

ROLAND'S CATERING, L'ECCELLENZA È SERVITA



Nei nostri approfondimenti sulle cene segrete, le social dinner organizzate da TuscanyPeople - nella fattispecie la III Supper Club che ha avuto luogo sabato 4 febbraio 2017 a "Villa Le Fontanelle" - incontriamo con molto piacere Pasquale Mazzei in rappresentanza di uno degli elementi cardine dell'iniziativa: Roland's Catering, la cui sede si trova a Sesto Fiorentino.

Roland's Catering: passione, artigianalità e buon gusto

Pasquale, Roland's cos'è

"In realtà questa giovane impresa, Roland's Catering, è un incontro di strade, di percorsi di vita e di esperienze lavorative, unite dalla passione per il buon cibo".





Perché allora non mi dici qualcosa della tua storia

“Fondamentalmente provengo dal settore della ristorazione di questo stesso contesto, catering e banqueting. Sono nel ramo da oltre vent’anni, dal 1997 Giovane studente universitario alla Facoltà di Giurisprudenza a Firenze, come molti studenti fuori sede, ho cercato di rendermi economicamente indipendente, iniziando a lavorare in una trattoria-pizzeria nei pressi di Piazza San Salvi. Da lì a poco arriva la prima occasione di entrare in contatto con il mondo del banqueting e pian piano anche la convinzione che non sarei mai stato un bravo avvocato.

Spero invece di essere un buon ristoratore. Il ruolo che mi sono ritagliato nella società col trascorrere del tempo è il frutto di molte esperienze diverse.



Sono partito veramente dal basso facendo la gavetta e ho imparato tanto. Il rispetto per tutte le persone che si devono servire, ad esempio. «Servizio» è una parola fondamentale nel mio lavoro. Ci vuole discrezione, savoir-faire, ma al tempo stesso la capacità di trasmettere le emozioni, di far capire al cliente il valore del piatto che gli viene proposto, la filosofia e la ricerca che vi è sottesa, la sua evoluzione, altra parola molto significativa che tra l'altro connota fortemente anche la mia storia personale.

Senza mai dimenticare che per svolgere al meglio questo mestiere è basilare saper interpretare le persone, le loro volontà, i loro desideri".



Oggi siete tu, Attilio e Alessandro

“Siamo tre soci in Roland’s Catering, uomini che provengono da percorsi diversi. Attilio (lo Chef) ha frequentato la scuola alberghiera maturando esperienze nelle cucine di piccole e grandi aziende, non solo fiorentine. Alessandro era nel mondo dell’organizzazione di eventi ed è proprio in uno di questi che ci siamo conosciuti, ci siamo trovati empatici, e in seguito abbiamo pensato di iniziare questo percorso insieme”.

Cos’ha Roland’s Catering di diverso dai competitors?

“Ciò che nel corso del tempo ci è stato sempre più riconosciuto è un differente approccio verso la clientela. Roland’s Catering cura il cliente direttamente, non attraverso la mediazione del reparto commerciale come avviene nella grande industria del catering. Qui la persona con cui inizialmente si parla è un socio che sarà poi lo stesso che accompagnerà tutto l’evento, business o social che sia. Seguiamo un limitato numero quotidiano di iniziative e serviamo una limitata quantità di persone al giorno, nel rispetto di quel canone di artigianalità che ci connota.”



