Tiziana Borreani, la bartender dai capelli rossi, si racconta

schermata-2014-04-02-a-111429-a557fcbd

Si chiama Tiziana Borreani ma, citando un pezzo di Bruce Springsteen, la si potrebbe ribattezzare amichevolmente ‘red headed woman’.

È bartender e sommelier presso il The Balance di Savona (nato come Café del Mar e da poco rinnovato) ma soprattutto ama mettersi in gioco con creatività e stile e negli anni tante competizioni di settore l’hanno vista protagonista: dal Concorso Regionale Aibes all’Absolut Talent Show fino al recente Bols Around The World.

Oggi sei una figura affermata nel mondo del bartending, quando e come è cominciato il tuo percorso?

Grazie per la definizione: figura affermata suona bene! Diciamo che ho lavorato e lavoro sodo, credo che sei davvero sulla buona strada quando tra i clienti al banco bar iniziano ad esserci tanti colleghi...

Era l’89 e come tanti lavoravo e studiavo. Qualche anno dopo mi ritrovai a fare la cameriera al Pois, alle Colonne di San Lorenzo: dietro il banco lavorava David, un barman inglese che studiava danza con me.

Erano i tempi del boom della Caipirinha e qualche tempo dopo fu il momento dell’happy hour che ho vissuto in pieno.

Molti barman arrivano a questo mestiere per vie traverse, in molti siamo ‘qualcuno di mancato’: io per esempio sono una scrittrice e regista teatrale mancata ma conosco chitarristi mancati, ballerine mancate e via dicendo. Persone a cui è mancato quel qualcosa per arrivare al loro obbiettivo primario e che, vuoi per fatalismo, vuoi per razionalità, hanno cambiato percorso ridimensionando o mutando i loro sogni.

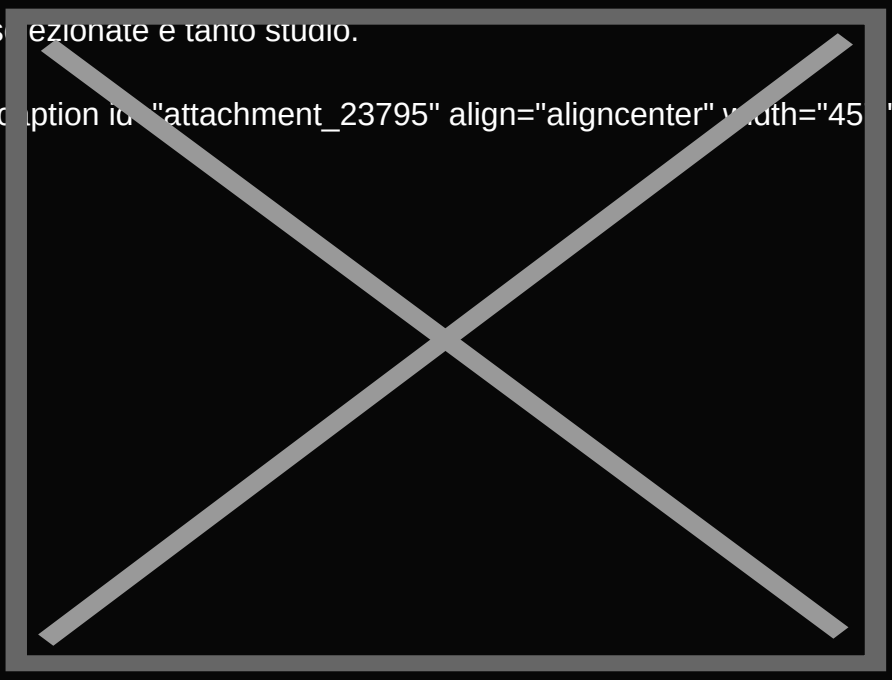
A distanza di anni dai tuoi inizi quali cambiamenti sostanziali rilevi nel settore?

