

sala&cucina

MAGAZINE DI ACCOGLIENZA E RISTORAZIONE

Dicembre 2023

sala&cucina n. 75 dicembre 2023 - Poste Italiane Spa - CN/BO - Edizioni Catering srl - Via Margotti, 8 - 40033 Casalecchio di Reno (BO) - contiene IP - costo copia euro 3,50

Come si cambia

**Iniziare il 2024
con spirito positivo**

**Gli Stati Generali
della filiera
Ho.Re.Ca.**



Enrico Cerioni

Miglior direttore di sala dell'anno per sala&cucina



Enrico Cerioni

Miglior direttore di sala 2023
per sala&cucina



Enrico Cerioni



Autore: **Luigi Franchi**

www.allalaterna.com

C'è un aspetto della vita quotidiana delle persone, di noi stessi, che non consideriamo mai abbastanza: il tempo buono.

Ogni giorno, ormai, è una corsa: il lavoro, la gestione dei social (sembra assurdo ma pensiamo a quante ore stiamo connessi allo schermo di un cellulare), gli spostamenti, il sabato la spesa, lo shopping compulsivo, lo sport per chi lo fa.

E poi arriva la domenica, il giorno di riposo stabilito per legge divina, forse ancora l'unico giorno dove rispettiamo le regole del riposo e delle relazioni. Ed è in questo giorno, la domenica, che spesso ci sono altre persone che lavorano per darci il tempo e la gioia di rispettare riposo e coltivare relazioni. Sono quelle che ci accolgono al ristorante, per il pranzo domenicale, un pranzo diverso da tutti gli altri giorni della settimana: siamo più rilassati, vogliamo gustare qualcosa di buono e speciale, vogliamo parlare con chi abbiamo di fronte.

Ci sono sale che hanno una predisposizione maggiore al pranzo domenicale, sale belle, spaziose, luminose, piene di gente, gruppi di amici, coppie giovani, coppie anziane, famiglie e persone che pranzano da sole ma che non si sentono sole perché c'è sempre qualcuno che ti rivolge un sorriso sincero. Queste sensazioni le ho provate una domenica di fine ottobre a Fano, **alla Lanterna della famiglia Cerioni**, ed è per questo che ho voluto intervistare **Enrico Cerioni**, direttore di sala e figlio di Flavio, cioè colui che ha, negli anni, creato quest'atmosfera particolarmente piacevole. Ad Enrico inoltre, dopo quel pranzo domenicale e sentita la direzione della rivista, va il premio **Miglior direttore di sala per il 2023**.



Spigola croccante con fonduta di cascotta d'urbino parmigiano e tartufo bianco d'Acqualagna



La sala del ristorante la Lanterna

Che storia ha la Lanterna? A Fano ma non in centro, non sul mare...

“Qui c'era un albergo che non navigava in buone acque, mio padre Flavio, a quel tempo studente di metalmeccanica ma innamorato della ristorazione chiese a mio nonno Ermete di aiutarlo a comprare muri e licenza. Il nonno, agricoltore di Ostra, vendette un pezzo di terra e aiutò suo figlio a realizzare il sogno. Il 1° gennaio 1976, con mio zio Roberto che, dismessi i panni dell'agricoltore, prese possesso della sala, e mia nonna Fulvia in cucina, venne inaugurata La Lanterna. Le proposte prevedevano i piatti della cucina tradizionale casalinga del territorio, gnocchi con l'oca, coniglio in tutte le maniere, salumi e formaggi, niente pesce. Per decenni andò avanti così, con un pubblico di clienti che erano diventati amici, quei camionisti che decretavano, con la loro sosta, il successo di molte trattorie in Italia. Eravamo su una strada di grande traffico, la Statale 16 Adriatica, e fino all'avvento dell'autostrada questa fu la fortuna del locale e dell'albergo. Nel 1982 la prima svolta: l'arrivo di mia mamma Elide, l'innamoramento che la portò in cucina accanto a mia nonna, l'introduzione delle prime ricette di pesce. Mia mamma sarebbe dovuta, secondo logica visto che conosce cinque lingue, stare in sala ma l'amore fa strani percorsi. Nel 1986 entra in scena una persona che cambia la vita della Lanterna, il biologo marino **Corrado Piccinetti**, che inizia a frequentare il ristorante, apprezza i piatti di pesce, diventa amico di mio padre fino al punto di istruirlo sul valore organolettico del pesce fresco, sulle diverse tipologie, su un nuovo modo di intendere la cucina. A lui dobbiamo la svolta morale e identitaria sul piano professionale della mia famiglia. Nel 1987 il pesce fresco diventa parte integrante della nostra proposta. Anni in cui avviene il cambio di passo da parte di mia mamma, con ricette più elaborate ma sempre nostre, che porta



La cantina de la Lanterna



La famiglia Cerioni

anche a un cambio della clientela. È in quegli anni che, coniugando l'amore per la terra dovuto alle nostre origini contadine con una cucina di pesce, nasce il nostro motto, che campeggia ancor oggi sul muro esterno: **Il mare con i piedi sull'erba**".

