STORIE AL BAR

Angelo Borrillo: il mio modo di essere barman

// 28 MARZO 2023 da FABIO RENZETTI

Storie al bar è uno spazio dedicato a voi barman e baristi che da sempre lavorate dietro al bancone e a stretto contatto col cliente. **Oggi, per Storie al bar, vi presentiamo la storia di Angelo Borrillo, che ha avuto piacere di rispondere alle nostre domande e di raccontarci la sua avventura.**

Storie al bar nasce da un'idea di Peppino Manzi. Da molto tempo Peppino aveva in mente questo progetto per dar voce ai suoi ex giovani apprendisti barman del Cluny Piano American Bar e ai suoi ex allievi di scuola divenuti poi professionisti, poi aperto anche a tutti i barman, che potessero ricordare i primi anni della loro carriera delle vostre storie, delle vostre esperienze e lanciare un messaggio d'incoraggiamento ai giovani futuri barman.

CORSO DI 1° E 2° LIVELLO

LOGIN

USERNAME:

PASSWORD

ENTRA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

Angelo Borrillo ci spiega subito cosa vuol dire per lui essere barman.

"Ritengo doverosa una premessa, così da poter conferire al termine "BARMAN" il corretto e proporzionato significato. Di origine inglese, molto diffuso in Italia e principalmente utilizzato
per definire il professionista che opera nel Bar, con competenze specifiche e la giusta esperienza nel proporre e preparare cocktail e long drink. A volte I'accezione barman è utilizzata genericamente sia al maschile sia al femminile, anche se per le donne esistono termini più specifici come Barlady o Barmaid. Entrando invece nello specifico, ritengo che questa professione non si
improvvisa e che i traguardi normalmente arrivano dopo anni ed anni di sacrifici, senza dimenticare che, alla base di tutto e dietro ad ogni grande Barman c'è soprattutto il MESTIERE.

La professione del Barman, oggi nella versione moderna "Bartender", negli ultimi anni ha visto un crescente aumento di interesse dovuto principalmente a due aspetti legati alla professione: la possibilità di viaggiare ed i guadagni, se si è convinti e preparati ad alti livelli. Mentre in passato si dava molta importanza alla differenza tra Barista e Barman, oggi si tende a definire Barman un operatore bar, specializzato in caffetteria o in miscelazione, il quale lavora con un approccio più moderno, si occupa dei prodotti di caffetteria e colazione e dell'eventuale somministrazione di cibi e bibite/drink a seconda dell'orario di servizio. Si tratta di una figura professionale che utilizza tecniche che velocizzano la preparazione dei cocktail, risulta quindi adatta a gestire e a coordinare operatività ed ambienti con maggiore affluenza. L'arte del Bartending non si può improvvisare, ecco perché coloro che intendono diventare professionisti necessitano di adeguata e specializzata formazione, che è possibile acquisire partecipando a Corsi e Master Class e volendo/potendo, iscrivendosi ad associazioni di Professionisti con cui condividere questa meravigliosa arte dell'accoglienza, capace di rendere un professionista sempre migliore anche e soprattutto sotto il punto di vista umano e nelle relazioni con gli ospiti.

La formazione non può essere in alcun modo trascurata, infatti, nel mestiere del Bartender è necessaria la conoscenza dei prodotti, della loro lavorazione e delle tecniche per un'adeguata preparazione. Il Bartender è sempre a contatto con il pubblico per cui deve essere fortemente orientato a soddisfare il cliente e comprenderne i gusti e i bisogni. Per farlo occorre avere doti comunicative e una spiccata socialità. Il Bartender può lavorare sia in proprio nel mondo della consulenza, del catering e degli eventi, oppure può legarsi da dipendente ad una
struttura. Per quanto riguarda il servizio di sala, ritengo molto apprezzabile che il Bartender, ove tale servizio sia previsto, possa confrontarsi con il cliente, proprio per dare le giuste indicazioni in merito alle sue scelte, indipendentemente che si tratti di un cocktail, di un buon distillato o anche semplicemente di una miscela di caffè".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

