



## Ristorazione, Frascchetti (CMFP Castel Fusano): «Patto tra scuola e ristoranti di eccellenza per rilanciare la figura del cameriere»

Ristorazione, Frascchetti (CMFP Castel Fusano): «Patto tra scuola e ristoranti di eccellenza per rilanciare la figura del cameriere»

Il mondo della cucina, negli ultimi anni, ha subito un processo di spettacolarizzazione, mettendo in ombra una parte fondamentale come quella del servizio di sala, quasi declassato e assente dall'immaginario comune.

Per rilanciare la professione di sala in tutte le sue varianti – cameriere, sommelier, bartender e maître – il CMFP di Castel Fusano a Roma, coordinato dal Prof. Livio Ciappetta, ha organizzato un incontro sul tema. Tali figure, infatti, sono la parte visibile dell'impresa di ristorazione e ne definiscono il carattere e molto spesso ne determinano il successo o il declino. Lo storytelling su ricette e prodotti impazza, ma nessuno racconta più la nobiltà antica e le sfide moderne di questo importante lavoro, con i giovani che non "sognano" il lavoro di cameriere. Il numero di iscrizioni negli istituti alberghieri d'Italia, salvo rare eccezioni, conferma il picco verso il basso.



Fabrizio Frascchetti (Direttore del CMFP di Castel Fusano) ha detto: «La sfida che abbiamo raccolto e lanciato è di immaginare il cambiamento e reinventare la figura del cameriere, per renderla attraente come lo è diventata quella dello chef. Insieme alla ristorazione romana e alle istituzioni, vogliamo costruire una nuova immagine di questo antico mestiere».

«Abbiamo esposto le nostre idee – ha spiegato il Prof. Livio Ciappetta – tramite un menù preparato e servito dalle ragazze e dai ragazzi di Castel Fusano, enfatizzando in ogni portata il ruolo della sala, nella speranza che generi un momento di riflessione sul tema. I nostri docenti di cucina sono rimasti un passo indietro lasciando il piacere della finalizzazione ai colleghi in giacca e cravatta».

Per il Prof. William Ventura «va valutato il valore aggiunto di una sala di livello per il ristorante, oltre al ruolo centrale che assume nell'identità, non solo del ristorante, ma anche per veicolare le proposte dello chef e l'offerta della cantina, che vanno raccontate e sostenute».

Alla giornata hanno partecipato nomi importanti della ristorazione romana come l'ARCS (Associazione Ristoranti Centro Storico) Roma con Lorenzo Lisi e rinomati ristoranti capitolini come Orma, Pierluigi, Pipero, Il Tino, Patty Bistrot, Osteria dell'Orologio e Gastaldino.

[Read More](#)