Grazia Di Franco: Fidatevi, a Sydney ci sono ottime opportunità. Ma...

grazia-di-franco-sydney-alt-ffd2d31f

Grazia Di Franco ha deciso di vivere a Sydney. **Brand ambassador** Asia Pacific per **Mancino Vermouth**, è barmanger di **Bartolo**, un restaurant cocktail bar di Sydney specializzato in piatti italiani a base di prodotti stagionali e materie prime di qualità. E qui ci spiega perché vale la pena trasferirsi e quali sono i trend in atto.

Vale la pena lavorare in Australia nell'ambito della mixology per un italiano?
Senza dubbio. In generale, è sempre utile viaggiare e fare nuove esperienze. E poi qui non solo ci sono diversi cocktail bar interessanti, ma pure gli stipendi sono buoni. Un bar manager guadagna anche tra i 75 e gli 80 mila dollari l'anno. Lo stipendio minimo è di 22 dollari australiani all'ora, sabato e domenica si guadagna il doppio e i festivi due volte e mezzo… Detto questo, per chi viene dall'Europa non è facile ottenere i documenti, soprattutto se over 31 anni.

Parliamo di tendenze in ambito mixology a Sydney.
Complici le forti tasse sugli alcolici in Australia oggi vanno soprattutto i cocktail low alcol. Di recente, poi, abbiamo visto anche il boom di vermouth, amari, bitters.

[caption id="attachment_160614" align="aligncenter" width="300"]



WORMWOOD

Un drink semplice, dal sapore deciso, intenso, fresco, con l’assenzio protagonista[/caption]

E l’assenzio come viene percepito dai clienti dei cocktail bar?
Con un certo scetticismo. E per più motivi. Non c’è mai stata una vera educazione sul prodotto, per esempio. E poi abbiamo anche moltissime leggi restrittive sull’importo di spirit over proof.

Ma in futuro l’Australia potrà essere un mercato interessante per le aziende italiane produttrici di assenzio?
Secondo me nei prossimi cinque anni sì. Del resto, in tempi recenti abbiamo visto il boom di vermouth, amari, bitters e l’assenzio, nonostante non faccia parte del Low ABV trend, credo avrà più spazio in futuro. Ma adesso è prematuro. Io spero che l’assenzio, oggi usato soprattutto per aromatizzare i drink, un giorno diventi protagonista di cocktail pensati per enfatizzarne le qualità organolettiche.