Ecco il racconto delle prime esperienze: "Onestamente il mio primissimo approccio con il mondo dell'ospitalità è avvenuto nel reparto della sala. E' stato invece agli inizi degli anni '80 che rimasi folgorato dalla postazione del Banco Bar del mitico Paradiso Club di Rimini quando ebbi l'opportunità di far parte dello staff del più iconico locale della riviera riminese. Era una meta professionale molto ambiziosa ed io volevo a tutti i costi farne parte integrante, così che mi fu data la possibilità ed il ruolo di responsabile del Barbeque, si trattava del Ristorante estivo del Paradiso Club che mi avrebbe consentito, durante il periodo invernale di poter svolgere il servizio sala disco ed avere la possibilità di collaborare al banco con i due esperti barmen come Enzo Zoffoli ed Andrea Brio, purtroppo entrambi prematuramente scomparsi".

Chi sono stati i suoi Maestri?

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

Oltre ai Bartender Enzo ed Andrea del Paradiso Club di Rimini, ho avuto anche la fortuna di conoscere personaggi come il grande Giancarlo Montebelli, quei tempi Capo Barman dell'Hotel Bellevue di Rimini, Giorgio Gallarani Capo Barman Hotel Ambasciatori di Rimini, Leo Spimi Capo Barman di molti dei migliori Hotel di lusso della Riviera Romagnola ed il grande privilegio di avere contatti e collaborazione con il "MAESTRO" dei Barmen Peppino Manzi del Cluny Bar di Milano Marittima. In quegli anni, ho appreso tanto un po' da tutti, avendo avuto inoltre l'opportunità di seguire per molto tempo Giancarlo, Leo e Peppino nei corsi bar, da loro tenuti ed organizzati in tutta la Romagna, potendolo fare come loro assistente, cosa che molti giovani dell'epoca erano soliti fare se dimostravano attitudine e talento nel settore.

La mia prima vera esperienza come Barman responsabile arriva nel 1984 all'Hotel St.Hubertus **** di Madonna di Campiglio per ben 4 anni, sia in inverno che in estate, dove per effetto della mia esperienza anche nel mondo settore della ristorazione, vengo assunto con il ruolo di capo Barman e Maitre allo stesso. Per apprendere meglio le lingue, tra una stagione e l'altra vado in Germania e studio inglese e nel frattempo mi iscrivo all'A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), non perdendo così l'occasione per partecipare a Master, Corsi e Concorsi, attività molto importanti per accrescere la mia formazione e conoscenza nel mondo del bar. Ritornato a Rimini, dopo un periodo di lavoro in proprio con l'azienda di famiglia, ritorno al Paradiso Club sul Colle di Covignano per una piccola parentesi, poi nel 1994 vengo chiamato alla corte del Byblos Club di Misano come Maitre, ma l'anno successivo vista la mia esperienza sufficientemente completa in più contesti, la proprietà mi nomina Direttore del locale per quanto concerne la parte Food & Beverage, al Byblos evidentemente tutto funziona con soddisfazione e ci resto per ben 14 anni.
Durante il periodo invernale essendo il Byblos un'attività prettamente estiva, continuo ad occuparmi di Food & Beverage nei reparti Sala Bar, delle più importanti e quotate discoteche della Riviera (il Pineta di Milano Marittima – il Prince di Riccione – Lex Meduse Ravenna)

