

Cristiana Romito

## Quasi astemia ma ha vinto la passione



*“Tra i miei vini rossi preferiti c'è un Pinot Nero della Borgogna: lo Chambolle Musigny 1er Cru Les Sentiers di Robert Truffier. È affine alla mia personalità nella ricerca dell'eleganza e della femminilità e allo stesso tempo ha carattere e sostanza. Mi ha sempre colpito il suo impatto morbido e setoso al palato, particolare qualitativo che ricerco sempre in un vino”*

**I**l lavoro di oggi non è quello che mi ero immaginata. Sognavo di fare la hostess, lavorare alla Comunità Europea, per questo ho frequentato prima il liceo Turistico poi la facoltà di Lingue. Evidentemente ero attratta dall'idea del contatto con persone di nazionalità diverse. Curioso se si pensa che sono di natura riservata, forse addirittura timida» confessa Cristiana. Al ristorante Reale suo fratello **Niko Romito** è lo chef, mentre lei è la responsabile di sala e general manager di **Casadonna**, il relais con scuola di cucina che ospita il ristorante tristellato. Nella sua famiglia c'è sempre stata attenzione al buon cibo e al buon bere.

Malgrado un passato da quasi astemia, è diventata sommelier nel giro di pochi anni. In quegli anni il Reale era a Rivisondoli, Cristiana faceva su e giù in macchina per l'Abruzzo (ogni volta 150 chilometri) per partecipare ai corsi. Il percorso in sala è da autodidatta. «Ho visitato tanti locali imparando il mestiere dalla parte del cliente, studiando e aprendo molte bottiglie». Agli inizi curava sala, ordini, stoccaggio, gestione della cantina, servizio del vino, clienti. «Quando gli impegni e le responsabilità sono aumentate la squadra si è ampliata, mi sono avvalsa dell'aiuto del sommelier Gianni Sinesi, con il quale lavoriamo in simbiosi da 13 anni, insieme ad altri dieci ottimi collaboratori dell'accoglienza».

La sala è il luogo del racconto, serve disinvoltura, avere un aspetto curato, conoscere le lingue e avere una buona cultura generale: ci si può anche trovare a parlare di musica o di cinema. «Il nostro è un lavoro duro: quando gli altri riposano noi lavoriamo. I weekend non esistono, gli orari sono dilatati, si sta in piedi per ore di fila» spiega. Un lavoro impossibile per una donna? «No, è un lavoro bellissimo. Noi donne siamo passionali, con le mie collaboratrici diamo tutto se ci sentiamo stimolate e pensiamo ne valga la pena. Non c'è giorno che non arrivi a casa stanca morta, ma vedere la soddisfazione sul viso del cliente, sapere di avere contribuito a regalarli una esperienza che ricorderà a lungo mi ripaga di tutto».