E tu come e quando hai iniziato?

"Da adolescente, durante la scuola, feci le mie prime tre stagioni. Mio padre mi faceva riempire i frigoriferi, pulire per terra, lavare i piatti. In pratica non mi fece amare il mestiere, non mi piaceva e, a diciotto anni, scelsi di iscrivermi ad Agraria perché volevo tornare alle origini della mia famiglia, alla terra. Alla fine degli studi decisi di fare un'esperienza in una cantina marchigiana che produceva vino e olio. Volevo capire da dove e come venivano realizzati i prodotti della terra. Anni in cui si sviluppò la mia grande passione per il vino che mi porto dietro tuttora, con la cantina del ristorante che conta 300 etichette, per massima parte ricercate e poco conosciute. A 22 anni tornai al ristorante e all'inizio non fu facile; devo ringraziare mio padre che mi riaccese la luce verso gli ospiti. Ora in sala siamo in tre della famiglia, mio padre, mia sorella Silvia e io. Tra il 2015 e il 2018 mi allontanai per provare altre esperienze in un ristorante diverso, e lì ho capito tutto quello che non riuscivo a vedere nel ristorante di famiglia: le potenzialità e le criticità, su cui continuo da allora a lavorare mettendo nero su bianco i bisogni, i cambiamenti necessari, le cose che funzionano. Quando sono rientrato avevo anche una visione diversa della mia famiglia, avevo imparato ad attenuare le tensioni, ad accelerare quando è necessario, a muovermi piano quando serve fare così. È stato un lungo percorso prima di arrivare a capire quando ti senti pronto. Buona parte

di questa comprensione che mi ha portato a capire che senza qualcosa di mio non sarei mai stato completamente soddisfatto la devo a Miriana, compagna di vita e di lavoro da 12 anni".

La storicità di questo ristorante, per te, è un freno o uno stimolo?

"Questa domanda necessita di una doppia risposta. La prima è che la storicità rappresenta un punto di arricchimento, di crescita, di ripartenza, quindi non è mai un freno. Non bisogna mai vederla in negativo ma occorre anche avere il coraggio di demolirne un pezzo se questo impedisce di guardare avanti. La seconda risposta riguarda il cambio generazionale che è un aspetto molto più complicato. Da parte del figlio l'abitudine ad avere al fianco il padre diventa normale. Da parte del padre vedere il figlio sempre troppo piccolo per affidargli decisioni. Io penso che una persona debba stare nel suo ruolo fino a quando se la sente. Pensavo che la difficoltà più grande arrivasse dai clienti che non erano disposti ad accettare il cambio rispetto a chi li aveva serviti per tutti quegli anni, cioè mio padre, invece sono contenti, vedono la gioia che tutti abbiamo nel fare questo lavoro".

A te capita spesso di incrociare occhi felici in sala; cosa provi?

"Sì, ne vedo molti per fortuna. Tutto sta nel capire quanto siano veri o finti e, per capirlo ci vuole l'uso della parola. Ad esempio, mi hanno insegnato a non dire mai Salve a un'ospite, bensì buongiorno o buonasera, oppure buona giornata quando lasciano il ristorante. Quando glielo auguri con sincerità scopri se sono stati bene davvero. L'ospite lo si conquista in due momenti precisi: all'arrivo

e all'ordine, perché il cliente va aiutato, sempre, a capire e gestirsi la sosta nel ristorante, mettendolo a suo agio. La felicità l'ospite non la porta sempre con sé e va accompagnato nel riscoprirlo, a sapere che in questo ristorante potrà avere due/tre ore di pace, di serenità. Per questo ai nostri ragazzi e ragazze dico sempre che le parole hanno uno specifico valore. I menu a volte mettono in difficoltà il cliente e una frase che ho insegnato al nostro personale di sala è: Questa è la nostra carta, siamo a disposizione per ogni cosa e, mi raccomando, quando si parla di cibo non esistono domande stupide ma solo semplicemente lecite”.