Ma nel 1994 assieme ad un gruppo di giovani bartender avviene la svolta epocale nel mondo del bar, si decide di costituire una nuova Associazione, l'U.B.S.M. (Unione Barmen San Marino) che, nata quasi per gioco, in pochi anni diventa per le Aziende del mondo beverage il punto di riferimento per il mercato della mixology dell'epoca. L'associazione Sammarinese ha avuto come presidente il Capo Barman Giancarlo Raschi, il sottoscritto ha avuto per 10 anni l'incarico di Segretario Nazionale, tra gli altri, spiccano i nomi di Spiridione Ripaldi come Tesoriere e poi a seguire i consiglieri Andrea Brio, Giorgio Gallarani, Andrea Bertelli e Giancarlo Montebelli. Sono stati anni ricchi di emozioni e di soddisfazioni, ci siamo divertiti professionalmente e ancora oggi siamo un bel gruppo anche se qualcuno purtroppo ci ha lasciato prematuramente. Nel frattempo, attratto dalla vita Associativa, nel 2000 mi iscrivo anche in A.M.I.R.A. (Associazione Maitre Italiani Ristoranti Alberghi), questa esperienza è stata altrettanto importante anche e soprattutto per il completamento del mio ruolo professionale che oggi mi vede ancora operativo.

E' nel 2004 che l'U.B.S.M. raggiunge un importante accordo con AIBES, le due associazioni concordano una fusione con lo scopo di unire forze, risorse ed opportunità, tutti i soci U.B.S.M. regolarmente iscritti passano in A.I.B.E.S. che per l'occasione costituisce una unica Sezione A.I.B.E.S. dell' Emilia Romagna che da quell'anno si chiamerà A.I.B.E.S. Emilia Romagna-RSM
Questo cambiamento mi riavvicina al direttivo nazionale di A.I.B.E.S. ed è proprio nel 2004 che decido di candidarmi alle elezioni nel

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

Consiglio Nazionale Aibes. Vengo quindi eletto Consigliere Nazionale per la Sezione Emilia Romagna-RSM per il triennio 2004/2007 e successivamente nel mandato 2007/2010 raggiungendo
con grande orgoglio la carica di Vice Presidente Nazionale. Professionalmente parlando primi anni 2000 come libero professionista, entro a far parte anche del corpo docenti, in due centri
di formazione professionale IeFP di Bologna Fomal e Cefal. Tra le numerose e prestigiose collaborazioni con importanti brand del settore, ho collaborato per anni e collaboro tutt'ora con Fabbri 1905 – Red Bull – Sirman – Cooperativa Campo – Forst- Ghiaccio Express e tante altre ancora. Siamo al 2013 e tutto va a gonfie vele, ma la vita è anche un viaggio in alto mare che talvolta può riservarti una tempesta improvvisa che io ho incontrato sulla mia rotta. Proprio in quell'anno scopro di esser stato destinatario di una brutta malattia che mi ha fermato per un periodo significativo ma non lunghissimo e, fortunatamente oggi tutto è risolto. Ho ripreso il mio lavoro senza problemi svolgendo per circa 5 anni il Capo Barman al Victor di Riccione e gli ultimi tre anni come Food & Beverage Manager presso Hotel Corallo****s di Riccione.

Dopo la malattia, su spinta del Dott. Nicola Fabbri di Fabbri 1905 e con la collaborazione del collega Marco Del Bianco ho iniziato ad organizzare Concorsi per Cocktail a scopo benefico per A.I.L.
(Associazione Italiana Leucemie) il format si chiama Cockt-Ail e in conseguenza a questo progetto e con lo stesso nobile scopo, è nata poi anche la squadra Calcio A.I.L. Aibes Emilia Romagna San Marino. Oggi mi occupo sempre di formazione IeFP, consulenze per Bar Ristoranti Hotel e collaboro con IEG (Rimini Fiera per intenderci) in qualità di responsabile coordinatore delle aree Vip Lounge nelle varie manifestazioni fieristiche. Per anni ho partecipato ai vari concorsi Regionali, Nazionali ed Internazionali di Bartender, raggiungendo spesso ottimi risultati e con
varie finali in giro per il mondo.

