

Hotel Waldorf, di categoria 5 stelle, è un albergo di foggia contemporanea con l'anima antica di Tonino Guerra, scrittore, poeta e sceneggiatore, che ha ispirato l'arredo interno dell'albergo. La struttura appartiene al cluster dei Premier Hotels (www.premierhotels.it) che a Milano Marittima vantano complessivamente sette alberghi di varie tipologie. Il ristorante deve il nome alla Settima Traversa di Milano Marittima in cui si trova, e si è conquistato una notevole fama grazie alla ristorazione proposta da Alessandro Tasselli e alla supervisione enogastronomica di Valter Rossi, General Manager sia dell'Hotel Waldorf che del ristorante Premier & Suites, l'ultimo nato del gruppo, un albergo di notevole design e lusso assoluto.

Tasselli si è diplomato nella scuola alberghiera di Milano Marittima. "Ho sempre lavorato fin dall'età di 13 anni" racconta. "Avevo otto anni, con i miei genitori andai in vacanza in Calabria, a Scalea. Ricordo il mio chef del ristorante in cui mangiammo. Avrà avuto una trentina di anni al massimo. Era vestito da cuoco in maniera impeccabile. Cucinò il coniglio con le olive. Sono stato folgorato sia dal cibo che dal personaggio. Da allora ho saputo che cosa avrei voluto fare da grande: il cuoco. Un amico dei miei genitori era cuoco a Milano Marittima. È stato lui a inserirmi nel settore durante le stagioni estive. Ho sempre lavorato

in alberghi di categoria 4 e 5 stelle. Scuola e lavoro mi hanno forgiato. Una delle prime regole che ho acquisito riguarda l'igiene. La cucina deve essere un luogo pulito per definizione. Non sopporto la presenza dello sporco e non esito mai a pulire anche per terra in prima persona. Non transigo inoltre sull'abbigliamento del personale di cucina. Pretendo sempre l'abbigliamento più idoneo e pulito. Il professionista si nota anche dalla cura che pone nella pulizia del suo abbigliamento e della sua persona. È una regola che mi fu insegnata anni fa e che è diventata mia. Esiste inoltre una grande differenza tra chi fa il cuoco e chi è uno chef. Il cuoco è colui che ripete sempre le stesse operazioni e propone sempre gli stessi piatti. È ideale per lavorare in grandi aziende di ristorazione come le mense. Lo chef è il creativo che sperimenta in continuazione, che non è mai soddisfatto dei piatti che ha creato. È l'artista che coniuga creatività e professionalità. Mi considero uno chef proprio perché non riuscirei mai a lavorare in un ambiente ripetitivo e standardizzato".

Sono scelte relative anche al talento. Non tutti lo possiedono, non tutti lo sanno coltivare...

"Si può essere buoni cuochi senza necessariamente aspirare a qualcosa in più. È ciò che differenzia e caratterizza lo chef.

Ci vuole molta passione per il proprio lavoro. I miei piatti nascono in cucina. Innanzitutto devono piacermi. Si parte da basi ben precise. Il brodo di pesce per esempio lo realizzo utilizzando il ghiaccio. Chi lavora con me scoprirà che il fumetto di pesce lo si realizza con il porro, il sedano, il pesce e il ghiaccio. Tutto dipende dalle tempistiche, che costituiscono il segreto dello chef. Non esiste quindi la ricetta del brodo di pesce. C'è il mio brodo di pesce. Non amo le cucine "telesive" alla Antonella Clerici tanto per intenderci. Considero miei maestri chef come Gualtiero Marchesi. È stato un precursore. Ha avuto il coraggio di affrontare una valanga di critiche. È stato l'unico innovatore che io conosca".

Che ne pensa di Ferran Adrià?

"La Nouvelle Cuisine francese è stata un fenomeno innovativo ma fuori dalla Francia è decaduta abbastanza presto. Benché mi sia documentato, comprendo abbastanza poco la cultura gastronomica spagnola. Trovo assai più interessante il fatto che in Italia si sia tornati al territorio. Il vero potenziale del nostro Paese è il fatto che ogni regione, quasi ogni comune abbia una sua importante tradizione enogastronomica. In questo senso è stato encomiabile il ruolo di chi, in Italia, ha saputo valorizzare questa tradizione. Trovo invece opinabile la furbizia di chi ha calcato la mano

Il Fine Restaurant La Settima si trova al primo piano dell'Hotel Waldorf a Milano Marittima. Vi si accede anche direttamente dall'esterno tramite una scenografica scala

giorno. I camerieri devono conoscere perfettamente i piatti che escono dalla cucina per poterli spiegare alla clientela. I maître devono saper spiegare un carrello di formaggi. I sommelier devono saper aprire le bottiglie seguendo un preciso rituale che valorizzi la bottiglia, spiegandola, e nello stesso tempo dimostrare professionalità nel modo di stappare, di controllare il tappo, di servire il vino nei bicchieri. Sono sommelier anch'io. Mi intriga conoscere i processi di lavorazione e produzione del vino, regione per regione. Sono viaggi che effettuiamo assieme al maître e al barman. È importante conoscere il vino per riuscire ad abbinarlo ai piatti nel modo più corretto. Vino e cibo devono vivere una loro precisa simbiosi. Affiatamento, automatismi, serenità sono gli ingredienti base per garantire la migliore cucina e il miglior servizio in sala. Lo dimostrano i nostri clienti più affezionati che ci seguono da anni con incredibile fedeltà. La nostra brigata di cucina è composta da romagnoli. Anche questa è una garanzia di coerenza rispetto al territorio in cui lavoriamo e nello stesso tempo è la dimostrazione che anche in Romagna si può mangiare in un ristorante di grande qualità legato al territorio".

