



di Angela Petroccione

HORECA IN ROSA

INTERVISTA A MARIA COSENTINO MAÎTRE DI "PAPPA&POPPA HOSTARIA"

Maria Cosentino classe 1974, cilentana doc insieme al fratello Gerardo con dedizione e passione gestisce il ristorante "Pappa e Poppa Hostaria" di Palinuro, in provincia di Salerno.

Dopo diverse esperienze in Italia e all'estero, tra le quali anche vent'anni come assistente di volo, è tornata ad occuparsi del progetto di famiglia.

Premiata come "migliore maîtresse" in occasione dell'ultima edizione di Taormina Gourmet, cerca sempre di comprendere le preferenze e di stimolare la curiosità dei clienti e porta la sua eleganza

e cura dei dettagli in sala con un servizio minuzioso e distintivo.

Maria, come nasce la sua passione per il mondo della ristorazione e perché ha scelto proprio la direzione della sala?

È una passione che ho sempre avuto, l'accoglienza in generale ha sempre attratto il mio interesse. Nel progetto di famiglia ci sono sempre stata, sin dall'inizio, magari dietro le quinte ma l'organizzazione di sala e servizio l'ho sempre seguita io,



anche da lontano. Io e Gerardo ci siamo messi in gioco da ragazzi, con il Molly's, un pub pizzeria che ancora esiste, poi siamo cresciuti e con noi anche la nostra idea di ristorazione che ha visto la nascita del Pappa e Poppa Hostaria. Grazie alla mia famiglia e soprattutto a mio fratello ho avuto l'opportunità di studiare e viaggiare tanto, ed è stato il confronto con altre realtà a farmi tornare a Palinuro e dedicarmi alla gestione della sala del ristorante. Ci mettiamo l'anima e i nostri ospiti lo sentono.

Quali sono state le difficoltà che ha incontrato nel suo percorso e come è arrivata a creare una perfetta sinergia tra sala e cucina?

Le difficoltà sono state tante, soprattutto all'inizio, una bella responsabilità per una giovane donna. A volte anche farmi valere come la persona che prendeva le decisioni in sala non è stato facile, ma me la sono sempre cavata, magari semplicemente con un sorriso, ma ha funzionato.

Forse mi ha tanto aiutato anche la mia formazione british degli anni passati a Londra e un po' di fortuna, chissà! Tra me e mio fratello c'è sempre stata una grande intesa, ci sosteniamo a vicenda. Se ho bisogno lui c'è e viceversa, non solo nella vita ma anche sul lavoro. Posso dire che al ristorante abbiamo unito le nostre passioni, passioni diverse ma con un solo filo conduttore, regalare un'esperienza che potesse toccare non solo il palato ma anche l'anima.



Quanto è importante la ricerca dei vini nel suo lavoro e quanto valore porta all'esperienza dei clienti?

La scelta dei vini è importante e c'è bisogno di una bella dose di coraggio in un territorio come il Cilento dove il Fiano e l'Aglianico la fanno da padroni. La mia cantina vanta etichette blasonate ma anche e soprattutto piccoli produttori italiani ed esteri, scelti con grande attenzione. Mi piace conoscere la storia e le persone che ci sono die-



tro ad una bottiglia e mi piace raccontarla ai miei ospiti che spesso tornano per sentirsele raccontare o per assaggiare un qualche vitigno quasi introvabile e poco conosciuto.

Il ruolo delle donne nella ristorazione sta diventando sempre più centrale. Qual è secondo lei il valore aggiunto che una donna può portare nella direzione della sala?

In effetti è in atto una vera e propria rivoluzione nel settore. Se ripenso ai tempi del mio corso con la Federazione Italiana Sommelier e li paragono ai master o degustazioni che seguono periodicamente, le cose sono cambiate tantissimo. Le donne si contavano sulle dita di una mano, oggi rappresentano almeno la metà delle classi, un gran bel traguardo. Il valore aggiunto che possiamo portare in sala può manifestarsi in tanti modi, mettiamo impegno in tutto ciò che facciamo, curiamo i particolari, facciamo di tutto per migliorarci, per mettere a proprio agio i nostri collaboratori, e ancor più per rendere felici i nostri ospiti, perché ogni ospite è diverso dall'altro e bisogna sapersi adattare alle loro personalità ed esigenze.

Come evolverà in futuro la figura del maître e quale consiglio si sente di dare alle donne che intendono puntare a questa professione?

Ho intrapreso questa strada a tempo pieno da circa un decennio ma solo negli ultimi anni la sala ha assunto un ruolo fondamentale e complementare alla cucina e penso che nel prossimo futuro assisteremo a un ulteriore cambiamento in positivo, e con la sala anche quella del maître sarà una figura portante di questo settore.

Non dimentichiamo che maître e cameriere ricoprono un ruolo di facciata, devono essere sempre pronti ad affrontare situazioni diverse, a intrattenere e far stare bene i clienti. Un compito molto complicato.

Alle donne che vogliono intraprendere questa professione dico di non arrendersi mai e seguire le proprie passioni, senza dover necessariamente mettere in stand-by la propria vita familiare (io ho 3 figli). Dico di non aver paura di esternare i propri pensieri, di avere il coraggio di osare e proporre anche qualcosa di diverso nel servizio, nella mise en place e non solo. E, last but not least, di formarsi!

