

FINEDINING
LOVERS
BY S.PELLEGRINO & ACQUA PANNA

Stelle dell'ospitalità





Neil Heshmat

Parlando di carriera longeva, pochi possono competere con Neil Heshmat. Di origini egiziane, Heshmat lavora all'Oslo Court Restaurant di Londra dal 1976. Qui è famoso per il servizio piacevolmente esuberante che offre con il carrello dei dessert, un servizio per il quale i clienti, tra i quali molti VIP, tornano volentieri. Nel 2021 è stato nominato il cameriere più popolare in Gran Bretagna da una società di Guest Experience Management, che ha analizzato centinaia di recensioni positive su Heshmat sia online sia sulla carta stampata, senza tralasciare i post sui social media.



Sylvia's restaurant

Sylvia's serve soul food a Harlem, New York City, dal 1962. Ancora di proprietà della famiglia della fondatrice Sylvia Woods, questo è un vero community restaurant i cui tavoli hanno avuto l'onore di ospitare star cinematografiche, leggende dello sport e presidenti. Tutti vengono per assaporare quel soul food che la Woods imparò a cucinare nel Sud Carolina, la sua terra d'origine: croccante pollo fritto, tenere costine, cavolo verde...roba buona insomma. Nonostante la Woods sia scomparsa nel 2012, il tipico spirito dell'ospitalità del sud continua a vivere da Sylvia's.



Yannick Benjamin

Benjamin è un ristoratore e veterano del settore alberghiero con una buona conoscenza del mondo vincolo e con oltre 25 anni di esperienza. Rimasto paralizzato in seguito a un incidente automobilistico avvenuto nel 2003, ha adattato il suo lavoro alla sua nuova condizione, attrezzando la sua sedia a rotelle con un tavolo che gli permette di lavorare in sala come sommelier. Recentemente ha inaugurato il ristorante Contento ad Harlem, un locale senza barriere accessibile a tutti, sia ospiti che addetti ai lavori. Gestisce anche l'associazione no profit 'Wine on Wheels', che ospita eventi il cui intento è migliorare la qualità di vita di persone affette da disabilità e dare maggiore consapevolezza e visibilità a voci raramente ascoltate nel settore vinicolo.



Montserrat Fontanè

È la madre di Josep, Joan e Jordi Roca, il trio delle meraviglie dietro El Cellar de Can Roca di Girona, tre stelle Michelin e per due volte in vetta alla classifica dei The World's 50 Best Restaurant. Inizia a lavorare nella ristorazione a 13 anni come cameriera nel locale di famiglia, poi si trasferisce a Barcellona per imparare a cucinare nel ristorante della sorella: è qui che conosce Josep, il compagno della sua vita. Tornano insieme a Girona dove, dal 1967, è alla guida di Can Roca, un piccolo locale accogliente e a prezzi modici dove prepara e serve piatti tipici della cucina catalana: tra la sua clientela fissa rientrano tutti i giorni anche i 70 dipendenti del Cellar de Can Roca.



Mariella Organi

Organi, maîtresse e co-proprietaria del ristorante Madonnina del Pescatore a Senigallia, con oltre 30 anni di esperienza è una leggenda nel settore della ristorazione. Si definisce “abbastanza amorevole per natura” e con suo marito, lo chef Moreno Cedroni, ha reso il suo ristorante uno dei migliori in Italia. Nel corso degli anni ha vinto molti premi, è stata nominata membro del Comitato Scientifico dell’Alma International Cooking School a Colorno per la categoria sala ed è anche membro onorario dell’Associazione Ambasciatori del Gusto.



Luciano by Gino D'Acampo

Gli auguri di buon compleanno scritti su una base di cioccolato possono essere un tocco di classe che sorprende il cliente. Ma nel 2021, il team di Luciano, ristorante a Londra di proprietà del famoso chef Gino D'Acampo, è andato oltre per sorprendere una cliente non vedente. Grazie a uno straordinario gesto di ospitalità, testimoniato da un video che è subito diventato virale, Natalie Te Paa, una cliente non vedente, è rimasta senza parole quando, al termine del pasto, le sono stati portati gli auguri di buon compleanno scritti in braille su una base di cioccolato. “La vera gentilezza esiste ancora”, ha affermato Natalie.





Amanda Cohen

Cohen è la chef in nomination per i James Beard Awards ed è la proprietaria di Dirt Candy, ristorante vegetariano pluripremiato nel Lower East Side di New York. Il ristorante ha ricevuto, tra gli altri, diversi riconoscimenti dalla Guida Michelin e dal New York Times per l'alta qualità della sua cucina vegetariana. Cohen, però, deve tutto questo non tanto al modo in cui lavora gli ingredienti vegetariani quanto piuttosto alla gestione dei suoi collaboratori. Ha costantemente messo in discussione lo status quo del settore, abolendo il sistema di mance a favore di un modello più equo che promuova un salario migliore e un equilibrio tra lavoro e vita privata per gli operatori del settore.



