Professione barlady, ecco perché sono di moda

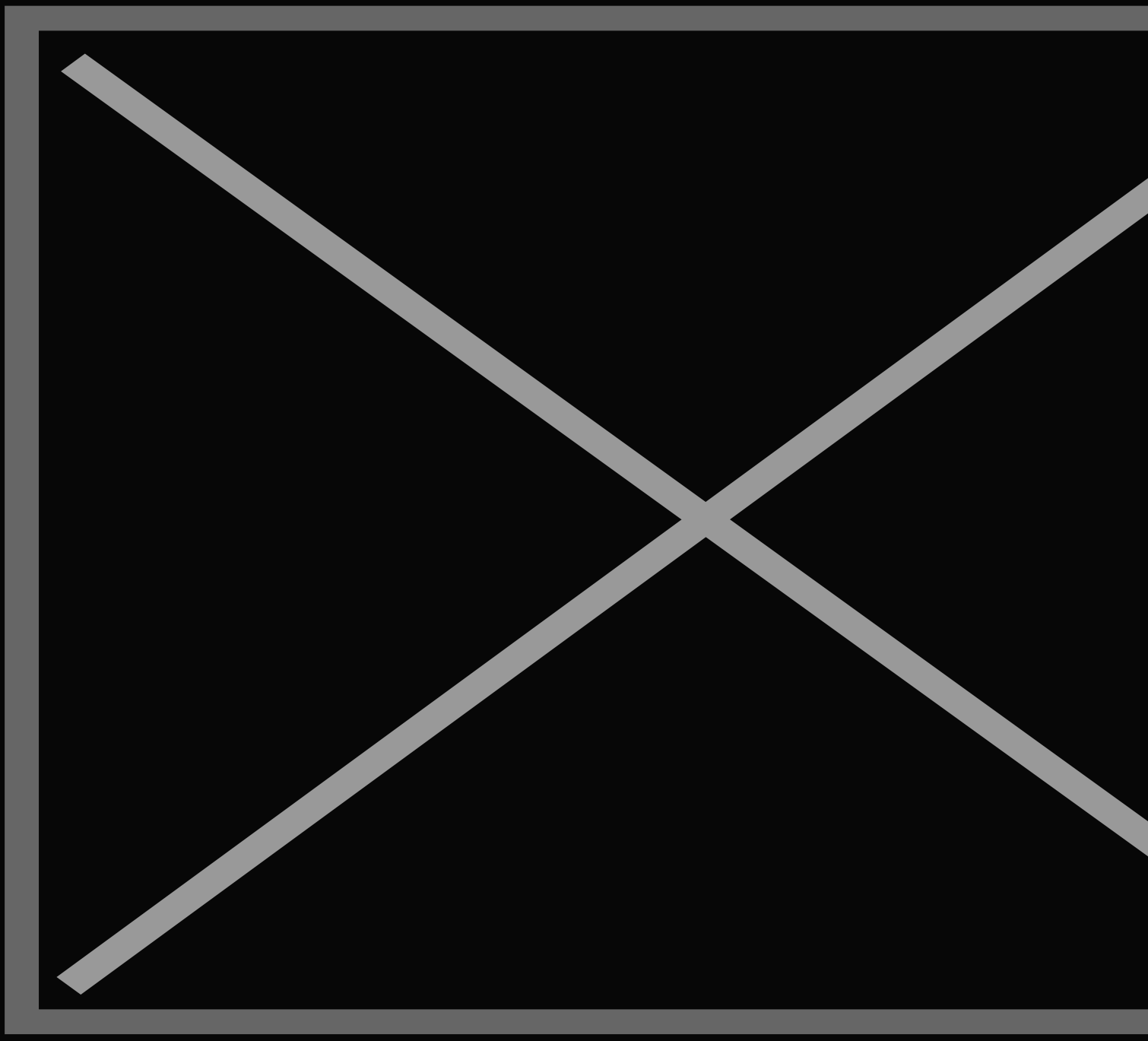
professione-barlady-cover-d87921ce

Non c’è dubbio: il popolo delle barlady cresce e si consolida. Ma che cosa hanno le barmaid in più dei colleghi? Quali caratteristiche le aiutano in questa professione? E al contrario quali limiti devono superare rispetto ai barman? Ecco il tema di questa inchiesta che coinvolge sei bar woman di età, regioni ed esperienze diverse. La loro opinione? Intanto la donna è più brava a curare i particolari. E poi...

