



RICETTE A CONFRONTO ALLA BOLOGNA COCKTAIL WEEK

Le donne bartender conquistano i locali prestigiosi. La migliore? È di Palermo

DI CARLO VALENTINI

Arrivano le donne dietro i banconi dei bar e padroneggiano shaker, misurini, bottiglie, aromi. La migliore bartender italiana si chiama **Adriana Firicano**, 23 anni (nella foto). Lavora al bar del teatro Santa Cecilia di Palermo e ha dato al suo cocktail il nome La Lupa, dalla donna estrosa, ribelle e molto femminile della novella di Giovanni Verga. È stata eletta al concorso riservato alle professioniste del cocktail,

organizzato al Teatro comunale di Bologna (dove la lirica per qualche giorno ha lasciato il posto alle alchimie delle barmaid) da **Fabrizio**, l'azienda specializzata nell'amarena ma attiva anche nel settore dei liquori. Quali gli ingredienti della Lupa?: 50 ml di Bulleit Bourbon 10 years old, 20 ml di sciroppo d'amarena, 20 ml di fresh lime juice, un rametto di menta. Dice la sua ideatrice: «Il bar è come il teatro, ti metti la maschera e con il sorriso più grande che hai, lasci

tutti i problemi personali fuori dal bar e cerchi di dare un momento felice al cliente. Non siamo medici, non salviamo vite umane, ma abbiamo la facoltà di poter far vivere un bel momento o distruggere totalmente una serata».

È il lato rosa della mixology. Sono le avanguardie in un mestiere finora riservato ai maschi: «Combattiamo il pregiudizio a suon di shaker», aggiunge Adriana Firicano. Da brave combattenti stanno conquistando posizioni di prestigio: se andate al Piano 35 di Torino a proporvi il cocktail che fa per voi, dopo avervi studiato per qualche minuto, è **Cinzia Ferro**, 46 anni: «Si riscontra», dice, «un sensibile ritorno al classico. Dopo le grandi decorazioni del "bere faraonico", si rivalutano le linee essenziali. Quindi oggi è richiesto un bere miscelato della tradizione dove si stanno facendo onore nostre glorie come il vermouth e la grappa». Al Talea di Torvaianica vi accoglierà **Ilaria Bello**, 32 anni: «Al



mio cocktail ho messo il nome Ruscio de mare, Rumore del mare: versare il succo di pompelmo rosa, lo sciroppo e il rum Trois Rivières in uno shaker, agitare il tutto vigorosamente e poi versare filtrando in una coppetta ben fredda, quindi decorare con rametti di finocchietto selvatico». Mentre **Lucia Montanelli**, 33 anni, è diventata la numero uno al The Bar at The Dorchester, a Londra. Dice: «Il bartender non è solo colui che sa mixare degli ingredienti, deve anche conoscere i prodotti che usa e saper creare drink appositamente studiati per il tipo di cliente che ha di fronte. Deve sapere cosa consigliare e capire anche quando è opportuno fermarsi, perché bisogna ricordare che il ruolo del bartender è fondamentale in un mondo in cui l'abuso di alcol è un problema sempre più attuale».

L'iniziativa delle lady a confronto è avvenuta nell'ambito della Bologna Cocktail Week, un omaggio al mondo del beverage e della miscelazione con la creazione anche di un circuito di bar ad alta professionalità che sarà presto allargato ad altre città. **Oscar Quagliarini**, 42 anni, è un super premiato bartender: «Ho un laboratorio a Senigallia dove produco alcuni ingredienti in modo da ottenere un equilibrio perfetto nel bicchiere. Ormai sono 21 anni che studio le miscelazioni che vanno poi adattate all'emozionalità dei periodi storici, negli ultimi 3 anni ho creato 33 drink». Infine **Nico Salvatori**, 33 anni, è il bartender del locale Oltre (a Bologna): «Ben vengano le donne che aggiungono sensibilità agli ingredienti necessari per fare bene questo mestiere». Qual è il trend? «L'uso di prodotti artigianali e naturali e l'abbinamento dei drink ai piatti della cucina tradizionale». Un suo cocktail? «Gin Aqua Luce, infuso al pepe rosa, liquore allo zenzero, noce moscata, limone, gocce di albume, shrub alla vaniglia».

© Riproduzione riservata