Juan Janampa

Torres è il maître di Maido a Lima (Perù), il ristorante tre volte vincitore dei Latin America's 50 Best Restaurants. Peruviano, ha studiato amministrazione alberghiera e della ristorazione all'Università San Ignacio de Loyola a La Molina, ha lavorato otto anni per Corporación Acurio, e un anno al Central. Da otto anni è responsabile di sala nel ristorante dello chef Mitsuharu Tsumura. Nel 2018 gli è stato riconosciuto il titolo di miglior maître in Perù dalla Guida Súmmum, che lo ha premiato per il miglior servizio anche nel 2018, 2019 e 2022.



Will Guidara

Il ristoratore Will Guidara non si era immaginato una carriera nel fine dining, ambiente da lui considerato noioso e soffocante. Ma in qualità di General Manager e proprietario di Eleven Madison Park a New York City e con il supporto dello chef Daniel Humm, è riuscito con il suo team a trasformare il servizio in una forma d'arte, portando il ristorante a conquistare tre stelle Michelin e a posizionarsi in cima alla classifica di The World's 50 Best Restaurants. Guidara considera il fine dining nobile e importante ed è convinto che "lavorare nel service sia fantastico". Nonostante nel 2019 abbia lasciato Make It Nice, il gruppo di ristorazione fondato con Humm, Guidara continua a esercitare la sua influenza come co-fondatore della Welcome Conference, ben nota nel modo dell'ospitalità, e come autore.



Les Grands Buffet

Il ristorante Les Grands Buffets a Narbonne (Occitania) è stato fondato nel 1989 da Jane e Louis Privat. Per oltre 30 anni i Privat hanno cercato di rendere accessibile il lusso di una Grande Maison e di offrire i piatti emblematici della tradizionale cucina francese. La reputazione del ristorante si estende oltre l'Occitania: più del 60% dei suoi clienti arrivano da tutte le regioni della Francia e dall'estero per vivere un'esperienza unica in questo ristorante rabelésiano che, all'ingresso, mostra il motto di Gargantua "Fay ce que voudras" (Fa ciò che vuoi).



André Terrail

Parlando di storia dell'ospitalità, non sono molte le famiglie con una genealogia migliore della famiglia Terrail, che da più di 400 anni gestisce il famoso La Tour D'Argent a Parigi. Il ristorante è ora nelle abili mani del lungimirante André, che ha messo in pratica metodi di approvvigionamento sostenibile e pratiche per la limitazione dello spreco alimentare e, per garantire che questa istituzione parigina stia al passo con i tempi, ha anche aggiunto un'area panetteria e alimentari. In onore del personale addetto all'accoglienza, ha istituito il 'Frédéric Delair Trophy', un gesto naturale per un uomo che ha l'ospitalità nel sangue.



Birgit Reitbauer

Birgit e Heinz Reitbauer hanno rilevato un ristorante a conduzione familiare nel centro di Vienna e lo hanno trasformato in un prestigioso locale stellato Michelin posizionato in cima alla classifica The World's 50 Best Restaurants. Allo Steirereck, chef Heinz si occupa della cucina mentre Birgit è la regina della sala, dove, a testimonianza di uno stile di gestione unico, il personale di accoglienza, che vanta anni di esperienza, è perfettamente in linea con l'atmosfera del locale. Anche il pluripremiato stile di servizio è reso decisamente personale (sono diversi i carrelli di portata che circolano in sala) dalla presenza di Birgit durante ogni singola fase dell'esperienza offerta al cliente.



Salvo Aurelio Fardella

Aurelio Fardella, conosciuto come 'Salvo', ha iniziato a lavorare come lavapiatti nel ristorante dei suoi genitori a Milano nel 1982. Dopo aver trascorso una decina d'anni in cucina ricoprendo vari ruoli, tra i quali anche il cuoco, è approdato in sala per diventare il maître della Pizzeria al Gargano, dove è diventato famoso per la sua personalità espansiva e gioviale capace di trasformare il ristorante in un ambiente unico e divertente.



Kathy Casey

Casey è una celebre chef, mixologist e pioniera del movimento degli chef da bar. È la proprietaria di Kathy Casey Food Studios–Liquid Kitchen, un'agenzia che sviluppa i progetti di cibo e bevande per hotel e resort di lusso, fino a navi da crociera e ristoranti. È l'autrice di successo di un ricettario in nomination per i James Beard Awards, ma è anche conduttrice radiofonica, relatrice molto richiesta e trend forecaster oltre che sostenitrice e mentore per le piccole imprese. Non si sa come ma trova anche il tempo per portare avanti, in modo serio, due attività come la ricerca alimentare e il giardinaggio urbano.