Qui a seguito le località/evento tra quelle a me più care:
1° classificato Lisbona Finale Bar Festival
Tre primi posti Regionale Emilia Romagna AIBES
2° classificato Saint Vincent Nazionale AIBES
Milano Finale Nazionale Angostura
2° ClassificatoTorino
Finale Mondiale Grand Prix Martini"

Scopriamo quali sono secondo Angelo Borrillo le caratteristiche che deve avere un vero barman

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

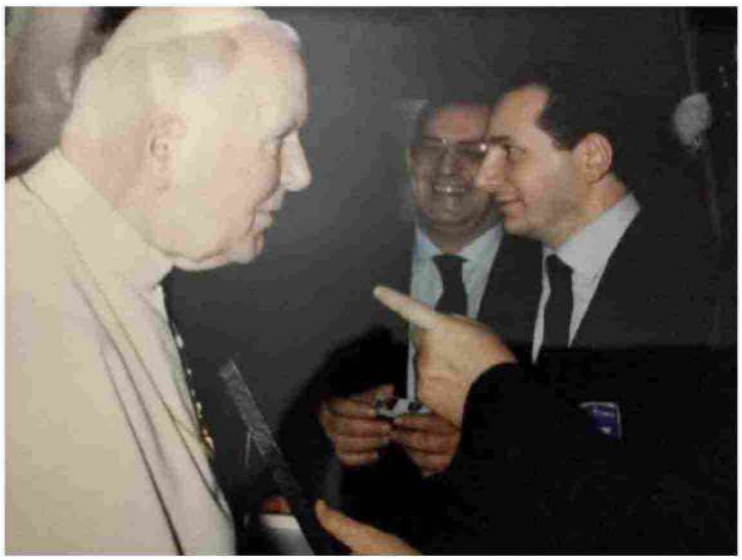
"Confidente fidato, maestro di vita, showman poliedrico: il barman incarna nell'immaginario comune tantissime qualità. Dal primo all'ultimo drink della serata, il barman accoglie, consiglia e
diletta i suoi ospiti con un savoir-faire che sembra essere stato assegnato al momento del primo corso di formazione. Niente a che fare con dosaggio, tecniche di miscelazione o elenchi IBA (International Bartender Association): diventare un perfetto barman è questione di cortesia e perspicacia. Essere accogliente perché i Cocktail Bar incarnano nell'immaginario
collettivo un'idea di rifugio. Luogo di incontro, di scambio, di amicizia. Essere perspicace, più diretto del detective Colombo, più sagace della CIA, un vero barista capisce cosa desideri con sole due
domande. Basta guardare il cliente negli occhi per capire se ha avuto una pessima giornata al lavoro, compito del Barman è indovinare anche cosa il suo palato desidera, per rendere la serata più leggera. Un bravo Barman deve saper personalizzare ogni drink, il quale va studiato appositamente sul cliente. Un lavoro sartoriale, taylor made, affinché il drink incontri i desideri del cliente ed i suoi gusti personali, con un bilanciamento perfetto tra dolce e amaro. Essere comunicativo, perché in realtà, il bancone del bar è un luogo catartico ed il barista è, oltre che terapista a tempo pieno, anche un ottimo oratore. Deve saper intrattenere i clienti ed avere di base un'ottima cultura generale. Quando possibile deve viaggiare, alla ricerca di nuovi sapori e nuovi drink da proporre ai propri clienti, contornati da racconti ed aneddoti! Deve saper stupire ed essere un vero showman del locale, il barista deve saper lasciare i propri clienti ogni volta a bocca aperta, un po' come un prestigiatore con lo shaker in mano. Anche i passaggi più semplici devono essere spettacolarizzati così da rendere il momento della creazione, importante tanto quanto quello della bevuta che deve risultare indimenticabile. L'esperienza in un vero cocktail bar parte dal momento in cui si varca la soglia!"

Come è cambiato il mestiere di barman e cameriere oggi?

