

Noi Di Sala sbarca in Puglia

Presentata la delegazione regionale dell'Associazione per la formazione e la promozione della cultura dell'accoglienza

➡ a cura di TiCo



Da sinistra: Beppe Schino, presidente de La Puglia è Servita, brinda con la delegazione Puglia, Noi di Sala: Francesca Mosele, Daniela de Cosmo, Matteo Zappile, Antonello Magistà; Marco Reitano; Gianni De Bellis

La squadra pugliese farà da trait d'union tra l'Associazione nazionale e il territorio, con percorsi di formazione e attività che valorizzino la professionalità della ristorazione potenziando le capacità ricettive delle strutture socie.

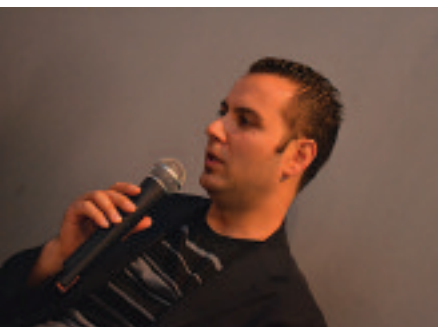
«La Puglia è Servita, che nel suo Dna ha la crescita della ristorazione e dell'industria dell'accoglienza in generale, ha mirato alto ed ha stretto un accordo di collaborazione con la prestigiosa Associazione Noi di Sala che riunisce i migliori camerieri e sommelier d'Italia, con la quale metteremo a punto corsi di formazione per garantire una sempre più qualificata offerta turistica». Così **Beppe Schino**, presidente del consorzio La Puglia è Servita ha commentato l'accordo, presentan-

do a Bari la neonata squadra guidata da **Antonello Magistà** (ristorante Pashà, Conversano) e composta da: **Gianni De Bellis** (MyWine, Monopoli) responsabile dei corsi, **Michele Matera** (ristorante Corteinfiore, Trani) responsabile eventi, **Francesca Mosele** (ristorante La Bul, Bari) ufficio stampa e social network e **Daniela De Cosmo** (ristorante Biancofiore, Bari) responsabile amministrativo. Per l'occasione sono intervenuti il presidente nazionale di Noi di Sala, **Marco Reitano**, chef sommelier del Ristorante La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri e il direttore amministrativo **Matteo Zappile**, manager del Ristorante Il Pagliaccio** Roma. La neonata squadra pugliese si occuperà proprio di fare da trait d'union tra



Marco Reitano 44 anni, è chef sommelier del ristorante La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri di Roma dove lavora dal 1994. Chevallier de l'Ordre des Coteaux de Champagne, è insignito del prestigioso Grand Award di Wine Spectator per l'enciclopedica carta dei vini. Nel 2001 ha ottenuto l'Oscar come miglior sommelier italiano e nel 2011 il premio come miglior sommelier della guida internazionale Identità Golose. Le esperienze internazionali lo hanno messo a contatto con le più disparate realtà del settore alimentando la conoscenza, lo studio e la passione per il vino e per i ristoranti. Ha assaggiato più di 70.000 vini ma è convinto che siano pochi: «c'è sempre un vino nuovo, c'è sempre qualcuno che conosce più di noi, ogni giorno è una sfida ed io, l'accetto».

l'associazione nazionale e il territorio, portando in Puglia percorsi di formazione con docenti di prestigio e attività che valorizzano le professionalità del mondo della ristorazione, potenziando le capacità ricettive delle strutture socie. In un momento di grande ascesa turistica per il Tacco d'Italia, acclamato dalle più prestigiose testate internazionali come una delle mete più interessanti da visitare, **Noi di Sala** affida così, a **La Puglia è Servita**, i propri valori fondanti operando, insieme, per diffondere e promuovere la cultura dell'accoglienza e del servizio nel-



l'ambito della ristorazione. La Puglia è Servita vuole puntare all'eccellenza con le strutture socie, formando personale specializzato per accompagnare i clienti in un'esperienza a 360 gradi nell'accoglienza, nel gusto e nell'ospitalità di alto livello. Non a caso il consorzio è costituito da selezionati operatori pugliesi dell'agroalimentare, presieduto da Beppe Schino (ristorante Perbacco) e annovera ristoratori, produttori di eccellenze gastronomiche, aziende agricole, strutture di ricezione turistica e tutti rispettosi del territorio, dell'ambiente; attenti alla stagionalità delle materie prime, al lavoro degli operatori della filiera, alla professionalità nell'accoglienza, ma soprattutto appassionati della cultura gastronomica regionale, in tutte le sue declinazioni locali. Nell'ottica della cooperazione fra gli attori del territorio, La Puglia è Servita ha stretto accordi di partnership con Il Movimento Turismo del Vino Puglia e con Buonaterra - Movimento Turismo dell'Olio. Noi Di Sala riunisce un gruppo di professionisti appassionati di un mestiere che sempre di più sta scomparendo nella sua primordiale essenza, quello del cameriere prima, del maitre dopo e del sommelier. Sì perché il successo di un ristorante non è determinato soltanto dalla fama del suo chef ma dal lavoro di squadra nel saper gestire un cliente, farlo sentire a proprio agio e accompagnarlo in un'esperienza che ha scelto di fare presso quel determinato ristorante. Classe, stile e conoscenza, ma anche semplicità, razionalità e confidenza, all'occorrenza, per camerieri che sono un po' confessori, maitre interlocutori e sommelier alla continua ricerca di una "bevanda" che emozioni. ■

Matteo Zappile 33 anni, restaurant manager e sommelier del ristorante Il Pagliaccio** di Roma, è sommelier professionista master class, degustatore ufficiale e docente dell'Associazione Italiana Sommelier, ha conosciuto il "Vino" circa 13 anni fa. Ha maturato esperienze anche a Londra, Birmingham, Siena e da giovane soprattutto in alberghi a Messina, Cortina d'Ampezzo, Paestum. A Palazzo Sasso*****L nel suo ristorante Rossellinis** nella splendida cornice della costiera amalfitana, lavora con passione e dedizione. Oltre il vino e la ristorazione, le sue passioni si affacciano sul mondo della tecnologia e della fotografia, dice: «Ogni foto, ogni vino, per me è un attimo di vita che cerco di portare per sempre con me».