

SFILATA “FOOD COUTURE”: IL NUOVO STILE DI CHI SERVE AL TAVOLO O AL BANCONE



1 / 2 - A Taste 2022 la passerella di “Food Couture”, la prima sfilata italiana di abiti da sala

Di cosa parliamo in questo articolo:

- L’anima della sfilata “Food Couture”
- Gabriele Bianchi, il miglior giovane professionista di sala Under 30 d’Italia 2019
- Come si svolgerà la sfilata Food Couture e chi vi parteciperà

Il 28 marzo, a Firenze, nell'ambito del fuori salone del gusto "Taste 2022", debutterà in passerella: "Food Couture", la prima sfilata italiana di abiti da lavoro per camerieri, maitre e bartender. La sfilata vedrà 24 capi griffati da Gabriele Bianchi e realizzati da La Casa della Divisa. Il mantra di Food Couture? *"Oggi lo stile passa anche dall'abbigliamento con cui ci si presenta al tavolo"*.



L'anima della sfilata "Food Couture"

Dimostrare che si può essere eleganti nel mondo della ristorazione, senza per forza indossare frac o livree demodé, è l'idea che, nell'ambito di Pitti Taste 2022 - il salone del gusto in scena a Firenze dal 26 al 28 marzo -, anima "Food Couture", la prima sfilata italiana dedicata al servizio di sala e cucina.

Lunedì 28 marzo, alle ore 18, il cocktail bar "Dome" si trasformerà per l'occasione in una passerella. Qui sfileranno 24 capi tratti dalla collezione realizzata da La Casa della Divisa per il cameriere-influencer Gabriele Bianchi.

Per approfondire: [Taste 2022: nuovi ecosistemi gastronomici](#)



Chi è Gabriele Bianchi il miglior giovane professionista di sala Under 30 d'Italia 2019

Nato a Cecina, cresciuto nel campeggio di mamma e babbo a Marina di Bibbona, Gabriele Bianchi è un uragano di passione per il proprio lavoro. Passato dall'Istituto Alberghiero di Rosignano a Villa Crespi di super chef Cannavacciuolo, nella novarese Orta San Giulio, Gabriele Bianchi ha apposto la sua autorevole firma su una carriera fulminante, vincendo, ad appena 24 anni, la finalissima del concorso ideato da Lorenza Vitali e Luigi Cremona al Grand Hotel Plaza di Roma, come "Miglior giovane professionista di sala Under 30 d'Italia 2019".

“Da Luciano Zazzeri ho imparato come entrare in sintonia con il cliente” - dichiarò Gabriele Bianchi nell’occasione - “è questa la mossa vincente. Con lui ho visto un altro modo di comportarsi in sala, come risolvere le difficoltà con semplicità e col sorriso. Da Antonino Cannavacciuolo sto imparando l’importanza di dare emozioni, il saper raccontare i piatti. Cannavacciuolo è una persona semplice che fa cose grandi.

“Sono semplicemente un cameriere”. - aggiunse Gabriele Bianchi - “Per me la sala è tutto. Ma alla base ci deve essere lo studio per migliorarsi sempre. Oggi per essere un bravo cameriere occorrono umiltà, semplicità, pazienza e tanto studio. Il mio sogno è crescere a Villa Crespi per portare in alto la sala. E aprire punti del tè”. Già, perché Gabriele Bianchi, oltre che sommelier Fisar, è anche Tea sommelier.

Per approfondire: [Armand de Brignac, una stella polare per i nostri spumanti toscani in grande crescita](#)



Oggi Gabriele Bianchi è direttore di sala dell’Essenziale di Firenze. È per lui che l’azienda marchigiana La Casa della Divisa ha realizzato gli abiti, pensati per offrire un modello di abbigliamento a cavallo tra le esigenze degli abiti da servizio - quindi in primis eleganza, etc - e quelle di un mood informale.

Ma come si svolgerà la sfilata “Food Couture”? Scopriilo a pagina 2