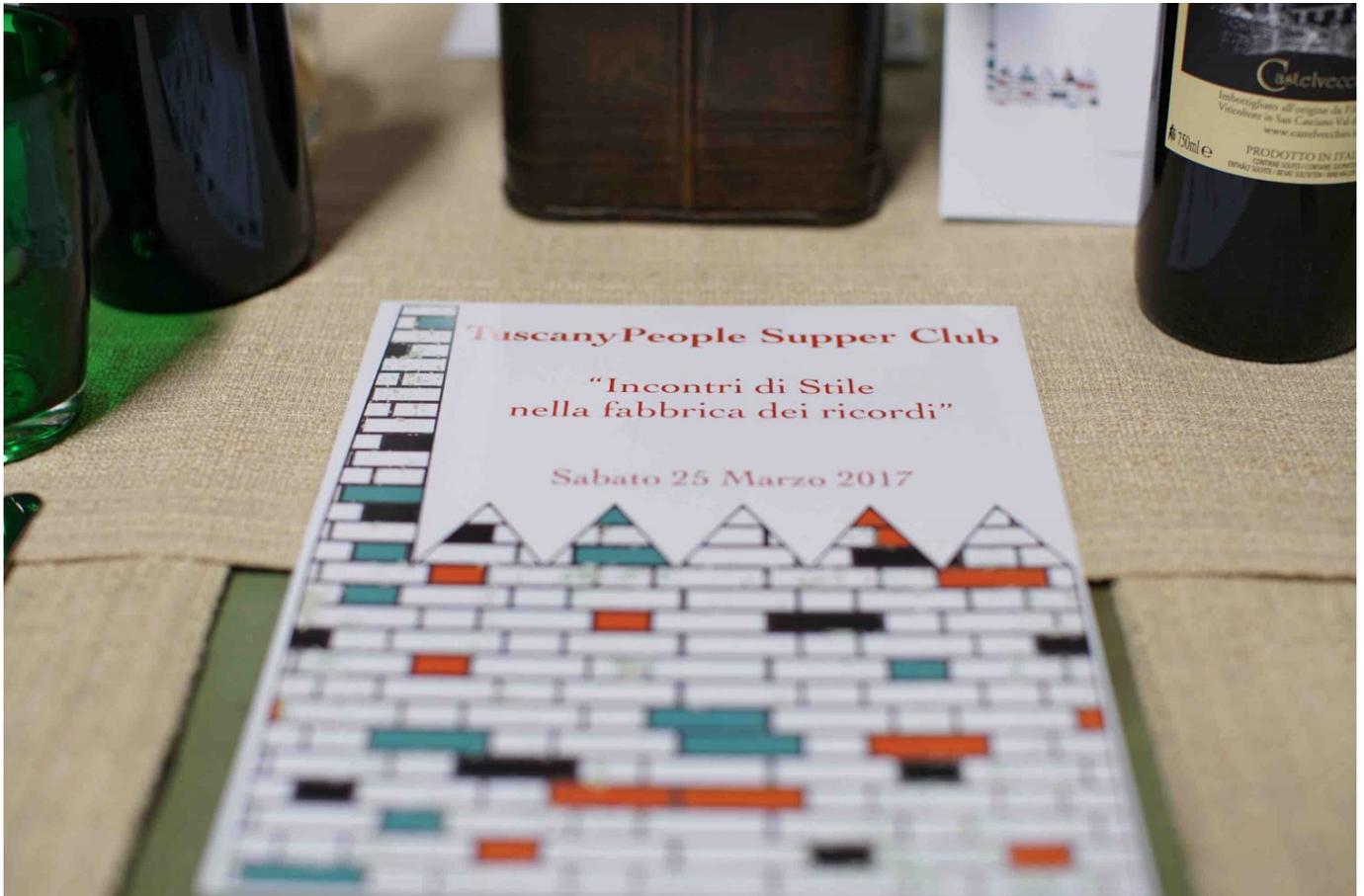
Per quanto riguarda la nostra esperienza con voi durante la terza Supper Club di TuscanyPeople, ci ha stupito la duttilità con cui avete accolto le varie richieste, anche quelle di singole persone

“È vero, siamo protesi ad un’attenzione alle diverse esigenze che potrebbero nascere nei contesti dove siamo chiamati ad operare e questa nostra duttilità l’abbiamo acquisita sul campo, in special modo nella banchettistica di nozze, dove la platea è ampia e varia. Ci troviamo spesso ad affrontare, le più disparate esigenze della clientela. Oggi il nostro mercato di riferimento è la clientela straniera: indiani, americani, inglesi, francesi, olandesi, russi, per dirne alcuni. Per questo dobbiamo ringraziare soprattutto Alessandro che padroneggia splendidamente più lingue”.



Leggi anche: [TuscanyPeople Supper Club, un sentiero aromatico in una serra segreta](#)





Immagino poi che alcune persone siano particolarmente difficili da accontentare
“Senza dubbio. Capita spesso che venga richiesto un cocktail non previsto dal menu della cena, piuttosto che un whiskey di un certo tipo o una vodka di una marca diversa da quella concordata. La bravura sta nel prevenire alcuni generi di desideri. Mai negare, ad esempio, il tè agli inglesi, però non certo quello che si potrebbe acquistare nei supermarket. Questo può fare la differenza: inserire all’interno della proposta un quid in più di contenuto che serva ad aumentarne la qualità; è questo che facciamo alla Roland’s Catering”.



Come funziona il menù di Roland's Catering? La vostra ricerca vi spinge a cambiare spesso?
"Le materie prime devono essere di assoluta qualità e quanto più possibile appartenenti al territorio, anche a costo di dover trasmettere al cliente un po' di educazione culinaria e di informazioni sulla stagionalità dei prodotti. In questo senso la nostra ricerca non si esaurisce mai e i piatti ruotano di continuo".

E i clienti accettano sempre di farsi educare o qualcuno rimane più reticente?
"Ad alcuni è più difficile trasmettere certi concetti, naturalmente dipende dalla cultura gastronomica che hanno, con altri invece accade addirittura il contrario: si affezionano talmente tanto a uno dei piatti che gli sono stati proposti che arrivano a volerlo come cadeaux nella cena successiva. È successo coi nostri brownies".



Parliamo di territorio. Fin dove può arrivare Roland's Catering?