Nell’ultimo decennio abbiamo visto nascere tanti locali multitask: libreria, caffetteria, lounge, music bar… Addirittura panetterie il cui punto di forza è l’aperitivo. Sono sinergie che funzionano bene nelle grandi città ma impossibili da realizzare in provincia.

E non dimentichiamo la particolarissima realtà degli Speakeasy che sta andando per la maggiore al momento e che riprendono dalla tradizione dei locali proibiti e segreti di un tempo.

Da un lato abbiamo quindi le realtà multiproposta per un pubblico eterogeneo e dall’altra il circolo “chiuso” al quale si accede con la parola d’ordine, dove si miscelano drink con materie prime selezionate e tanto studio.

[caption id="attachment_23795" align="aligncenter" width="450"]



Tiziana Borreani alla Bols around the world[/caption]

Domanda difficile: cos’è che vuole oggi il cliente?

Il pubblico, quello attento e appassionato, è sempre più esigente, ricerca la peculiarità, i Mixologist di grido, il Tiki, rimanendo comunque sempre fedele al classico “rapporto qualità/prezzo”.

Negli ultimi anni hai partecipato a numerose competizioni, fra queste anche la prestigiosa Bols Around the World: quali sono state le emozioni più forti di questa esperienza?

Queste manifestazioni sono strepitose per l'opportunità che ti danno, l'emozione più forte è stato presentare il mio drink in inglese davanti a mostri sacri come Hidetsugu Ueno, Gàbor Onufer e Agostino Perrone e vederli ridere alle mie battute, sentire quell'empatia e capire che stai andando alla grandissima!

Poi scopri che hai fatto il secondo miglior punteggio dietro a Rusty Cerven, che poi vincerà il titolo, e sapere di non poter fare la finalissima è una vera delusione.

Io non faccio le gare per partecipare e nemmeno con la presunzione di essere la migliore, ma voglio poter competere!

Vuoi consigliare il cocktail bar per cui lavori, il The Balance a Savona, ad un amico: come lo convinci?!?

Il The Balance, ex-Café del Mar, è un locale di 60 metri quadrati più il dehor posizionato nella vecchia darsena di Savona, un porticciolo turistico nel centro storico della città che in molti purtroppo non conoscono: quante città possono vantare un porto all'interno del centro storico medievale?

Abbiamo una notevole selezione di whiskys e di rum e ogni mese abbiamo una proposta nuova che sia un vino, cocktail o distillato.

Tra i nostri Signature Drink spiccano il Savona Martini con pezzetti di chinotto candito e il Rosemary, long drink con rosmarino.

Il punto di forza del locale? Uno staff che sa cosa vende: persone che assaggiano i prodotti e sono in grado di ascoltarti per cercare di confezionare la proposta che più ti soddisfi sia essa un drink o un distillato. E poi come stappiamo il Crodino noi…!!!

A quale cocktail sei più legata?

Tra i miei cocktail preferiti da bere Americano, con un vermouth serio. E poi il Daiquiri di cui amo la proporzione di sweet, sour e distillato della ricetta.

Se parliamo di affezione oltre che di gusto, allora assolutamente il Rosemary servito al The Balance che dà il nome anche alla gatta del locale e rappresenta l'unione professionale tra me e Paolo.

Chiudiamo con la nostra domanda preferita: se la tua vita fosse un bancone del bar chi ci faresti accomodare?

Farei accomodare Ada Coleman per chiederle come diavolo ha fatto a diventare bar manager del Savoy nei primi del ‘900 e quale era allora il rapporto tra cliente e bartender: vuoi vedere che erano più open-minded allora di oggi? E poi Cheryl Charming per offrirle un drink e chiederle com’è avere un bar come il suo a New Orleans.

Insomma un parterre tutto femminile perché è ora che tutti i bar si tingano un po’ di rosa!

Correlati:

Spritis: chi è up e chi è down. Lo spiega una bartender di successo

Tre cocktail suggeriti da Tiziana Borreani, del The Balance