Grazia Di Franco, storia di una barlady giramondo

img3037-de5418b2

Vogliamo invitarvi in un tour esclusivo guidati da una “vera esploratrice”, non solo del banco bar, da far impallidire il celebre navigatore portoghese Magellano: Grazia Di Franco, partita dalla Sicilia e arrivata in Australia con in mezzo tante importanti tappe intermedie che l’hanno vista a Milano e Roma ma anche ad Amsterdam e in Svezia. Scopriamo di più su questa affascinante barlady e appassionata viaggiatrice.

Quando e dove hai cominciato ad esplorare il mondo e la miscelazione?

Dopo aver vinto la mia prima gara di miscelazione nel 2009, mi sono trasferita a Milano e lì ho lavorato durante la stagione invernale in diversi cocktail bar per poi spostarmi in estate a Jesolo o in Sardegna.

Viaggiatrice anche nella formazione infatti a un certo punto ti sei spostata dalla sede di Planet One di Catania a quella di Milano...

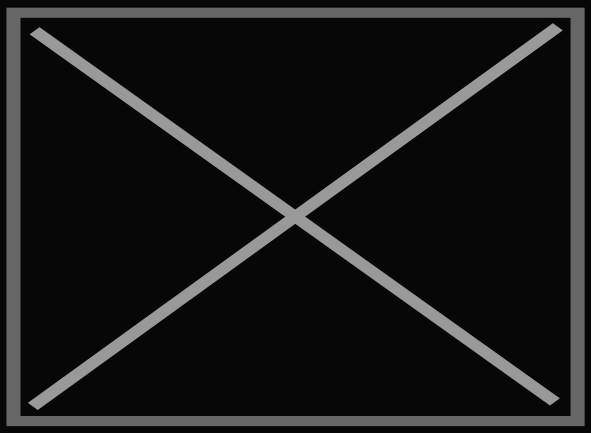
Ho cominciato a seguire corsi di formazione nella sede di Catania: Basic e successivamente Advanced e Mixology. A Milano invece ho frequentato il corso di Bar Manager e alcuni open day con Andrea Fiore, a quei tempi trainer dei corsi di miscelazione.

In quegli anni Planet One organizza Absolut Talent Show 2009 e al tuo cammino si aggiunge una nuova tappa: la Svezia.

Di sicuro quella gara mi ha messo davanti una bella fetta del mondo del bartending che ancora non conoscevo. Non è un segreto che ho vinto la gara da giovanissima, non solo anagraficamente, ma anche dal punto di vista dell'esperienza. La competition mi ha portato in Svezia dove ho visitato la distilleria Absolut e ho avuto l'opportunità di frequentare un'interessante "mini-accademia" in Pernod Ricard. Il premio prevedeva anche un soggiorno in Lapponia: un'esperienza indimenticabile.

Parlando ancora di competizioni, nel 2012 hai partecipato alla Bols Around the World, un'altra tappa interessante di questo viaggio…

Mi trovavo a Milano e decisi di mettermi alla prova con le selezioni di una delle prime edizioni di Bols Around The World. Mi classificai per le semifinali e ricevetti ottimi feedback da parte della giuria che apprezzò molto la mia idea di miscelazione: utilizzai yogurt e pomodoro, feci un drink vellutato ma molto *savory*. Da allora la miscelazione è assai cambiata: basti pensare alle tecniche avanzate, al ghiaccio home-made che ormai è quasi un must per moltissimi bar e anche alle selezioni delle gare che prima si basavano sui social mentre oggi hanno criteri differenti e molto più apprezzabili.



È poi seguito un periodo di esplorazione in giro per diversi cocktail bar in Italia ma anche in Europa…

Esatto. Sono stata per un po' a Miami, un'esperienza breve ma intensa. Tornata dalla Florida, ho lavorato a Marina di Ravenna al fianco di una delle persone a cui devo molto, Jimmy Bertazzoli che, a volte con severità e altre con il suo amore sfrenato per la qualità, mi ha fatta molto crescere. La tappa

successiva è stata Roma con un magnifico Massimo D'addezio e l'apertura del Chorus Cafè; Massimo è stato un altro mentore, non solo a livello lavorativo ma anche umano, un amico sempre pronto ad aiutarti. Il "viaggio" è continuato ad Amsterdam con il Tales and Spirit, una delle più grandi realtà del mondo, un'esperienza assai formativa accanto a grandi professionisti e in una città che mi ha insegnato molto. Poi quando si viaggia ci si prende gusto, quindi non poteva mancare un piccolo salto ad Aguardiente, sempre a Marina di Ravenna, dove ho aiutato la start-up e affiancato Jimmy.

Arriviamo alla tua meta attuale: l'Australia.

Arrivo qui nel novembre 2016 con molta voglia di scoprire cosa ci fosse da questa parte dell'emisfero: i bar, la cultura, lo stile di vita… Ed "atterro" al The Lobo Plantation, un altro top 100 a livello mondiale, un rum bar ispirato alla vecchia Cuba e qui inizio anche il mio cammino come contributor per Justcocktails.org, una piattaforma mondiale di bartending dove pubblico i miei articoli e le mie foto, di cui sono un'enorme appassionata.

Raccontaci qualcosa di più su The Lobo Plantation, il locale dove lavori a Sydney.

The Lobo Plantantion è un locale dal sapore retró, curato in ogni minimo dettaglio, con una selezione di rum vastissima, drink curati con un grande lavoro dietro ma il punto forte del locale è di certo l'accoglienza e la cura del cliente. Una realtà bellissima ma che, da brava esploratrice, lascerò a breve per nuovi progetti…

Ci salutiamo con un gioco da "viaggiatori": quale cocktail non può mancare nella tua "valigia"?

Ti rispondo in maniera secca: un Daiquiri.

Up & down: la classifica degli spirits di Grazia Di Franco

I cocktail di Grazia Di Franco: Matcha Rum, Matcha Sun e Tally Me Banana