

*Al ristorante e al bar*

## **Il cameriere: servitore e comunicatore**

Il cameriere ha un ruolo delicato, può risultare una figura nobile se ha imparato l'arte del servire senza essere servo, del proporre il menù con umiltà e con dignità. Il cameriere osserva le espressioni del viso, capta indole e vibrazioni. Se insieme al cibo egli offre anche competenza, sorriso e gentilezza, allora diventa un comunicatore empatico, delizia il cuore oltre che il palato dell'ospite, può portare benessere all'avventore di un ristorante, usando la parola giusta e l'umanità come condimento per tutti i piatti, sapendo gestire il tenore che aleggia al tavolo, tra i commensali. Poi porta e adagia quanto ordinato, assicurandosi che l'appetito vada a buon fine.

Alla propria arte diplomatica il cameriere aggiungerà quella di mediatore e messaggero tra cucina e sala. Al graduale svuotamento del piatto ordinato non potrà che corrispondere il sicuro godimento del gusto. Chi si muove tra i tavoli non è soltanto un "portantino" di pietanze, ma anche una figura consapevole che in quel luogo si intende ristorare palato e anche spirito degli ospiti.

Il buon servizio, dunque, verrà apprezzato non soltanto se il cameriere trasporterà con eleganza quanto richiesto, ma anche se saprà trasferire con i propri occhi quella luce interiore che può far stare bene gli altri. Avrà successo se saprà trasmettere un calore che non è soltanto quello del forno, se saprà offrire una freschezza che non è soltanto quella del frigo.

In tal modo è più probabile che a pranzo o a cena, come pure al tavolino del bar, il cameriere si ritroverà più spesso dinanzi la stessa persona, accogliendola e manifestando la contentezza di rivederla. Allora l'autenticità del lavoro di un cameriere saprà anche di missione umanitaria, oltre che della migliore professionalità.

**Ignazio Maiorana**