"Secondo la mia esperienza vissuta sul campo, oggi essere un ottimo Barman ha un significato completamente diverso rispetto a 10 o 20 anni fa, proprio perché è da allora che questa figura professionale si è trasformata ed evoluta insieme al mercato. E negli ultimi anni, questo processo di cambiamento è andato ancora più velocemente a causa della situazione che noi tutti conosciamo. Ai locali non serve più solamente qualcuno che prepari dei buoni drink ma serve anche una sorta di Sales Bartender, quella figura oggi indispensabile anche e soprattutto per procacciare nuovi clienti, ed ecco che il Barman deve trasformarsi anche in PR. Questo sta a significare che il Barman si trasforma in un vero e proprio PR (che sta per Pubbliche Relazioni
o Public Relationships, se preferite), ossia qualcuno che non va nei locali a fare da bere e basta, ma che si porta la propria lista clienti in ogni luogo in cui va a lavorare come libero professionista. E
chiaramente non si fa pagare solo per le ore che lavora, ma anche per aver contribuito a portare nuovi clienti e ad aver incrementato il fatturato. Avere una lista clienti significa che devi essere in grado di costruirla, farla crescere e gestire in modo profittevole, sviluppando delle competenze imprenditoriali che sono tutt'altro che banali. È il futuro della professione del Barman, il passaggio obbligatorio per chi vorrebbe, un giorno mettersi in proprio ed aprire un locale ma che adesso non ha né i mezzi economici, né le competenze necessarie per non fallire in pochi mesi, e si pone quindi come passaggio naturale all'interno del percorso di crescita professionale. Per quanto riguarda la figura del cameriere negli ultimi anni è cambiata a tal punto che in alcuni Hotel dove una volta esisteva il vero e professionale Chef de Rang, oggi molti utilizzano il servizio a buffet ed il cameriere si è trasformato in un semplice porta piatti. Va inoltre precisato che purtroppo i programmi televisivi di settore, non sono di grande aiuto, perché viene sempre e solo messa in maggiore evidenza l'importanza dello Chef e della cucina in generale e in percentuale
minore la figura del Barman, al punto che, per molti fare il cameriere significa svolgere un lavoro poco edificante".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706



Il ricordo più bello degli anni di lavoro

"Il mio primo concorso all'estero, precisamente a Montecarlo per la Finale di Bar Festival. Ricordo che per quell'esperienza eravamo un numeroso gruppo di colleghi e dopo un lungo viaggio con vecchio Ford Escort da 9 posti arrivati davanti al Loews, non ci diedero nemmeno il tempo di scaricare i bagagli che subito gli addetti alla sicurezza ci obbligarono a spostarci....non eravamo ben accetti con il nostro furgone.... Basti pensare che fu Sua Altezza Serenissima, la Principessa Grace ad inaugurare l'apertura del Loews Monte Carlo che nel 1998 è diventato il Monte Carlo Grand Hotel e poi il Fairmont Monte Carlo. Un soggiorno al Fairmont Monte Carlo è sinonimo di bellezza, lusso e raffinatezza".

Scopriamo quali sono gli ingredienti che usa maggiormente

"Sono innamorato dei prodotti amaricanti come i Bitter, mentre per i distillati prediligo Rum Cubani e Vodka perché essendo tendenzialmente neutri riesco a miscelarli bene con altri prodotti come succhi e spezie".

E qual è il suo rapporto col cliente?

"Col cliente cerco di avere un rapporto gioviale ma senza passare il limite, dando sempre totale priorità alla professionalità. In buona sostanza lascio che sia lui a stabilire i termini del nostro rapporto in funzione delle sue esigenze: ascoltare quando l'altro ha desiderio di parlare, rispondere quando l'altro vuole sapere, col proposito di distrarlo offrendo ciò di cui in quel momento pare avere bisogno. Dico sempre ai miei collaboratori che la professione del barman equivale a quella del Prete e dell'Avvocato, raccogli degli ospiti le proprie confessioni.....sappiamo tutto....ma non sappiamo nulla....."