PUNTI DI FORZA E NEI

“Le qualità tipiche di una barlady? Maggiore attitudine all’organizzazione del lavoro, superiore capacità di concentrazione e attenzione scrupolosa nel dosare gli ingredienti, creare le ricette e decorare i drink. E poi sensibilità, creatività, intuito”, risponde **Cinzia Ferro** titolare dell’Estremadura Cafè di Suna (Verbania). E poi: “Le donne sono più diplomatiche e in genere riescono a mediare meglio qualsiasi situazione”, sostiene **Virginia Ducceschi** bar manager del Rex di Firenze. Non basta: “Le donne sono più ordinate e precise nella pulizia. Inoltre sono dotate di una sensibilità e di un gusto estetico che spesso agli uomini manca” aggiunge **Adriana Bosco** bar woman manager all’Ithay a Cava De Tirreni. Quanto ai limiti principali, le barmaid intervistate sono tutte allineate: “Siamo meno forti fisicamente degli uomini, ma possiamo svolgere senza problemi anche tutti quei lavori considerati “maschili”, come per esempio scaricare casse e fusti”, commenta la Ferro. Insomma, “essere barlady significa anche sporcarsi le mani e farsi i muscoli. Ma quando c’è passione la fatica si percepisce meno” avvisa la Ducceschi.

[caption id="attachment_161760" align="aligncenter" width="958"]

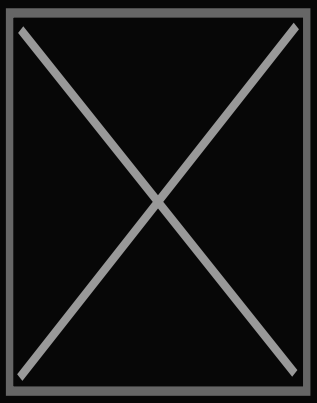


Adriana Bosco Ho scoperto la passione per la mixology a 33 anni quando lavoravo in un bar pasticceria di Roma. Da allora ho studiato e maturato esperienze che mi hanno portato a diventare la bar manager all’Ithay a Cava De Tirreni, un thai restaurant cocktail bar.[/caption]

IL RAPPORTO CON I COLLEGHI

Eccezioni a parte, oggi nelle principali città italiane tra colleghi barman e barlady c’è in genere un rapporto paritario e armonioso. Questo non significa che non resistano pregiudizi di matrice sessista, soprattutto in provincia e al Sud. “Anche se la situazione è migliorata, da noi la mentalità machista è

