

## Il ristorante e la qualità

### *Cronaca di un servizio perfetto, attento e curato nei minimi dettagli*

Prenoto un tavolo per le 21, l'interlocutrice al telefono mi avvisa che arrivando con l'auto ho a disposizione il parcheggio custodito del ristorante nel quale un addetto sarà a mia disposizione per la sistemazione dell'autovettura.

All'ingresso del ristorante veniamo accolti da una graziosa e sorridente signorina che con garbo e cortesia ci accompagna al tavolo.



Veniamo presi in consegna dal capo servizio il quale, con buona padronanza dell'eloquio ci mette subito a nostro agio e ci propone una flute di buon spumante italiano.

Nell'arco di alcuni minuti l'addetto al nostro tavolo, oltre a servirci lo spumante alla giusta temperatura, ci porta dei piccoli snack a base di couscous profumato alle erbe aromatiche, fagottini di pasta filo con scarola e pinoli e una mousse di rapa rossa, tonno e acciughe.

Intanto arriva al tavolo l'acqua che abbiamo appena ordinato, il cameriere provvede a servirla negli appositi bicchieri e ci presenta il pane che, ci tiene a sottolineare, viene lievitato e cotto in casa. Ce ne sono di tre tipi: un tipo comune realizzato con farina tipo due, il secondo è con le noci mentre il terzo è aromatizzato con lo zafferano.

Intanto il caposervizio porta a tavola i menù e ce li pone davanti aperti nella sezione degli antipasti. Dopo alcuni minuti torna al tavolo chiedendo se siamo pronti per l'ordinazione.

Il mio amico ordina un antipasto a base di carciofi mentre io decido di iniziare con un primo. Il maitre ci chiede se desideriamo l'antipasto e il primo nello stesso momento, e noi rispondiamo di sì. Quindi ordiniamo due grigliate miste di pesce accompagnate da misticanza di campo, ed alla fine egli si congeda comunicandoci che ci manderà il sommelier per la scelta del vino. Intanto inizio a consultare la carta dei vini che, oltre ad un discreto assortimento di etichette locali elenca molti vini italiani con un buon rapporto qualità prezzo. All'arrivo del sommelier chiedo alcune delucidazioni su dei vini pugliesi che non conosco nel dettaglio. Con buona padronanza di linguaggio ed altrettanta professionalità egli ci illustra quanto richiesto e ci suggerisce anche il miglior abbinamento con quanto abbiamo deciso

di mangiare. Il servizio procede con regolarità, precisione e l'attenzione ai dettagli.

Ogni piatto viene presentato è servito con adeguata professionalità, il cibo è cotto al punto giusto, presentato con cura e servito alla temperatura ottimale.

Arrivati al caffè ci viene proposto la scelta tra diverse miscele e, caso raro per molti ristoranti, il caffè è particolarmente buono ma soprattutto alla giusta temperatura. Assieme al caffè ci servono della piccola pasticceria che per gusto e consistenza risulta deliziosa.

Dopo aver pagato il conto veniamo congedati da tutto lo staff, con l'augurio di averci nuovamente ospiti nel locale ed anche in questa circostanza si evidenzia l'attenzione, la cura, la professionalità che abbiamo trovato in questo locale dove la passione per il proprio lavoro è tale che nulla è lasciato al caso.

Franco Tacconelli