Un piatto particolarmente sfizioso?

"L'ho preparato per alcuni colleghi che sono venuti a visitarmi. Ravioli di branzino con acqua di pomodoro. È un piatto all'insegna della semplicità dove è fondamentale la qualità della materia prima utilizzata, compreso il goccio di olio d'oliva extravergine del Garda, assai leggero, utilizzato per conferirgli il giusto sapore e profumo. I pomodori erano pressoché trasparenti. La farcitura era di branzino. Un piatto semplice quanto sapido e sincero".

Per il centro congressi del Premier & Suites come intendente comportarvi?

"Il nostro impegno sarà quello di trasferire la stessa piacevolezza e leggerezza della nostra cucina anche in una ristorazione dove i numeri non consentono di raggiungere l'eccellenza del ristorante per pochi. In comune ci deve essere la professionalità, le tecniche, la tempistica. Opereremo sempre secondo la cultura della cucina espressa e del tutto caldo". ■



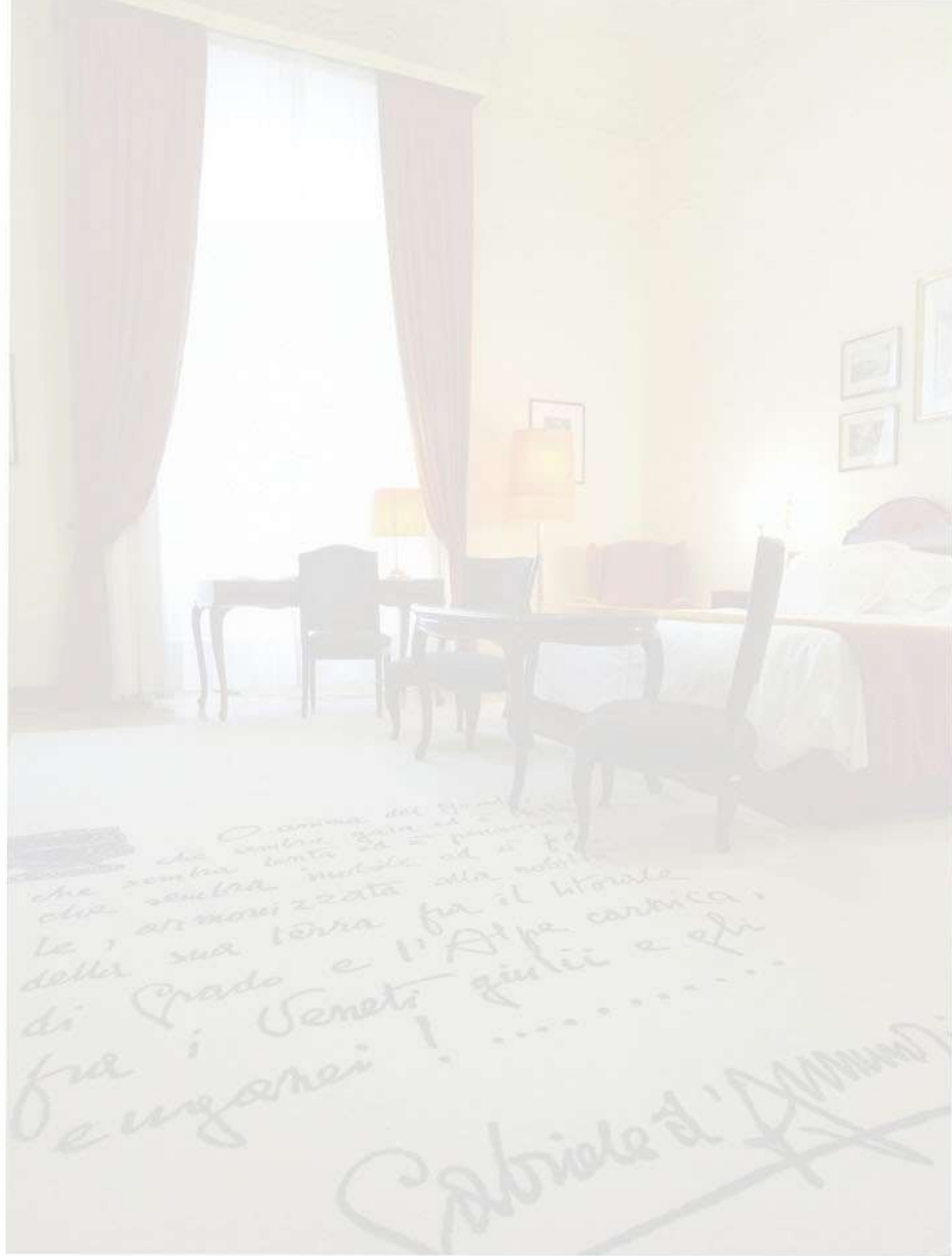
Il ristorante La Settima serve anche gli ospiti del vicino Premier & Suites Hotel (sotto), ultimo nato del gruppo Premier Hotels, ed è aperto alla clientela esterna



cato
si
goria
izi
eriali
ologie
onale
eting

location determina tipologia e cate-
nell'albergo
mercato determina le opportunità da
e
flussi determinano le dimensioni
bergo
categoria determina l'ammontare del-
imento finanziario
scelta dei materiali determina la coe-
nell'investimento
scelta delle tecnologie determina l'ef-
a della gestione
quantità e qualità dei servizi offerti
inano l'articolazione del business
preparazione e la motivazione persona-
minano la soddisfazione del cliente
strategia di marketing determina la
e di mercato dell'albergo

re alberghiero, al pari del mondo in-
le nel suo complesso, a partire da-



Moquette
d'autore
della EGE



La scenografica
bussola girevole
dell'Hilton
Portorosa di
Furnari (ME)