

Ristoranti



FERMENTATI MODA O NECESSITÀ?

IL CARRELLO DEI FORMAGGI

Il formaggio acquista la dignità di ingrediente a scapito della proposta a carrello. Con quali benefici sui consumi?

MISSIONE RIFUGIATI

L'integrazione degli emigrati passa anche attraverso la ristorazione. La mappa delle imprese di successo



«SALA E CUCINA PER NOI PARI SONO»



CUCINA SALDAMENTE CREATIVA E SALA ATTENTA AI DETTAGLI COSÌ BIAFORA. DELL'OMONIMO RISTORANTE COSENTINO. SODDISFANO E FIDELIZZANO LA CLIENTELA TESTI E FOTO DI MASSIMILIANO RELLA

Profilo

Biafora

Contrada Garga ss 107,
San Giovanni in Fiore (Cs)

www.biafora.it



Menu vini 2, 3 e 5 etichette
10, 13 e 15 €

Menu degustazione 4, 7 e 12
portate 35, 55 e 75 €

Scontrino medio 50 € a
persona

Staff in cucina 6 persone; in
sala 5-6 persone

Numero tavoli 8 per un totale
di 20/25 coperti

“Dare benessere al tavolo”. Può sembrare una frase retorica e un po’ ingenua, ma quando il servizio è evidentemente d’alto livello, quando sei coccolato da attenzioni e cure cordiali e mai invadenti, e quando anche il dettaglio della mise en place fa la differenza, allora non puoi far altro che ammetterlo: accompagnata da una grande accoglienza una cucina di qualità diventa un’esperienza memorabile. In tempi in cui fare lo chef è il sogno di tanti giovani, e in cui guidare una brigata di cucina ha lo status un tempo riservato ad altre professioni, l’anello debole della ristorazione è spesso la sala. Vuoi per lo “scarto” di prestigio sociale, vuoi perché fare il cameriere è spesso un lavoretto per pagarsi l’Università, vuoi per altre ragioni.

Ma al ristorante Biafora, sull’altopiano della Sila, quest’alleanza virtuosa tra sala e cucina è una risorsa che salta subito agli occhi.

La formula è una forte miscela d’impresa e famiglia, un esempio di buona relazione tra tutti gli attori in gioco, che sono: Antonio Biafo-



Qui sopra la famiglia Biafara. Al centro papà Giuseppe, sommelier, a sinistra il figlio Luca, maître, e a destra il figlio Antonio, chef. Nella pagina a sinistra il menu scritto a mano da Antonio e i grissini fatti in casa con assaggio di birre. Nella pagina a fianco il bricche quotidiano del personale

ra, 32 anni, chef di discreta esperienza (anche in Oriente), laurea in Scienze Turistiche e studi proseguiti alla scuola Alma di Colorno; Luca Biafara, 29 anni, responsabile di sala, diploma Ais come sommelier e Aibes come barman, degustatore di caffè, di acque minerali e corso in wedding planner per i matrimoni, che in Calabria vanno ancora alla grande. Alla base della "piramide" 4-5 camerieri giovani, ben preparati, gentili, aggiornati, con un rapporto di quasi di un cameriere a tavolo. In cima alla "piramide" c'è il papà, Giuseppe Biafara, anche lui sommelier, ristoratore e albergatore di lungo corso. Alle origini di questo ristorante gourmet, con albergo e nuovissima Spa, un tempo c'era una semplice trattoria che il signor Antonio, papà di Giuseppe, aprì 41 anni fa con la moglie Serafina. Altri tempi, altra storia.

La svolta gourmet risale a 6 anni fa, con il ritorno in Sila di Antonio jr. - lo chef - che rimessosi ai fornelli di casa, forte di studi, esperienze e prospettive sul mondo, gradualmente cambia l'impostazione del menu, trasformando in un paio d'anni - piatto dopo piatto, anche per abituare i clienti - una cucina tradizionale in una moderna. Un ragionato percorso "riformista" e di costruzione del "consenso". Oggi che il ristorante viaggia verso il successo extraregionale, Antonio diletta il cliente con buone creazioni e rivisitazioni in un gioco fra

L'Uovo nel guscio, tartufo bianco, caprino e cipolla rossa di Tropea





Faraona, puntarelle e foglia di limone. Una delle creazioni del giovane chef Antonio Biafora



Tra gli otto tavoli della sala lavorano 6-7 addetti compresi Giuseppe (in questa foto mentre serve il vino) e Luca Biafora. Qui sotto i menu del ristorante



territorio, tradizione, modernità e accenti fusion. Ecco allora il Gambero in brodo di porro bruciato con sedano ghiacciato; la Faraona, puntarelle e foglia di limone; L'uovo nel guscio, tartufo bianco, caprino e cipolla di Tropea; e altre specialità che il menu scritto a mano dallo chef su paper milk (carta realizzata con gli scarti del latte) racconta con la delicatezza di una lettera in busta chiusa, che contiene pure dei semi piantabili.

Per esaltare l'esperienza del cibo la sala e la cucina devono dialogare bene, il che si concretizza grazie alla professionalità della squadra e alle buone relazioni familiari e di gruppo. A ogni servizio c'è un briefing per informarsi sulla clientela attesa e per le novità del giorno, come gli snack di benvenuto giornalieri che cambiano tra pranzo e cena. Per ogni ospite c'è un report delle comande associato al nome della prenotazione, per ricostruire lo "storico" del cliente. E in effetti c'è una forte fidelizzazione, con clienti che tornano al cambio dei menu, ogni 3 mesi.

«C'è un aspetto del servizio che è strettamente relazionale - sottolinea Luca Biafora, il responsabile di sala -. Il segreto è che bisogna sforzarsi d'essere bravi psicologi per ogni ospite, anche nell'eterogeneità dello stesso tavolo. Bisogna subito identificare il leader del tavolo: è lui che influenza le decisioni degli altri. E se convinco il leader convinco tutti e imposto il tavolo».

Così entra in ballo una mise en place in continua trasformazione: un sorriso di benvenuto e l'accoglienza di una tavola inizialmente minimalista, che dopo gli amuse bouche cambia e diventa riccamente imbandita per ricordare che siamo al Sud, davanti alla cornucopia della tradizione. Con il dolce arrivano le coccole finali, si ripulisce il tavolo e si torna al minimalismo iniziale. Per dare un senso alla leggerezza di fine pasto. ✱