



SERGIO GIL

Gastropólogo, asesor gastronómico, conferenciante y formador universitario.

APROXIMACIONES A LA GASTROPOLOGIA

La revolución en la sala del restaurante: el anfitrión flotante o el invisible maestro de ceremonias.

Sabido es que incluso una comida mediocre puede ser socorrida por un excelente trato del personal de sala. En estos tiempos que corren, la bien merecida fama de los chefs está ensombreciendo la insustituible acción del servicio de comedor. Los camareros tienen la responsabilidad de recibir con las mejores facultades y herramientas a clientes exigentes que acuden a nuestros establecimientos expectantes de experiencias inolvidables.

Hago extensiva esta realidad al barman o al barista, aquel que desde la barra debe mantener el ritmo, alcance y conexión con nuestros huéspedes/clientes/comensales.

Años de investigación desde los bares-laboratorio facultados para tal propósito del Grupo Taberna y Cafetín Barcelona, me han llevado a sistematizar intervenciones, buscando la interpretación de conceptos y, cómo no, diagnosticando problemas apuntando soluciones. Desde ese punto de partida nació GASTROPOLOGÍA o, lo que es lo mismo, Antropología aplicada a la gastronomía y/o restauración.

Una de las propuestas de esta disciplina es la introducción en la operativa de los locales de una figura con entidad propia. Me refiero al ANFITRIÓN FLOTANTE, compañero no sustitutivo del Metre, que es quien debe seguir asumiendo el papel de recibir al cliente.

Nuestro anfitrión debe encargarse de ligeras correcciones en la sala, armonizando durante el servicio aspectos intangibles que nos lleven por el camino del valor añadido. La eficaz correlación y equilibrio de estos intangibles nos aproximan a un

nivel óptimo de confort y un experto dedicado exclusivamente a manejarlos, es garantía de calidad en el servicio.

El ANFITRIÓN FLOTANTE divide su acción en tres estadios o momentos. El primero de ellos es la MISE IN PLACE o PREPARATIVO, el segundo momento es el SERVICIO o NUDO y, por último, el tercer estadio es, una vez finalizado el servicio, las CONCLUSIONES o TOMA DE ACTAS.

Este protocolo de actuación nos va a servir para sacar el máximo rendimiento a nuestros valores intangibles. ¿A qué me estoy refiriendo? ¿Qué intangibles

hay que considerar? Empecemos por el nivel de ruido, aspecto determinante que a menudo se nos pasa por alto. La música, no sólo por su elección, sino su intensidad, volumen o, incluso su ausencia, van a marcar nuestra propuesta, nuestro estilo. La luz, con todo su tratamiento y cómo influye en el estado de ánimo. Obviamente el espacio, que va a estar en constante tensión, marcado por los movimientos y por el flujo de

clientela. Los olores, la humedad, la temperatura, la textura y elección de los materiales con los que interactuamos, las energías transmitidas por nuestra coreografía de servicio...

Cada uno de ellos merece un capítulo aparte. Me comprometo a ir desgranando las conclusiones de tan apasionante investigación.

“En estos tiempos que corren, la bien merecida fama de los chefs está ensombreciendo la insustituible acción del servicio de comedor”

SERGIO GIL. Dirige también el grupo Taberna y Cafetín y es presidente de Barcelona Restaurants Sostenibles.