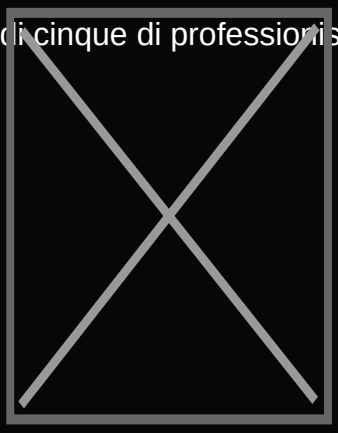
Barlady: storie di donne al bar. Ecco le loro riflessioni

carmen-clemente-4-fecf8f05

Sempre più forte la presenza femminile tra le barlady e alla guida di bar e locali. ecco le storie, le riflessioni e i consigli di alcune professioniste del settore

I fatti parlano: da qualche anno, sempre più donne sono al timone di bar, birrerie e locali notturni. Ma com'è la loro vita dietro le quinte? Quali rinunce affrontano per arrivare ad alti livelli? Che pregiudizi devono sfatare? E come conciliano vita professionale e privata? Ecco le storie, le riflessioni e i consigli di cinque di professioniste del settore.

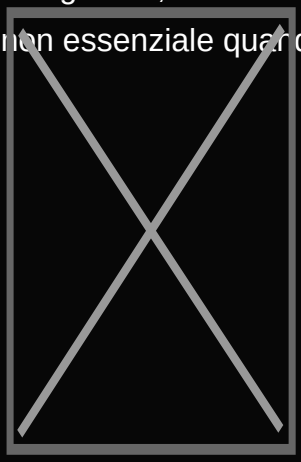


Roberta di Florio,

39 anni, titolare insieme a Carmen Clemente del Barlady Café di Milano e dell'agenzia di bar catering Barlady Team

Diplomata Isef, ex insegnante di educazione fisica e personal trainer, Roberta si avvicina per puro caso al mondo del bar. È il 2009. «Ai tempi lavoravo part-time in Vodafone, in attesa di chiarirmi le idee sul futuro: non avevo mai pensato a una carriera in questo settore. È stato grazie alla mia amica barlady Carmen Clemente se mi sono appassionata al mondo dei cocktail: mi ha insegnato tutti i segreti del mestiere e mi ha coinvolta nel progetto dell'agenzia di bar catering Barlady Team (vedi box, ndr)». Sua aspirazione è diventare sommelier «per affiancare al meglio Carmen, esperta di cocktail, nella nostra società». Il suo consiglio per chi vuole avvinarsi a questa professione? «Per

emergere sono irrinunciabili passione, determinazione, voglia di apprendere, nonché l’aiuto di un buon insegnante, che non significa per forza frequentare una scuola. La formazione scolastica è utile, ma non essenziale quando si è curiosi, metodici e umili nell’approcciarsi al lavoro».

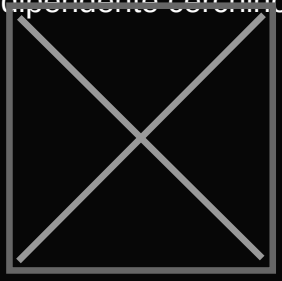


Melissa Trotolo,

30 anni, barlady al Valà e al Nabi di Milano
Ha cominciato a lavorare, da ragazzina, nel bar di un parente. Ed è stato subito grande amore. «Preparare i cocktail per me è una gioia e un divertimento, prima ancora che un lavoro».
Diplomata A.I.B.E.S, con dodici anni di esperienza alle spalle in alcuni dei locali più cool di Milano, tra cui il Movida Kitchen’n’Bar e 10 Corso Como, Melissa si entusiasma nell’evidenziare i punti di forza delle barladies rispetto ai barmen: «Siamo più sensibili, precise ed accurate nelle dosi. E nonostante pecchiamo a livello di forza fisica, compensiamo questa debolezza con maggiore spirito organizzativo, pazienza e attenzione ai dettagli».
Il suggerimento per le fanciulle ai primi passi? Evitate di vestirvi e di truccarvi in modo troppo appariscente. «Parola chiave è sobrietà, per almeno due ragioni: intanto, soprattutto dopo una certa ora, nell’immaginario collettivo la donna dietro al bancone rischia di essere scambiata per una ragazza di facili costumi. E poi, un look provocante può facilmente offendere e allontanare il pubblico femminile».

Maddalena,
35 anni, titolare con il compagno Luca della Birreria Al Coccio di Milano
Il suo locale è un punto di riferimento per chi ama la birra. Abilissima nel selezionare fornitori e materie prime, nonché nel divulgare la cultura birraria con serate a tema e degustazioni, si è affermata grazie a determinazione, costanza e concretezza.
Classe 1978, madre di una bimba di quattro anni, oggi Maddalena si divide tra la famiglia e la gestione serale della birreria.
E non nasconde le difficoltà: «Per conciliare vita professionale e personale occorrono resistenza alla

fatica e spirito di sacrificio. Per una mamma, il lavoro notturno implica un duplice sforzo: andare a letto tardi e alzarsi presto la mattina. Non è banale: quando hai poche ore di sonno alle spalle, risulta davvero faticoso mantenere il sorriso e la pazienza, sia tra le mura di casa che con i clienti. Per resistere allo stress, quindi, diventa essenziale imparare a dosare le proprie energie rinunciando, per esempio, alla birretta con lo staff a fine serata, nonché ritagliandosi degli spazi di decompressione personale, assolutamente necessari per mantenere lucidità e dinamismo».
Ecco perché, osserva, «non stupisce che, di fronte alla maternità, le donne con un contratto da dipendente cerchino quasi sempre un'occupazione diurna».

**Laura Ceccacci**

29 anni, barlady al MOM Unusual Bar & Restaurant di Fano e vincitrice del Premio Angelo Zola del 64° concorso A.I.B.E.S.
Ventinove anni, Laura Ceccacci ha vinto di recente il Premio Angelo Zola della 64° edizione del concorso nazionale A.I.B.E.S. ospitato dal Grand hôtel Billia di Saint Vincent. Barista del MOM Unusual Bar & Restaurant, locale notturno di Fano, ha iniziato a partecipare ai primi concorsi nel 2010, per gioco. E non ha mai smesso. «Le gare sono un'opportunità di confronto con professionisti che usano tecniche e prodotti diversi e, quindi, un'occasione di crescita», sottolinea.
Pur soddisfatta del proprio percorso e dei traguardi raggiunti, Laura avverte: «Ci sono ancora tanti pregiudizi sulle donne: per acquistare credibilità bisogna lavorare il doppio dei colleghi maschi. Il nostro asso nella manica? Una maggiore capacità di entrare in empatia con il cliente. Di contro, però, siamo emotive e troppo spesso ci facciamo travolgere dalle questioni di cuore».

Intervista a Carmen Clemente fondatrice dell'agenzia Barlady Team e titolare del Barlady Café a Milano