclusiva e all' **I.p.s.s.e.o.a. M. Buonarroti** di Fiuggi come "Scuola alberghiera dell'anno ".

Infine, premiati **Alessandro Maioli** e **Katia Moriconi** (Le Ghiaine) e **Bruno Vespa** per la "Divulgazione nell'ambito della ristorazione".

La nuova Guida "Noi di Sala": una visione inedita della ristorazione italiana

Un annuncio che ha suscitato grande interesse tra i partecipanti è stato quello della nuova guida " **Noi di Sala**," prevista online nei prossimi mesi.

In uscita la guida online sui professionisti della ristorazione (Foto © Ufficio stampa).

Nessun giudizio convenzionale ma una prospettiva unica sul mondo della ristorazione italiana attraverso gli occhi dei professionisti della sala, celebrando il loro ruolo indispensabile nel successo di ogni esperienza gastronomica.

Il **Quarto Congresso Nazionale P.A.S.S**. ha posto, quindi, basi solide per il futuro del servizio di sala, evidenziando che la qualità dell'accoglienza non è solo un valore aggiunto, ma il nucleo di un'esperienza ristorativa completa.

Ristoratori e professionisti del settore sono così chiamati a cogliere la sfida, a investire nella formazione e nella valorizzazione del servizio per dare alla sala il prestigio che merita.

Per maggiori informazioni: Associazione Italiana **Noi di Sala** (www.noidisala.com)

Data di creazione
05/11/2024
Autore
redazione