

SPIRITBARMAN



UNA BARLADY CHE È RIUSCITA A CONCILIARE L'IMPEGNO DI UNA FAMIGLIA CON IL RUOLO DI PRIMO BARMAN AL MAJESTIC DI TORINO. UNA CARRIERA COSTRUITA GRAZIE A COMPETENZA, PROFESSIONALITÀ E PADRONANZA DELLE LINGUE. PERCHÉ IL SENTIRSI ACCOLTI NEL PROPRIO IDIOMA RESTA FONDAMENTALE PER I CLIENTI

Ilaria, un tocco di classe dietro al banco bar

Manuela Caspani



ILARIA BIEGI È IL PRIMO *BARMAN* DELLO *STARHOTEL MAJESTIC* di Torino che concilia un ruolo di responsabilità con la scelta di una famiglia. Il difficile binomio carriera/famiglia è il motivo per cui non sono certo molte le *barlady* in Italia che diventano *F&B Manager* o *capobarman*. “È un lavoro impegnativo e presuppone di non avere tempo libero nei periodi canonici”: così testimonia Ilaria che, con grande determinazione, è riuscita ad avere l'una e l'altra, anche se ha rinunciato a lavorare all'estero. Del resto, che la sua strada fosse questa, Ilaria l'aveva capito fin da bambina quando, in vacanza con la famiglia, era affascinata dai profumi degli hotel: “Amavo il momento della colazione per la fragranza avvolgente che invadeva la sala ristorante”. Fu questa suggestione che le fece frequentare l'Istituto alberghiero nell'indirizzo “ricevimento”, il più completo secondo lei: tre lingue straniere, diritto ed economia. Da ciò emerge come la preparazione teorica e culturale sia importante per la *barlady*, che è stata formatrice all'alberghiero e continua ad avere un'attenzione particolare per i giovani: “Al bar del *Majestic* accogliamo stagisti, perché credo che per loro sia un'esperienza significativa lavorare sul campo, sperimentarsi con gli *standard* di una grande catena e confrontarsi con una clientela internazionale”.

Che il banco bar fosse il posto per lei, lo capì l'insegnante di sala, facendole sostituire un compagno: si muoveva a proprio agio come se non avesse fatto altro nella vita se non percorrere

quella breve passerella, all'interno della quale si danza tra i cristalli dei bicchieri, lo scintillio del ghiaccio e il caleidoscopico brillio della bottigliera. Oggi vanta un *curriculum* ricco di riconoscimenti come quello di *Lady Drink* per il miglior *cocktail* (di cui proponiamo la ricetta) e la miglior decorazione. Per Ilaria, la presenza di una donna dietro al banco bar è importante perché conferisce un “tocco” di particolare senso estetico al banco. “Torino oggi è una città vivace, aperta al turismo, legata alla tradizione e all'arte. Al *Majestic* soprattutto gli stranieri amano sostare al bar gustandone il calore e la possibilità di bere i classici, con la disponibilità a farsi consigliare. Competenza, professionalità e padronanza delle lingue fanno la differenza in questa professione”, afferma convinta Ilaria. **F&B**



Ilaria Biegi, *barlady* competente e professionale, ha vinto il concorso *Lady Drink* con il cocktail *Profumo di donna*



IL COCKTAIL

Profumo di donna

2,5 cl London dry gin Tanqueray

2 cl Vodka alla pesca Keglevich

2 cl Aperol

1,5 cl Cointreau

Shakerare e colmare con 5 cl di Prosecco in doppia coppetta *cocktail*. Completare con un *twist* d'arancia.

