

# Chi sono i re della sala secondo la guida Michelin 2021: ecco il miglior maitre e il miglior sommelier della ristorazione italiana

*Abbiamo intervistato le nuove stelle della sala 2021 per la guida Michelin.*

Di **Alessandra Meldolesi** - 2 dicembre 2020



---

## Christian Rainer

### **Christian Rainer – Miglior direttore di sala per la guida Michelin 2021**

Non bastava il premio Espresso strappato lo scorso anno: sempre lui, l'altoatesino **Christian Rainer**, ha virtualmente ritirato dalle mani delle sorelle Cotarella, sponsor attraverso la scuola Intrecci, anche il titolo di miglior direttore di sala per la guida Michelin 2021. La maison tuttavia nel frattempo è cambiata: non più il **St.Hubertus di Norbert Niederkofler**, ma il ristorante **Peter Brunel ad Arco**. *“Fantastico. Sono molto emozionato. È come vincere la Champions League”*, esulta.



- **Dopo i primi passi mossi nell'albergo di famiglia, Goldenes Kreuz a Schnalstal, la tua formazione si è svolta nell'hôtellerie di alta fascia, fra Alto Adige, Germania e Francia.**

L'Auberge de l'III è stato la mia prima esperienza a fianco di un grandissimo chef, Marc Haerberlin, e di un sommelier campione del mondo. Era un servizio più classico, fino alla lampada. Una lezione utilissima, che ho fatto evolvere in qualcosa di mio. Per esempio facciamo i cocktail al tavolo o il servizio del caffè, mentre Peter spiega i piatti, perché ci mette il cuore. Io non cambio come persona: sono come sono, uno che si mette a tavola. Quando sono in servizio, è come stare seduto con gli ospiti. Per me l'importanza della sala è spesso sottovalutata. Una brutta esperienza è forse più dannosa della cattiva cucina. Voglio che i clienti passino una serata a 360 gradi, che ricorderanno per anni. E sono in tanti a confermarmelo.

- **Come definiresti il tuo approccio?**

La mia idea di servizio è la cura dei dettagli: stile impeccabile, accoglienza con naturalezza e lavorare con il cuore. Bisogna capire il cliente in due minuti, entrando nella sua psicologia, senza sottovalutarlo. Per me conta molto anche il fattore wow: i desideri vanno anticipati con tanti piccoli accorgimenti extra. Per esempio se l'ospite ha gli occhiali, metto il tovagliolino accanto e con permesso nel caso li pulisco. Ricordo un cliente che faceva 300 ristoranti l'anno,

in Italia e nel mondo; mi disse: “In 23 anni non mi era mai capitato”. Bisogna fare attenzione a tutto: se cade un tovagliolo, se il cliente diventa nervoso, l’acqua, le briciole...



- **La sala italiana è diversa rispetto a quella francese o germanica?**

In Italia l'accoglienza è nel sangue, soprattutto a sud. Lo constato girando. In Germania sono bravissimi, hanno grandissime sale, ma è tutto un po' freddo. In Francia sono di nuovo bravissimi, ma molto impostati.

- **Nel tuo curriculum c'è anche il Weinkulturpreis. Quanto è importante il vino per un uomo di sala?**

Il vino è importantissimo. Punto sugli abbinamenti: ogni piatto ha il suo vino ideale, da servire alla temperatura corretta e nel bicchiere migliore, tipo Zalto. Mi piace decantare per gli amici ed è un momento in cui mi siedo a tavola con loro. In cantina ci sono ragazzi che mi danno una mano, ma io voglio un servizio fluido, dove mostro tutto a tutti e i ruoli cambiano.



- **Un dettaglio che non ti sfugge mai da cliente?**

Si trascurano l'accoglienza, il saluto, il sorriso all'inizio. Ma se sorridi hai già vinto.

- **Pensi che l'emergenza sala si stia risolvendo?**

Penso positivo. Sono molto happy, già collaboro con l'alberghiero di Merano, ma oggi esistono altre scuole come Intrecci, dove è possibile trasmettere la conoscenza. Mi riconosco nelle loro 3 C: Classe, Carattere, Calore, quindi eleganza, accoglienza senza invadenza, autenticità intesa come capacità di distinguersi, restando fedeli a se stessi e al proprio territorio. I ragazzi interessati alla professione sono più numerosi di un tempo. Vedo subito se ascoltano, seguono, iniziano a muoversi come me, se sono in ordine e arrivano puntuali, anzi in anticipo. Ai colloqui guardo subito le scarpe, importantissime.

