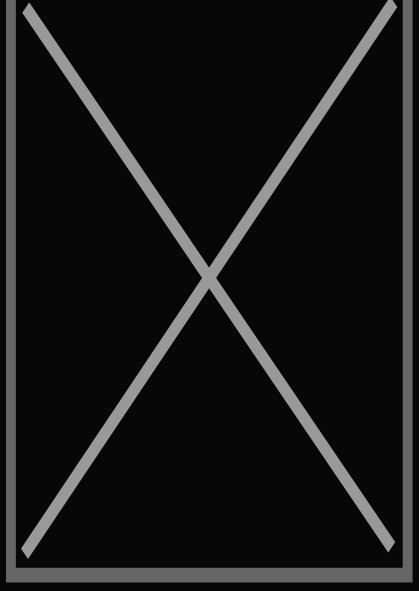
Carmen Clemente: un'agenzia per le Barlady d'Italia

carmen-clemente-20-bd0a7c8c

Carmen Clemente, 33 anni, fondatrice dell’agenzia Barlady Team e titolare del Barlady Café a Milano

Diplomata A.I.B.E.S., dopo una lunga gavetta, Carmen fonda nel 2006 Barlady Team, la prima (e unica) agenzia formata da una squadra tutta al femminile di professioniste di cocktails, working flair ed exhibition flair, disponibile per feste private ed aziendali in tutta Italia (www.barlady.it). «L’idea nasce come rivisitazione in chiave personale del servizio di chef a domicilio: ho pensato di proporre un team di sole donne per impormi con un servizio assolutamente originale», ricorda. L’investimento? «Tra il banco bar portatile, adattabile a tutti gli ambienti e ideale per preparare ogni genere di cocktail, e tutta l’attrezzatura necessaria, ho speso all’incirca 5 mila euro, recuperati in meno di un anno». La svolta è stata l’apertura del Barlady Café, inaugurato a Milano, in Via Giacinto Bruzzesi, nel giugno 2011 come sede dell’agenzia. «Da allora, le collaborazioni sono aumentate del 90%. I clienti si sentono rassicurati dalla possibilità di poter discutere il progetto seduti al tavolo di un locale aperto cinque giorni su sette, dalle 7,30 alle 18 (chiudono presto per poter conciliare i lavori di catering, ndr)». Tra gli altri eventi, Barlady Team ha curato l’offerta beverage per le feste del Milan, con ospite Silvio Berlusconi, di Lapo Elkan, di Maria Teresa Ruta e dei Fratelli Rossetti.



Barladies e barmen a confronto: la tua opinione?

«Le donne sono più precise, pignole e attente alla pulizia. Il limite? Non tutte sono disposte a sacrificare la propria vita privata che, almeno all'inizio, deve essere messa in secondo piano rispetto al lavoro. Inoltre, la decisione di avere una famiglia può rappresentare un ostacolo per il successo professionale».

Quanto aiuta una bella immagine?
«La bellezza facilita il rapporto con il pubblico, è inutile negarlo, ma bisogna calibrare l'abbigliamento e il trucco, per evitare di cadere nella volgarità. In caso contrario, si corre il rischio di sminuire la propria professionalità e di allontanare la clientela femminile».

Come si entra nel Barlady Team?
«Occorre superare una prova: per sincerarci dell'abilità, cortesia e pulizia delle barladies interessate a unirsi allo staff, le andiamo a trovare al locale dove lavorano».

La tua prossima sfida?
«Insieme alla scuola di cucina Congusto vorrei lanciare dei corsi di cocktail per adulti e bimbi. Scopo primario, insegnare ai più piccoli i segreti per preparare sfiziosi frullati e centrifugati al fine di avvicinarli a frutta e verdura».