

Il quotidiano online del mercato super yacht

06 ottobre 2025

SERVICES

Hostess e steward a bordo: una guida pratica per chi lavora sugli yacht

Intervista a Vaifra Melchiorri, autrice del manuale pensato per equipaggi, comandanti e professionisti del mare di yacht e super yacht

DI GIUSEPPE ORRÙ | 6 OTTOBRE 2025

      STAMPA 



HOSTESS E STEWARD



Il quotidiano online del mercato super yacht

06 ottobre 2025

Genova – Tra i libri tecnici dedicati al mondo della nautica entra ora un titolo che parla direttamente a chi il mare lo vive lavorando a bordo. "Hostess e steward a bordo di barche a vela e a motore" (128 pagine, 24,50 euro), firmato da Vaifra Melchiorri ed edito da Il Frangente, è un manuale operativo che si rivolge a hostess, steward, comandanti e a tutto l'equipaggio impegnato nella gestione quotidiana di uno yacht.

Il testo non ha l'impostazione di un manuale teorico, ma quella di una guida concreta, nata dall'esperienza diretta. L'autrice ha raccolto consigli, procedure e buone pratiche che permettono a chi lavora a bordo di affrontare situazioni comuni e al tempo stesso delicate: dall'accoglienza degli ospiti al servizio in navigazione, dalla cura degli ambienti interni alla gestione della cambusa, fino al rispetto delle regole di sicurezza. Ampio spazio è dedicato anche alla comunicazione a bordo e al lavoro di squadra, elementi essenziali per mantenere l'armonia tra equipaggio e garantire la piena efficienza del servizio.

L'opera affronta il tema della preparazione della barca, dell'ordine e dello stivaggio, fornendo indicazioni pratiche sulla pulizia e sulla manutenzione degli spazi comuni e delle cabine. Non mancano sezioni che toccano aspetti operativi come l'organizzazione della cambusa, la pianificazione dei rifornimenti, la conservazione degli alimenti e la preparazione di menù settimanali. Sono inclusi un glossario nautico e una raccolta di ricette semplici e veloci, strumenti pensati per facilitare il lavoro di chi si trova a gestire il servizio in mare senza appesantirne i ritmi.

Dietro queste pagine c'è la storia personale di Vaifra Melchiorri. Nata a Modena nel 1971 e trasferitasi poi in Romagna, ha cambiato vita intorno ai trent'anni, lasciando un lavoro stabile per inseguire la passione per il mare. Senza una formazione marinairesca alle spalle, si è imbarcata per la prima volta rispondendo a un annuncio e da allora non ha più smesso di navigare. Ha solcato il Mediterraneo, i Caraibi, l'Atlantico, il Pacifico, l'Oceano Indiano e i mari del Nord, con sei traversate atlantiche e diverse rotte oceaniche all'attivo. Nel 2023 ha fondato la Sea Crew Academy, una scuola dedicata a chi vuole intraprendere la carriera di hostess o steward e desidera formarsi con un approccio diretto e professionale.

Il valore del suo libro sta proprio in questo: nell'offrire un punto di vista vissuto, capace di trasformare in procedure e consigli operativi ciò che spesso si impara solo con anni di esperienza a bordo. È una lettura utile non solo per chi si avvicina per la prima volta a questo mestiere, ma anche per comandanti ed equipaggi già esperti, che possono trovare nel testo uno strumento di riferimento per migliorare la gestione del servizio e l'organizzazione complessiva della vita in mare.

Al Salone Nautico di Genova, Vaifra Melchiorri ha presentato il suo libro "Hostess e steward a bordo di barche a vela e a motore", incontrando allievi di ieri e di oggi.

Vaifra Melchiorri, da dove nasce l'idea del libro?

"In realtà l'idea è nata dalla mia academy. Avevo già in mente di creare corsi di formazione per chi voleva intraprendere questo lavoro. Poi, insieme all'editore, abbiamo pensato a una guida che potesse servire non solo a chi si affaccia per la prima volta, ma anche a chi lavora già a bordo in maniera un po' improvvisata. Non è un manuale tecnico con regole rigide, ma una raccolta di consigli e linee guida da adattare alle diverse barche, agli ospiti e alle situazioni".

Quali sono le principali differenze tra lavorare in un hotel di lusso e a bordo di uno yacht?

"La prima differenza è che la barca si muove: cucinare o apparecchiare mentre navighi non è come farlo a terra. Poi ci sono gli spazi ridotti, che richiedono ordine e organizzazione, e la cambusa, che deve essere gestita con attenzione. Su un superyacht i frigoriferi e i freezer sono enormi e non manca nulla; su una barca piccola, invece, bisogna pianificare con il comandante quando e dove fare rifornimenti".

Quali sono le competenze personali più importanti per questo lavoro?

"Lo spirito di adattamento è fondamentale. Poi tanta energia, pazienza, empatia e capacità di problem solving. Tutto il resto si impara con l'esperienza".

Il quotidiano online del mercato super yacht

06 ottobre 2025

Nel tuo libro insisti molto sulla cambusa. Perché?

"Perché è la parte che mette più in difficoltà chi inizia. Organizzare bene la cambusa richiede pratica e attenzione ai dettagli. È diverso dal semplice cucinare: bisogna pianificare, pensare alla conservazione, ai tempi, alle scorte. Con il tempo diventa naturale, ma all'inizio è complicato".

Quali sono gli errori più frequenti che hai visto a bordo?

"Nelle barche piccole capita spesso di non capire dove sta il confine tra ospiti ed equipaggio. Il rapporto è diretto e cordiale, ma c'è sempre una linea che non va superata. Nei superyacht, invece, gli errori sono più tecnici: dimenticare un bicchiere a tavola durante un silver service, per esempio, è considerato un errore grave".

Come stanno cambiando le richieste degli armatori?

"Sono molto diverse rispetto a vent'anni fa, quando ho iniziato. Allora gli ospiti volevano soprattutto veleggiare e scoprire posti nuovi, mentre oggi il servizio, il comfort e la cucina hanno un ruolo centrale. Bisogna adattarsi anche alle nuove esigenze alimentari: in un gruppo di otto ospiti, capita che tre abbiano diete diverse. Questo significa che l'equipaggio deve essere sempre più specializzato e attento ai dettagli".

Se dovessi riassumere la formula del successo a bordo in tre parole, quali sceglieresti?

"Sorridere, essere disponibili ed essere gradevoli. Non basta offrire un servizio impeccabile: il lato umano è fondamentale. Anche in un contesto molto formale, il rapporto personale con l'ospite fa la differenza".

Il complimento più bello che hai ricevuto in carriera?

"Ce ne sono stati tanti, ma forse il più significativo è quando gli ospiti non vogliono scendere a fine vacanza. Oppure quando continuano a scrivere anche mesi dopo, per mandare un saluto o un augurio. Una volta ho ricevuto addirittura una lettera scritta a mano da una coppia di francesi: quello è stato il complimento che mi ha colpito di più".