Come si definisce e si capisce quando dietro a un ristorante c'è una sana imprenditoria?

“L'imprenditoria nella ristorazione è forse la più complicata che esista. Basti solo pensare al numero di fornitori che ha in media un ristorante: almeno 100, considerando tutto. Un'industria ne ha, al massimo, una ventina. Per essere imprenditori dobbiamo acquisire una managerialità nel rapporto con i fornitori, avere chiaro cosa serve e cosa no, essere sicuri della nostra proposta di cucina e di vini, ascoltare le proposte che ci fanno per capire se sono migliorative per noi. Per questo occorre studiare, sempre. Ogni 15/20 giorni analizzare i dati del ristorante, sapere chi è venuto e perché, conoscerne i consumi, la spesa. Gestire i collaboratori come oro per l'azienda, creare il clima migliore all'interno del ristorante. Noi abbiamo avuto l'idea di aprire ma senza di loro non siamo nulla. Anche un lavapiatti ha un ruolo fondamentale e dobbiamo smetterla di non considerare le loro vite fuori dal lavoro perché altrimenti la GDO, che ce ne ha portati via tanti, continuerà la campagna acquisti, perché lì sono garantiti orari, ferie certe, cambi di turno. Dobbiamo normalizzare questa professione e l'imprenditore deve studiare il modo migliore per riuscirci”.

Molti dicono che nella ristorazione non è possibile...

“Chi lo dice non ha molta voglia di mettersi in gioco. Nella ristorazione si può, noi ci stiamo riuscendo e lo facciamo senza ridurre i giorni di apertura o lavorando solo alla sera ma facendo sette giorni su sette come obiettivo. Perché lavorando a pieno regime avremo le risorse per investire sul doppio personale che potrà fare orari e giorni più consoni al tempo della vita. In sala lo abbiamo già applicato, in cucina ci stiamo riuscendo anche se è più difficile, trovare un cuoco che sappia sostituire l'altro non è semplicissimo ma contiamo di riuscirci. Il lavoro dell'imprenditore è questo: risolvere i problemi e trovare i clienti che riempiano il locale per consentire la soluzione ottimale per le diverse professioni che vi operano”.

Nei colloqui di lavoro quali sono le competenze che richiedi?

“Anche in questo caso la risposta è duplice perché tra

sala e cucina i colloqui sono molto diversi. Per la sala il colloquio dura pochissimo, tre domande che non hanno quasi mai risposta, ma lo faccio apposta per capire una cosa ben più importante: l'empatia e la reazione all'imprevisto della persona che ho davanti. Seguono tre giorni specifici di prova: il primo giorno l'approccio con la sala vuota per fare mise en place e valutarne gli spazi; il secondo la prova al tavolo; il terzo la prova con i vini e il fine servizio. Poi si decide. La cucina, invece, necessita di un maggior approfondimento: è necessario capire cosa sa fare il candidato, quali esperienze ha fatto, la verifica da parte nostra di queste esperienze. Per la cucina non possiamo sbagliare nella scelta”:

L'ultima domanda riguarda la tua regione: le Marche. Io ritengo che sarà una delle regioni importanti per il turismo in Italia: tu cosa ne pensi?

“Che negli anni scorsi abbiamo fatto promozione senza identità, al plurale, e non ha funzionato molto. Da un po' di tempo a questa parte si sono accorpati gli strumenti, un'unica app, un unico sito, e va decisamente meglio. Una recente indagine che si è svolta a Pesaro, in funzione della scelta di città italiana della cultura 2024, dice che c'è un impulso turistico in crescita, la felicità dei turisti è più alta, la biodiversità gastronomica e naturalistica non è inferiore a nessun'altra, anzi. Partire da questi elementi ci darà la forza di diventare quello che tu dici: una regione importante per il turismo. Però io voglio affermare un concetto: le Marche vanno vissute, richiedono movimento, ogni 15 km c'è qualcosa di bello da scoprire, sul piano culinario ci sono ancora tantissimi piatti di gastronomia locale che non devono andare dispersi. Il turismo balneare è diverso da quello romagnolo, qui le colline si piegano verso il mare, c'è ancora una sapienza contadina che unisce mare e terra, ci sono onde di mare che ti portano in collina”.



La carbonara ai tre tonni