Bartender Interviste

Francesca Aste, Lady Amarena 2023: "Il mio futuro? Sempre in Sardegna"

Da Nicole Cavazzuti 30/11/2023

Trent'anni, di cui 15 passati dietro a un bancone, Francesca Aste ha vinto l'edizione 2023 di Lady Amarena, il concorso organizzato (dal 2015) ogni anno da Fabbri 1905 per decretare la migliore barlady d'Italia.

"Per fare questo lavoro, a 14 anni avevo falsificato la firma di mio padre", ricorda, sottolineando la passione che l'ha portata a intraprendere una carriera per la quale ha mollato anche l'università, dopo un anno di studi in Economia e Finanza.

AZIENDE • PRODOTTI • SERVIZI

Aziende, Prodotti, Servizi
Hausbrandt conferma la partnership ad "Artisti del Panettone"

Aziende, Prodotti, Servizi
Your Kitchen, il progetto italiano visionario e pragmatico in Namibia

Aziende, Prodotti, Servizi
Brasilena, la gazzosa al caffè che in Calabria è diventata un mito

Aziende, Prodotti, Servizi
Il nuovo format di 12oz: sei drink in edizione limitata

VINO

Vino
Mionetto Valdobbiadene è tra i 100 migliori vini al mondo

In vino veritas
Wine tour in Calabria: la Pizzuta del principe

Vino
Prosecco solidale de Le

In vino veritas
Vini de Martin: vini di

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

Nata a **Carloforte**, un'ora e mezza da Cagliari, dove ha mosso i primi passi nel mondo dell'ospitalità, da due anni è **bar manager di Spirits Boutique** nel capoluogo sardo, dove è tornata dopo diversi anni trascorsi a Milano. "Un'esperienza che mi ha insegnato tantissimo. Ma ora non voglio più spostarmi dalla mia Sardegna", chiarisce. A meno che non si tratti di una trasferta per andare a vincere un concorso.

Ecco **l'intervista** alla nuova regina delle barlady italiane.

Qual è stata la tua formazione come barlady?
Ho iniziato frequentando alcuni corsi accessibili a chiunque, anche se dovevo lavorare per poter pagare le quote di iscrizione. Ma la prima occasione di crescita professionale si è presentata quando uno dei titolari del bar Napoleone di Carloforte mi vide all'opera e mi chiese di lavorare con lui. Tuttora lo chiamo "papà barman", tanto è stato importante per me. E quando mi si presentò l'occasione di trasferirmi a Milano, fu il primo a incoraggiarmi a partire.

Francesca Aste durante la finale di Lady Amarena 2023

Quindi, la tappa successiva del tuo percorso è stata in una delle capitali della mixology italiana...
Sì. Francesco Galdi del Dry di viale Vittorio Veneto mi chiamò il 27 agosto e mi disse che, se volevo, mi avrebbe dato un lavoro dalla settimana successiva. Poi sono arrivati il Trussardi e il Cera. Sono rimasta cinque anni a Milano, facendo esperienze a 360 gradi. Non solo dietro il bancone: ho sempre voluto imparare tutto sull'accoglienza, sul modo di porsi con i clienti, sulla gestione di un locale...

Prosecco solidale de Le Manzane per aiutare i bambini malati
Vini de Martin: vini di montagna, mani e cuore

DOLCE SALATO

Prosecco solidale de Le Manzane per aiutare i bambini malati
Vini de Martin: vini di montagna, mani e cuore

DOLCE SALATO

Torta ricotta, arancia e gocce di cioccolato

Ricetta ciambella soffice di zucca e mandorle

Ciambelline di mela, la video ricetta

Crostata di mele e amaretti. La ricetta

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

Un insegnamento che ti è rimasto impresso più di ogni altro?
Curare l'estetica. Quando i clienti vengono da te in un locale, prima di uscire di casa si vestono e si truccano apposta per l'occasione. E tu devi fare altrettanto per loro.

Francesca Aste con il Banksy Martini, con cui ha vinto Lady Amarena 2023

I tuoi 3 drink preferiti?
Negroni prima di tutto. Anche perché a volte tendo a dimenticare le ricette dei cocktail, ma quella del Negroni è impossibile scordarla... *(ride)*. Poi mi piacciono molto il Penicillin e il Rusty Nail.

Consigli per prepararli a regola d'arte?
Quelli che valgono per qualunque drink. Vanno rispettate le ricette, facendo riferimento al ricettario Iba. Ed è fondamentale la tecnica. Io, come dicevo, non sempre ricordo le ricette a memoria, ma sono disponibile a preparare qualunque cocktail: una volta che conosci la tecnica, ripassare gli ingredienti è questione di un attimo.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
013706

In generale, che cosa ti infastidisce in un bar?
Mi infastidiscono diverse cose: un drink nel bicchiere sbagliato, quando in un cocktail chiedo un certo prodotto e ne viene utilizzato un altro, le cannucce…

Programmi futuri?
Il sogno è quello di aprire un locale tutto mio, sempre in Sardegna, insieme con il mio fidanzato. Stiamo insieme da quasi sette anni, lavoriamo insieme a Spirits Boutique e abbiamo avuto modo di lavorare fianco a fianco anche in passato: fra noi c'è grande affiatamento e ci completiamo a vicenda nei rispettivi ruoli professionali.

Leggi anche:

Barlady: una possibilità per tante giovani appena diplomate

TAGS barlady lady amarena

Condividi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706