

Alfred Romagosa

L'Arbòs del Penedès, 1973



Jefe de sala de Drolma desde la apertura del restaurante. Se formó en la Escola de Restauració i Hostalatge de Barcelona. Terminada la etapa escolar, a 22 años, se inició e esta profesión difícil, compleja, a menudo descuidada, del servicio de sala. Muy pronto decidió formarse en el exterior y apostó por la gran tradición hotelera londinense. Allí tuvo la suerte de poder trabajar en el Berkeley Hotel, de la cadena Savoy. Y al poco tiempo, en el Hotel Ritz, a las órdenes de Maître Stephen Bauxhall (actual director general del establecimiento). De la sala del Ritz, tiene un inmejorable recuerdo de Giuseppe. Trabajando durante dos años al lado de este gran *carver*, se convirtió en un trinchante excepcional. Ahora, en Drolma, donde llegó con 26 años, es un jefe de sala modélico. Gobierna el servicio con mano de hierro, vestida con el guante delicado de rallar trufa. Es generoso y atento con el comensal, espectacular trinchando las piezas ante la mesa. Ha sabido fijar las reglas del servicio de una de las salas más exigentes de la ciudad.