"Roland's Catering è una struttura leggera ma con la stessa piattaforma di base che vantano altri competitors su Firenze. Siamo ristoratori e al contempo esperti di logistica e di organizzazione ecco perché non ci poniamo dei limiti territoriali. Certamente conosciamo bene il territorio dove operiamo, la Toscana, e qui quotidianamente viaggiano i nostri uomini e le nostre merci, raggiungiamo le location più belle e incontriamo i partners più esclusivi".

Se un cliente ha già instaurato da tempo un rapporto di lavoro con voi, come funziona col menu?

"Non gli proponiamo mai lo stesso. Alcune materie prime si possono ripetere, il piatto no. Con molti clienti ci siamo confrontati per anni. Un esempio per tutti: CAMET - Club Auto e Moto d'Epoca Toscana. Abbiamo seguito i loro eventi probabilmente più importanti nelle piazze fiorentine. Da Santa Croce al Piazzale Michelangelo, dagli Uffizi ai Canottieri di Ponte Vecchio. Una platea ampia, eterogenea, molto esigente".



Leggi anche: [I luoghi più condivisi in Toscana su Instagram](#)





Vi state ampliando anche materialmente o sbaglio?

“Non sbagli. Tra un paio di mesi sarà disponibile per Roland’s Catering un nuovo spazio di circa 230mq, «uno studio» in cui coloro che sono già nostri partners, potranno incontrarsi coi clienti insieme a tutti gli altri collaboratori dell’evento.

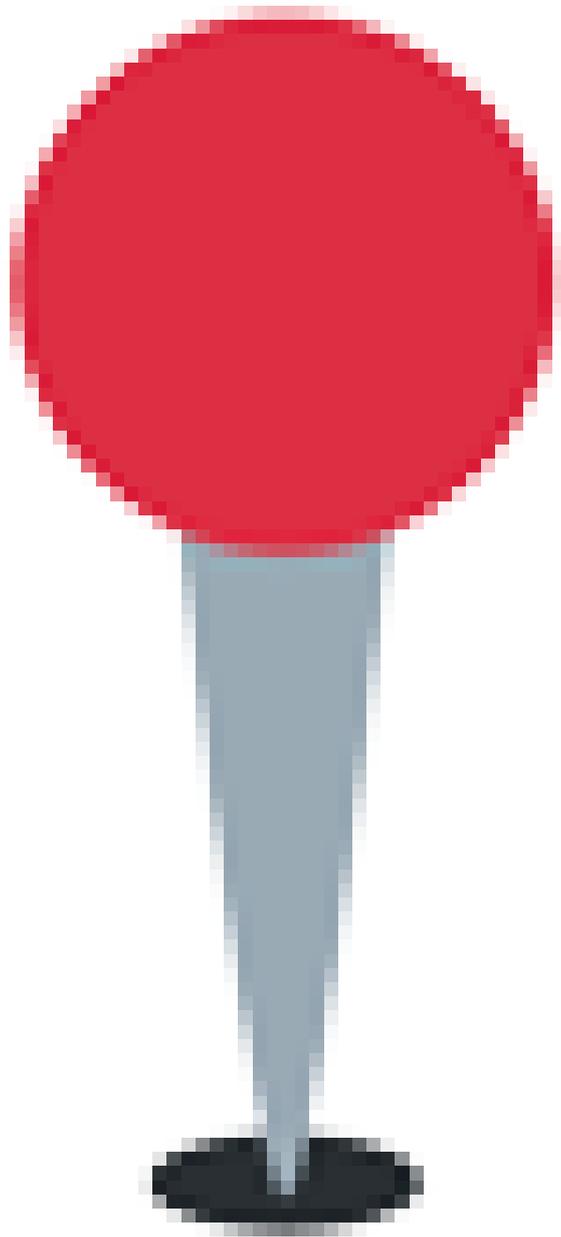
Sarà un open-space che vedrà la cucina al centro della scena, oltre a un’area living – per i meeting, la progettazione, la formazione.

Proprio così, vogliamo sempre di più personale qualificato e solo attraverso un investimento in formazione si può ottenere un grado di competenze che possa far fronte alle esigenze di una clientela così diversa.

Uno spazio quindi che completa una struttura di oltre 1.000 mq e chissà, magari un giorno potrebbe essere la location per una delle prossime Supper Club”.



Perché no? Ma di sicuro lo sapranno per SMS solo i partecipanti, e non prima di dodici ore dall'evento.
Hush-hush.



PER APPROFONDIRE:





[Kitchen Wishes, la ricetta di un successo culinario](#)





[Supper Club: il dietro le quinte di una perfetta Cena Segreta](#)





[Villa Le Fontanelle, l'hotel racchiuso in un giardino segreto](#)

[Roland's Social & Business Catering - Via A.de Gasperi, 11/A Sesto Fiorentino FI - Tel. +39 055 476532](#)



Reportage fotografico e Visual Storytelling realizzato da David Glauso per TuscanyPeople.com - Riproduzione Riservata.

In collaborazione con Roland's Catering

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