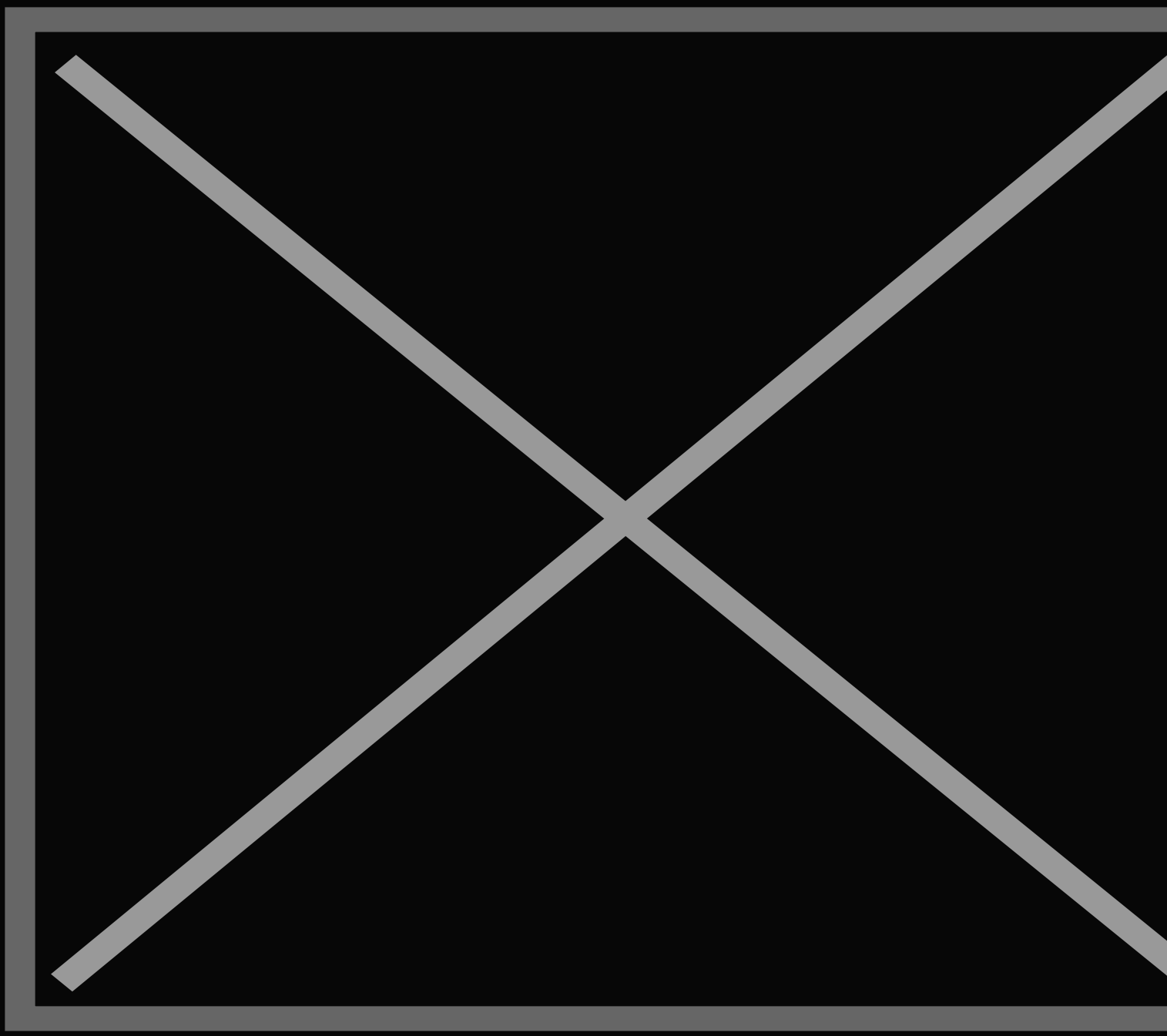
ancora abbastanza diffusa. Non è facile lavorare in un ambiente di uomini così. Detto questo, con me nessuno si è mai comportato in modo irrispettoso. Più che fortuna, è questione di atteggiamento. Se si ha un approccio professionale, solare ma non confidenziale è raro trovarsi in situazioni imbarazzanti o antipatiche", osserva Adriana Bosco. È d'accordo **Jessica Rocchi**, barlady di Alice Ristorante a Milano, che aggiunge: "Nessuno si è mai permesso di mancarmi di rispetto, ma ho avuto dei problemi con dei colleghi insicuri e autocentrati che mi percepivano come un ostacolo per il loro successo e non come un elemento della squadra con cui crescere insieme. Con il tempo ho imparato a non lasciarmi condizionare da queste dinamiche e a non perdere energie in sterili relazioni. In fin dei conti, basta solo continuare a credere in se stessi per superare questo genere di situazioni".



Jessica Rocchi
Sommelier ad appena 18 anni, mi sono poi specializzata in mixology seguendo dei corsi targati AIBES, Flair Academy e Campari Academy. Dopo qualche anno in un hotel di lusso in Umbria, sono diventata la barlady di Alice Ristorante di Viviana Varese a Milano dove nei prossimi mesi inaugureremo l'angolo mixology.

STIPENDIO A CONFRONTO
Parliamo di "cash". **Edda Fiore** barlady del Nabilah di Napoli racconta: "Se analizziamo gli stipendi non ci sono differenze: a parità di mansione, guadagniamo la medesima cifra. Dobbiamo però lavorare il triplo per conquistare la fiducia di titolare e clienti e per affermarci in questo mondo. Mi pare emblematico che la parola barlady in Campania sia ancora poco utilizzata e che si rivolgano a noi con il termine barman. Non trovate?".

