



Barbara, regina chierese dei cocktail conquista tutti col suo "Lady Morena"

La barlady è tra le 10 finaliste del concorso della Fabbri

■ Barbara Ricco Crudelini è tra le dieci barlady migliori d'Italia. La trentasettenne, ex proprietaria del Borderline Cocktail Bar di Chieri, ha conquistato la giuria del concorso "Lady Amarena" promosso da Fabbri.

Ha superato oltre 60 concorrenti con il cocktail "Lady Morena", chiamato così in onore di questa competizione tutta al femminile e del colore scuro dell'amarena.

Il suo drink ha un sapore deciso, a base di liquirizia, vodka polacca e Gum Nero Fabbri.

Il 24 e il 25 settembre Barbara parteciperà alla finale a Rimini. In palio un buono in attrezzature da lavoro e lo "scettro" di Lady Amarena 2018, ovvero uno shaker cesellato a mano che da quattro anni Nicola Fabbri consegna alla prima classificata.

L'agitazione si fa sentire al momento di salire sulla pedana per realizzare il cocktail davanti alla giuria, per il resto la barlady chierese vive la competizione con tranquillità: «In fondo, in questo lavoro si è messi alla prova con ogni cliente - spiega - Bisogna creare il cocktail giusto e la paura di deludere c'è sempre. La pressione della gara però mi riempie di gioia ed entusiasmo, è una grande opportunità poter osservare altri colleghi all'opera, un'esperienza lavorativa molto intensa, anche se fuori dal bancone».

Tra le concorrenti non mancano solidarietà e voglia di divertirsi: «Prima della performance ci sosteniamo per alleggerire la tensione, spesso dietro le quinte nascono amicizie durature. Alla finale spero di rivedere qualcuno che in passato mi ha dato del filo da torcere».

La gara Fabbri si svolge anche online, per aiutare Barbara ad avere un bonus sul punteggio della finale si può votare il suo cocktail su www.ladyamarena.it

La liquirizia di Lady Morena viene da "Borderlizia", il liquore nato al Borderline Cocktail Bar sette anni fa: «Avevo appena aperto e in molti mi richiedevano il gusto liquirizia, ma in commercio non ho trovato niente di soddisfacente, così ho creato un liquore come volevo io. In poco tempo è diventato il marchio distintivo del locale, per questo sono partita proprio da questo sapore per creare il cocktail per la competizione. Poi ho combinato i prodotti Fabbri che dovevo inserire da regola-

mento».

A gennaio Barbara ha venduto il locale, ma continua a collaborare con il suo vecchio

La barlady Barbara Ricco Crudelini



staff: «Ho preso questa decisione con un po' di tristezza, ma era giunto il momento che questa mia "creatura" imparasse a camminare da sola. Ora ho più tempo per dedicarmi alla parte più bella e creativa di questo mestiere. Ho ripreso con le competizioni e continuo la mia formazione, per imparare sempre nuove tecniche e tenere mente e manualità allenate. Così posso offrire sempre nuovi stimoli anche ai miei studenti». Infatti insegna all'Aibes, Associazione Italiana Barman e Sostenitori, e nei corsi di Immaginazione e Lavoro a Torino. «Spero che i miei corsisti e i clienti facciano il tifo per me».

Non è stato facile lasciare un lavoro ben avviato per rimettersi in gioco, ma è stato altrettanto difficile farsi strada nel mondo della mixology, prevalentemente maschile: «Una donna va incontro a molti pregiudizi: spesso una barlady non viene vista di buon occhio perché si pensa che non possa fare lavori pesanti. In realtà siamo molto più forti sul piano psicologico, riusciamo ad essere sempre sorridenti con i clienti, anche quando è una giornata storta. Poi siamo molto ordinate e metodiche, per spostare i carichi pesanti basta allenarsi, per me è una bella palestra!», sorride.



Barbara si è affacciata a questo mondo per gioco, ma poi non l'ha più abbandonato: «Ho iniziato a fare la cameriera perché volevo comprarmi il motorino. Con il tempo mi sono appassionata al contatto con il pubblico, mi piaceva spiegare ai clienti gli ingredienti di quello che ordinavano. Per un periodo ho fatto la pizzaiola e, dato che lanciavo in aria le pizze, qualcuno mi ha suggerito che avrei potuto provare anche a fare acrobazie con le bottiglie per preparare i cocktail. Così mi sono appassionata alla mixology e, dopo aver girato tanti locali, come il Billionaire e la Roton-da Valentino, sono tornata a Chieri per aprire un posto tutto mio. Tutti mi dicevano che era un azzardo, ma sto raccogliendo grandi soddisfazioni».

Rossella Amato

