

Mirko Rainer

Patron del Montalbano di Stabio



Location specializzata in organizzazione di matrimoni

Mirko Rainer ha la voce decisa e lo sguardo concentrato. Caratteristiche che testimoniano un'estrema passione e dedizione per il proprio lavoro, che poi è anche uno stile e un modo di vivere appartenente ai sognatori. Più che emozionarsi, Rainer riesce a far emozionare. Lo fa con naturalezza, come se la vita gli avesse affidato un compito preciso. Lo fa guidando saggiamente il Ristorante Montalbano di Stabio, "un angolo di Toscana in Ticino" lo definisce il Patron per simboleggiare la meravigliosa cornice naturalistica in cui si inserisce uno dei ristoranti più apprezzati in Ticino.

Una questione di record

Ai record, Rainer ci è quasi abituato. Nel febbraio scorso è stato insignito del Guinness World Records per il maggior numero di bottiglie di Champagne sciolate in un minuto. Il tutto in diretta su Canale 5 nella trasmissione "Lo Show dei Record" condotta da Gerry Scotti, un mostro sacro della tv italiana. Sessantotto (68) sono state le bottiglie sciolate. Un numero ancora maggiore rispetto

al precedente record firmato a Mendrisio nel 2014, poi "sottratto" a un americano e riportato "a casa". Il certificato campeggia in un angolo del ristorante Montalbano. È lì per ricordare che ambizione e determinazione saranno sempre i migliori ingredienti per una vita piena di soddisfazioni.

Il Ristorante Montalbano "si è evoluto parecchio in questi anni. Siamo diventati (tra le altre cose) anche una location specializzata per i matrimoni. Proponiamo feste di matrimonio personalizzate su misura in base alle richieste del cliente. Il nostro staff, ovviamente, è sempre a disposizione per tutta la durata dell'evento per rendere ancor più indimenticabile il giorno più bello della vita di una coppia e dei relativi ospiti. Prepariamo e curiamo tutto nei minimi dettagli: dai menù culinari, alle decorazioni floreali, valorizzando i desideri di ognuno".

Mirko Rainer, invece, è cambiato poco negli anni. "Certo, cerco di evolvermi al pari del ristorante con impegno e sacrificio. Tra le novi-

tà c'è la ME Premium Wine Trading, una piccola società con cui importiamo, selezioniamo e vendiamo vini di qualità. Un'altra grande soddisfazione è veder crescere la qualità dei nostri ortaggi coltivati direttamente in loco. Li raccogliamo e li vendiamo alla grande distribuzione con Manor e Rapelli". La lista dei sorrisi non è finita. "Sia io, che lo chef Andrea Bertarini abbiamo un apprendista da seguire e formare sperando di trasmettere la passione per il nostro lavoro. Per il resto, il concept di cucina è rimasto di alta qualità senza mai tradire le tradizioni e le radici locali".

Rainer si definisce "un sognatore". Se non hai più sogni da rincorrere significa che non hai più niente da dare. Qual è il mio sogno nel cassetto? Continuare a creare posti di lavoro e occuparli con persone che, come nel nostro caso, ci supportano in ogni attività". C'è spazio per desideri...stellati nella testa del Patron del Montalbano di Stabio? "Non lavoriamo con quell'obiettivo. Siamo focalizzati sul rendere felice chi viene a trovarci. Intendiamo lasciare un'esperienza autentica al cliente".

La salute e il benessere fisico del personale viene al primo posto al Montalbano. "Siamo seguiti dall'équipe di Fabrizio Macchi della Physiotechlab. È importante prendersi cura del proprio corpo per poter essere sempre lucidi, motivati e ispirati. La nostra testa viaggia velocemente e ci proietta avanti di qualche mese nel tempo, pur dovendoci concentrare sul presente. È importante quindi mantenere il giusto equilibrio e abbiamo notato che un corpo curato e il giusto riposo incrementano anche le nostre prestazioni. Fare questo lavoro significa non staccare mai del tutto, rimani sempre coinvolto in qualche maniera. Un'attività che mi fa stare bene è quella di tirare delle frecce con un'arco dietro casa. Senza chiaramente dimenticare i bei momenti da trascorrere in famiglia".

Il rapporto con i social

"Abbiamo una nostra strategia per quanto riguarda i social. Per scelta, abbiamo scelto di non mostrare e presentare tutto subito sui social. Penso che il cliente possa rovinarsi un'esperienza privandosi dell'effetto sorpresa.

Chiaramente Instagram, Facebook e gli altri social sono importanti a livello commerciale, ma non sono tutto. Dobbiamo sempre tenere in mente che è un mondo virtuale".

Sono cambiati i gusti dei ticinesi? "No, i gusti direi di no. Si è giustamente più pignoli su quello che può essere la qualità del servizio. Personalmente faccio molta attenzione alla cortesia, uno dei pochi aspetti dove abbiamo margine di manovra per regalare un'esperienza interessante al cliente. I piatti che serviamo li raccontiamo precisamente: da dove provengono, la loro storia. È un fattore importante per il rispetto della qualità e per la manodopera che in cucina ce l'ha messa tutta. Lo stesso facciamo con il vino e con gli eventi: qui le persone devono sentirsi a casa propria".

Rainer non ama la parte burocratica. Per fortuna c'è mia moglie Arianna che mi dà una grande mano. Ma non solo in questo. Il suo sguardo "esterno" è importante per cogliere importanti segnali e/o miglioramenti da ap-

portare. Ha una mente molto creativa e non posso che ringraziarla.

Con il patron del Montalbano torniamo sui matrimoni. "Siamo contentissimi dei feedback ricevuti. È bellissimo avere degli sposi che magari avevano partecipato a un matrimonio da noi in veste di ospiti. Vuol dire che riusciamo a lasciare un buon ricordo e non c'è gratificazione migliore. Vivo gli eventi con molta partecipazione e cura dei dettagli. Il margine di errore è pari a zero. Io sono sempre presente. C'è un lavoro che inizia mesi prima e avverto grande responsabilità, anche morale, verso chi si affida a noi".

Le novità in casa Montalbano non sono finite qui. "In gennaio, febbraio e marzo proponiamo piatti storici come tartare fatta al tavolo, lumache alla Bourguignonne, Crêpes Suzette, il mitico beef Wellington e tanto altro ancora. Il tutto abbinato a una carta di vini di alta qualità".