[caption id="attachment_161763" align="aligncenter" width="837"]

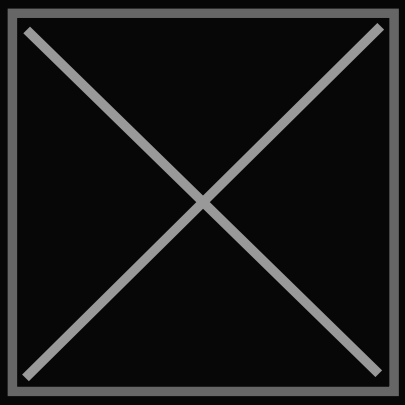


Edda Fiore Ho iniziato a shakerare a 27 anni. Che dirvi? Amo moltissimo questo mestiere. Oggi sono barlady all’Archivio Storico di Napoli e al Nabilah. E mi sento realizzata. Il mio sogno? Riuscire a emergere come barmaid e a conciliare impegni di lavoro e famiglia.[/caption]

QUANDO LA BARLADY È ANCHE TITOLARE

Diciamolo: non è facile la vita delle barlady titolari di un locale. “Occorrono una buona dose di fermezza e di sicurezza per farsi rispettare da una squadra di uomini”, spiega **Francesca Gentile** di Montecatini Terme, proprietaria e barlady del Funi1898. “Non tutti i bartender accettano di buon grado ordini da una donna: alcuni si sentono feriti nel proprio orgoglio maschile e diventano degli elementi di

disturbo nel team”. È quindi imprescindibile selezionare una squadra di professionisti non solo validi sul piano tecnico, ma pure in linea sotto il profilo umano.



Francesca Gentile
Titolare barmaid del Funi1898 di Montecatini Terme, laureata in Scienze Politiche ed internazionali, prima di aprire il cocktail bar con i miei soci ho collaborato come reporter con testate di viaggi e natura tra cui National Geographic.

QUANTO DURA LA CARRIERA
L’età anagrafica in sé non è un elemento che condiziona la carriera di una barlady, tuttavia dopo i 50 anni sarebbe meglio lavorare dietro le quinte e affidare il bancone alle mani di un fidato collaboratore. “Due i motivi: intanto, superata la boa del mezzo secolo diminuiscono forza fisica, resistenza e velocità. Secondo, per avvicinare il pubblico della notte bisogna trasmettere un’immagine fresca”, spiega Cinzia Ferro. Chi ha orecchie per intendere…



Cinzia Ferro

È dagli anni ’90 che lavoro come barlady. Ho dedicato la mia vita al bere miscelato e a questo mestiere. Per emergere, ho rinunciato ai figli e a passare le feste comandate in famiglia. Ma sia chiaro: non ho rimpianti. Sono consulente per diverse aziende e titolare con il mio compagno di due

realtà che, insieme all’amore e all’arte, mi riempiono l’esistenza: Estremadura Cafè, il mio regno, e l’Antica Osteria il Monte Rosso

COME GESTIRE LE AVANCES

È importante gestire in modo brillante le situazioni potenzialmente imbarazzanti o pericolose. In primis, il rapporto con i clienti troppo espansivi. Premesso che se mantenete un atteggiamento cordiale ma distaccato difficilmente avrete grandi problemi, in caso di clienti troppo spiritosi giocate l’arma del sorriso e dell’ironia. «Basta una battuta chiara per scoraggiare atteggiamenti troppo confidenziali», chiarisce la Ducceschi.



Virginia Ducceschi

Mi sono avvicinata al mondo della mixability quando lavoravo come cameriera per guadagnare qualcosa durante gli studi. È stato amore a prima vista. Ho capito che volevo diventare una barlady quando mi sono accorta di trascorrere ore intere a guardare i bartender al lavoro. Non è stato un percorso facile ma oggi sono la barmanager del Rex a Firenze: la mia casa, il mio palcoscenico, il mio divano, la mia strada. Insomma, il mio universo.

I cocktail non sono mai stati così sexy