

Home > Costume > Le migliori barlady del mondo sfidano la Lady Amarena a suon di cocktail

COSTUME

A⁻ A⁺

Martedì, 8 ottobre 2019 - 08:45:00

Le migliori barlady del mondo sfidano la Lady Amarena a suon di cocktail

Sarà un'italiana o una filippina la nuova signora del mixer? Outsider sono anche le cinesi, le nigeriane e le coreane che si contenderanno l'ambito scettro

di Eduardo Cagnazzi

Tutto pronto per le due finalissime di Bologna di Lady Amarena, il concorso ideato cinque anni fa per celebrare il centenario della mitica Amarena e che da allora coinvolge le signore del cocktail: il 15 ottobre per l'elezione di Lady Amarena Italia e il giorno successivo per l'assegnazione del titolo ufficiale internazionale tra le dodici finaliste, tra cui la vincitrice italiana. Chi sarà la nuova "signora della mixology" del pianeta?: La Nigeria o gli Emirati Arabi?. Oppure la Cina, Singapore, Corea, Spagna, Cipro, Romania, e naturalmente Italia. La rosa delle nomination per chi si contenderà il titolo di Lady Amarena 2019 a colpi di agguerritissimi e talentuosi shaker che si sfideranno sotto gli occhi di una giuria tutta al femminile è ormai completa. .

La competizione cresce e matura di anno in anno: le adesioni al concorso hanno superato quest'anno quota 4 mila, con partecipanti provenienti dai cinque continenti. L'edizione 2019 si caratterizza, infatti, per una vocazione sempre più internazionale: sono infatti otto, oltre l'Italia, i titoli nazionali assegnati - Lady Amarena Spagna, Singapore, Corea, Cipro, Romania, Cina, Nigeria, Uae- ai quali si aggiungono quelli per il "resto del mondo", con tre professioniste selezionate da un Global Desk Jury sulla base delle ricette pervenute sulla piattaforma del concorso. In totale dodici "signore del mixer" che si contenderanno lo scettro di "Lady Amarena 2019" nella finalissima bolognese.

Oltre alle adesioni in evidente ascesa, è la pervasività geografica a contribuire a rendere unico un concorso che ha avuto la capacità di raggiungere Paesi, come Nigeria ed Emirati, che nell'immaginario collettivo difficilmente vengono accostati alla mixology, tanto meno di stampo femminile, e che invece stanno mostrando trend evolutivi particolarmente interessanti.

In Nigeria, dove l'industria dei cocktail sta vivendo una fase embrionale, si registra un incredibile entusiasmo per il concorso, con oltre un migliaio di adesioni. Tra le tante partecipanti dieci sono quelle selezionate per la finale, che ha visto l'incoronazione della giovane Bubbles, una lady discriminata dalla famiglia per la sua scelta professionale, che ha trionfato con un cocktail nero dedicato all'Africa. Gli Emirati si distinguono invece per l'internazionalità del profilo delle partecipanti, provenienti da ogni angolo della terra, dalle Filippine alla Nuova Zelanda, passando per la Nuova Guinea e l'Indonesia. Ad essere incoronata Lady Emirati è stata Inna Ocheretiana, barlady ucraina del Four Seasons DIFC di Dubai.

Dall'Oriente -dalla Cina, con il cocktail *Ciao Bella*, della lady Liu Ting Zheng, un passato da ballerina professionale che oggi danza con i sapori, passando per la Corea con il cocktail di Awon Yun, *Cherry over Cherry*, composto da sciroppi aromatici amalgamati con un vino tradizionale coreano alla ciliegia, e infine Singapore, con il cocktail *Queen Amara* di Anna Princena, una rivisitazione in salsa orientale dell'intramontabile "Sbagliato"- arriva una forte spinta alla contaminazione di sapori e culture, con accostamenti inediti che danno vita a creazioni iper-moderne.

E' ispirato alle donne forti e indipendenti, capaci però di mantenere uno spirito femminile e dolce, *Her*

Majesty, il cocktail ideato da Simone Londou, la nuova Lady Cipro. Aurora Rodríguez Casas, signora dello shaker della Spagna, ha conquistato lo scettro con *Maren My!*, un invito al gemellaggio dei sapori tra Paesi mediterranei. Timeea Țivrea, regina di Romania, ha invece convinto con il suo *Frutto di Fantasia*, dedicato alle signore della mixology, un piccolo ma agguerrito esercito, unito da un forte spirito di solidarietà e da una carica creativa che sta scuotendo positivamente il settore. Vengono infine, rispettivamente, dalla Germania e dalla Grecia (2) le tre finaliste "del resto del mondo, che con le loro invenzioni - *Diamante dell'Etna*, *Cherry Brulee* e, appunto, *Il Mondo* - hanno conquistato la giuria virtuale del popolo degli internauti.

Come testimoniano queste storie, Lady Amarena è più di un concorso. E' un faro che si pone l'obiettivo di "catturare" il vento rosa del cambiamento, valorizzando la professionalità femminile e contribuendo ad abbattere alcuni tabù che ancora resistono in molti contesti lavorativi. Il concorso ci racconta infatti che per diventare barlady molte concorrenti sono state costrette a lottare, sfidando imposizioni familiari, discriminazioni o "banale" scetticismo. "Come azienda -dichiara Nicola Fabbri, quarta generazione della famiglia del fondatore- siamo da sempre attenti alla costruzione di opportunità professionali, con particolare sensibilità all'universo femminile. I risultati del concorso ci stanno dando ragione: c'è una grande potenzialità rosa, in tutto il mondo, che si sta sprigionando nel settore della mixology grazie a professioniste competenti e preparate che stanno portando nuova linfa, contribuendo a diffondere una cultura del bere polifonica, ma sempre attenta agli aspetti etici, alla salute e alla convivialità".

Se è vero che la "ristorazione è donna" -con oltre il 50% degli impiegati nei pubblici esercizi che appartiene al "gentil sesso" (dati Fipe 2019)- è innegabile che esistano ancora nicchie creative in cui la presenza femminile è considerata un'eccezione, annegata -anche linguisticamente- nel genere "dominante". Tutti conoscono il Barman. Molti meno la Barlady, il controcampo rosa che in questi ultimi anni sta portando uno spirito di innovazione in un settore storicamente presidio maschile. Basti pensare che due delle ultime edizioni del più prestigioso concorso internazionale dedicato ai bartender sono state aggiudicate a due giovani donne. E anche in Italia, dove attualmente le Barlady sono poche centinaia, si respira un vento di cambiamento, che ha portato nel 2017 ad incoronare migliore Bartender nazionale una signora, Irene Deiara. La conferma che creatività, sensibilità, etica, legame con la tradizione sono i valori aggiunti che la componente femminile sta portando nell'universo della mixology. Tra i primi a capirlo, Fabbri 1905, che già da cinque anni ha dedicato alle artiste dello shaker un concorso di portata internazionale nato per festeggiare i 100 anni dall'invenzione della mitica Amarena Fabbri.

Commenti

TAGS:

bologna

fabbri

bar

nigeria