

Alfred Romagosa

L'Arbòs del Penedès, 1973



Cap de sala del Drolma des de l'obertura del restaurant. Es va formar a l'Escola de Restauració i Hostalatge de Barcelona. Acabats els estudis, a 22 anys, es va iniciar en aquesta professió difícil, complexa, sovint descurada, del servei de sala. Molt aviat va decidir formar-se a l'exterior i va apostar per la gran tradició hotelera londinenca. Allí va tenir la sort de poder treballar al Berkeley Hotel, de la cadena Savoy. I al cap de poc, a l'Hotel Ritz, a les ordres de Maître Stephen Bauxhall (actual director general de l'establiment). De la sala del Ritz, té un record immillorable de Giuseppe. Treballant durant dos anys al costat d'aquest gran *carver*, es va convertir en un trinxant excepcional. Ara, al Drolma, on va arribar amb 26 anys, és un cap de sala modèlic. Governa el servei amb mà de ferro, vestida amb el guant delicat de ratllar tòfona. És generós i atent amb el comensal, espectacular trinxant les peces davant de la taula. Ha fixat les regles del servei d'una de les sales més exigents de la ciutat.