Deborah Di Maggio, la barlady a cinque stelle

20230727095806deborah-719235d9

Deborah Di Maggio ha iniziato giovanissima e ha seguito la sua vocazione dietro al banco fino a diventare **un'esemplare barlady**: le sue prime esperienze risalgono al periodo delle scuole medie, durante le vacanze estive, in un bar di proprietà degli zii sul lungomare del suo paese.
Un posto che, i primi tempi, rappresentava soprattutto **"una scusa per stare fuori fino a tardi"**, ma che è presto diventato la prima scuola dove mettersi alla prova e imparare a tenere il vassoio, fare cappuccini, saper ascoltare il cliente *"e avere pazienza; perché dietro al banco ne serve davvero tanta".*

Hai iniziato molto presto a lavorare nel settore alberghiero e a frequentare corsi, masterclass o studiare da autodidatta. Oggi troviamo molto materiale online.
"Questo ci permette di allargare ogni giorno di più le nostre conoscenze anche a titolo gratuito e di restare sempre aggiornati sulle novità e sulle tendenze del momento. Attualmente ho raggiunto la posizione di head bartender in una struttura 5 stelle, ho ottenuto moltissime gratificazioni grazie ai diversi concorsi vinti, ma continuo ancora a studiare, a confrontarmi con colleghi e appassionati del mestiere e lo farò sempre. A prescindere da qualunque premio o riconoscimento ottenuto, credo che la gratificazione maggiore sia data da tutti coloro che apprezzano quello che creiamo e dal servizio che forniamo".

Del resto sei head bartender dei bar all'interno dell'Hotel Le Calette...
"Un 5 stelle conosciuto nel mondo, da più di 50 anni, come uno degli angoli più suggestivi della costa siciliana. Un boutique hotel immerso in un vasto parco a due chilometri dal centro storico di Cefalù, patrimonio UNESCO. Il locale non è di mia proprietà, ma io e ognuno degli impiegati della famiglia Le Calette ci sentiamo parte di questo posto magico come se lo fossimo. Come ci ripete spesso la proprietaria, Le Calette, oltre a essere casa loro, è anche la nostra".

Anche se la percentuale di barlady dietro un banco aumenta sempre di più, ci sono ancora spesso tante discriminazioni. È ancora così nel 2023?
"Sì, ne ho potuto fare esperienza personalmente. Ogni gradino raggiunto costa alla donna il doppio della fatica. Si tende ancora troppo spesso ad associare la dolcezza, la tenerezza, la delicatezza e l'eleganza che le appartengono a una sorta di debolezza o inferiorità. Esistono ancora troppi uomini che si considerano il sesso forte e spesso non accettano l'idea che la donna abbia le sue stesse capacità, soprattutto in questo mestiere. Io credo non esista differenza tra barlady e bartender. Anzi, la donna potrebbe avere una marcia in più in questo settore".

Qual è il tuo drink preferito e invece quello più richiesto?
"Il mio drink preferito è il Pornstar Martini, un cocktail a base di vodka alla vaniglia, Passòa, succo di frutto della passione, succo di lime e accompagnato da un bicchierino di prosecco. Quello più richiesto lo Spritz, in tutte le versioni".

Qual è stata la tua esperienza maggiormente memorabile come barlady?
"Probabilmente al primo posto metterei l'Open World Cocktail Competition 2023, nella quale mi sono classificata al primo posto assoluto come Italian Competitor, al secondo posto assoluto come World Competitor e primo Miss Barlady OWCC 2023. Essere in gara con circa 50 concorrenti professionisti provenienti da tutte le parti del mondo è stato emozionante e avere con me amici e parenti per festeggiarlo lo è stato ancora di più".

Le tue fonti di ispirazione nel mondo dei cocktail sono solitamente legate alle emozioni?
"Quelle che può regalarmi la natura, una canzone, la cucina, un'immagine. Anche il web spesso mi ispira a provare qualcosa di nuovo. Ciò che mi incuriosisce in generale mi spinge a cercare il diverso. Mi piacciono molto i contrasti di colori, profumi, sapori e la natura, il bio e i prodotti unici che cercano di differenziarsi dagli altri".

Credi che il mondo dei bar sarà sempre più improntato sulla ricerca di prodotti unici?
*"Non solo, anche salutari, biologici e nel rispetto del pianeta. Vi è una consapevolezza ed una sensibilità sempre maggiore verso questi argomenti, così come verso le problematiche legate all'eccessivo consumo di alcol, soprattutto nei giovani. Credo che si tenderà sempre di più a studiare prodotti nuovi a bassissima gradazione alcolica o alcol free e che saranno proprio questi il futuro dei bar che ci saranno. Per il 2023, credo che sferificazione, spume, infusi e prodotti artigianali saranno ancora i protagonisti del nostro banco. Food da bere, **food pairing** e proposte originali di twist on classics saranno le parole chiave anche per quest'anno".*

?**La ricetta di Deborah Di Maggio**

Cocktail creato nel 2022 in occasione della prima edizione della cocktail competition organizzata e vinta da Deborah Di Maggio a Expocook

Golden Love

Ingredienti:
30 ml di Gin Aquamaris gold edition
20 ml di rosolio al bergamotto Italicus
10 ml di Passionao di Amari Siciliani
20 ml di polpa di Guava Rosa della Mixer diluita con 50 ml di acqua minerale naturale
8 gocce di Magic Velvet di Stillabunt

Decorazione:
In coppetta, fiori eduli e foglia d’oro alimentare