Ed ecco quali sono i cocktail che Angelo Borrillo ama fare di più, ed una sua ricetta

Diciamo che come la maggior parte dei Barmen sono un amante dell'Americano come drink aperitivo, perché mediamente alcolico e con i giusti sentori di amaro e vini aromatizzati come il Vermouth, mentre per un dopo cena tra amici vado a colpo sicuro con un buon Gin & Tonic con un classico London Dry Gin Tanqueray oppure un gin profumato o aromatico tipo Hendrick's o Malfy Rosa dipende dalla serata. Una delle ultime ricette create da me durante il Lock Down quasi per gioco in collaborazione con il Dott. Nicola Fabbri, è il:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

Biassanot
3 cl Vecchia Romagna
3 cl Rosso Antico
3 cl Marendry

Preparazione: Mixing Glass
Servizio: Coppa Doppio Cocktail
Decorazione: Twist arancio e Amarena Fabbri
Perché Biassanot? Si chiamavano Biassanot ed erano i "tiratardi" che girovagando per osterie tutta la notte rimandavano il più possibile il momento del cinema Bianchetti (altra perla del gergo felsineo, vado al cinema Bianchetti = vado fra le lenzuola). Ecco perché abbiamo utilizzato esclusivamente prodotti Bolognesi".

Come pensa il suo locale?

"Confidenziale e accogliente. Vorrei che il cliente identificasse il locale come uno spazio neutro, lontano da tensioni e stress, in cui regalarsi un momento di benessere, dove poter passare quei magici dieci minuti in compagnia di amici e confidarsi con il suo Barman del cuore.

Tre aggettivi con cui ama descriversi sono Attento al proprio lavoro. Disponibile verso il cliente e i suoi collaboratori ed ovviamente Professionale. Tre aggettivi con cui descrivere i suoi cocktail.

"Accattivanti nell'aspetto, Equilibrati nella loro complessità, Vivaci nel sapore. Credo inoltre sia estremamente importante saper presentare un "prodotto" in modo che colpisca la fantasia di chi legge il menù o la carta dei drink, in modo tale da spiegare davvero cosa si è inteso proporre, anche nei dettagli se è necessario. Catturare in modo positivo l'attenzione del cliente. «La cosa più difficile non è attirare un cliente, ma convincerlo a ritornare»".

Infine gli chiediamo di scrivere una frase che lo rappresenta, un motto o un aforisma

"Mi rifaccio spesso ad una celebre frase dell'amico e collega Oscar Cavallera, talentuoso uomo nel mondo beverage e nell'ospitalità a 360°. Lui sostiene che "il miglior Barman è quello che quando chiude il suo locale, consente al cliente di uscire con il sorriso e di conseguenza il Barman sorride aprendo il cassetto....."
Mentre personalmente: Faccio sempre ciò che non so fare per imparare come va fatto. - Vincent Van Gogh -"

****

Questa rubrica vuole essere una sorta di contenitore delle vostre storie di vita ed anche delle vostre ricette più importanti. Di volta in volta daremo spazio ad un barman che racconterà la propria storia umana e professionale e che ci dirà, con un aforisma, il suo modo di vedere questa straordinaria professione.

Gli articoli saranno pubblicati qui su bar.it

Per ogni articolo, appunto, troverete foto del barman aforisma e una sua ricetta "cavallo di battaglia". Alla fine di questo percorso, raccoglieremo tutte queste esperienze in un volume: "Storie al Bar" e-book e cartaceo.

Se volete raccontare anche voi la vostra storia e la vostra carriera, potete inviare una mail a **bar@bar.it** indicando come oggetto Storie al bar. Ricordate di:

Indicare nome e cognome, luogo di provenienza;
Allegare il file con le domande a cui rispondere per realizzare l'articolo (POTETE SCARICARE IL FILE QUI)
Scrivere l'aforisma che vi rappresenta
Allegare una o più foto che vi rappresentano negli anni di lavoro
ricetta e spiegazione di un vostro cocktail con relativa foto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706