La Cabrera

A Buenos Aires La Cabrera è un'istituzione. Fondatore e anima è Gastón Riveira: nato con un destino già scritto da avvocato, dopo gli studi ha deciso di seguire la sua passione per la cucina ereditata dai nonni, diplomandosi alla scuola di Alicia Berger e girando per i ristoranti di tutto il mondo compreso quello di Alex Atala. Quando ha capito che era giunto il momento di mettersi in proprio, ha scelto di tornare nella sua Buenos Aires e di dedicarsi alla carne, "l'ingrediente nazionale che piace a tutti". Ama definire La Cabrera una parrilla non tradizionale ma *bien porteña*, dove ogni particolare è curato nel dettaglio in maniera impeccabile e dove lui stesso è sempre presente a guidare uno staff che fa del buon cibo e dell'accoglienza i suoi fiori all'occhiello.



Sebastien Ferrara

Con il ruolo di restaurant manager presso il ristorante più importante di Enrico Bartolini al MUDEC di Milano, Sebastian Ferrara è direttore di una delle sale più eleganti al mondo. Avendo lavorato in tutta Europa, compresi hotel di prestigio nel Jersey, a St Moritz e sul lago di Como, Ferrara conosce molto bene non solo l'ospitalità fine dining ma anche il mondo vinicolo, grazie all'esperienza maturata come sommelier presso Il Vino a Parigi. È un professionista che sa come cibo, bevande e servizio si possono combinare perfettamente in sala per offrire ai clienti esperienze indimenticabili.



Patrick Gauthier

Da più di trent'anni Patrick Gauthier è lo chef del ristorante stellato Michelin La Madeleine a Sens, nel dipartimento della Yonne. Non è discepolo di nessuno chef in particolare, essendo cresciuto in ambienti diversi tra i quali Maxim's, La Tour d'Argent e Lamazère. Grazie alla passione per il suo lavoro, gestisce magistralmente il suo locale sul fiume con costante motivazione, presentando personalmente ai suoi ospiti le specialità del giorno. Definisce semplice la sua cucina “un po' di tecnica, un pizzico d'amore e tanta passione”.



Michil Costa

Lo “Svengali dell'ospitalità”, Michil Costa gestisce, con la sua famiglia, l'hotel casalingo La Perla a Corvara nelle Dolomiti. Costa gestisce l'hotel sul principio del bene comune, dove le prestazioni non vengono valutate in base al profitto ma, al contrario, facendo riferimento a concetti quali “responsabilità sociale, sostenibilità ambientale, cogestione democratica e solidarietà aziendale”. Nel 2007 ha creato con la sua famiglia la Fondazione Famiglia Costa che promuove lo sviluppo di progetti per donne e bambini in Africa, Asia e Sud America. Nel 2022 ha scritto il suo primo libro ‘FuTurismo – Un accorato appello contro la monocultura turistica’.



Alessio Caruso

Caruso ha iniziato a lavorare nel settore della ristorazione a 16 anni nel tempo libero dopo la scuola, prima in un ristorante e successivamente in un bar. Ha lavorato sia in Sardegna che a Milano con lo chef Giancarlo Morelli, grazie al quale è nata la sua passione per la mixology, mentre ora presta la sua opera da Contraste, uno dei ristoranti più acclamati e creativi di Milano. Qui, nella sua veste di chef de rang e bartender, supervisiona la spirits list e si sta formando come sommelier. Non male, considerato che ha poco più di 20 anni.



Regis Marcon

Marcon è un pluripremiato chef francese e maître-restaurateur. Ha vinto prestigiosi riconoscimenti, incluso il Bocuse d'Or nel 1995, e diverse campagne per lo sviluppo sostenibile nella sua professione, formando la futura generazione di talenti francesi nel settore alberghiero e sponsorizzando una scuola alberghiera in Cambogia. Ha ricevuto mandato dal suo governo per aiutare a migliorare il percorso professionale ed è stato insignito di diverse onorificenze nazionali, compresa la Legione d'Onore. Nel 1979 ha preso il comando del ristorante di sua madre nel dipartimento dell'Ardèche, portando Le Clos des Cimes al riconoscimento della sua terza stella Michelin nel 2015.





FINEDINING LOVERS

BY S.PELLEGRINO & ACQUA PANNA

Seguici su:



finedininglovers.it
[#finedininglovers](https://www.instagram.com/finedininglovers)

