«Super-Bar? Fondamentale». Parla Danilo Bellucci patron di Lady Drink

lady-drink-2013-paola-faben-8c8a0ab6

Workshop e competizioni sono il leit motiv di **Super-Bar 2014**. Tra le gare più attese, lunedì 6 ottobre torna l'appuntamento con Lady Drink, l'unico concorso al mondo dedicato specificatamente a barlady professioniste ed emergenti, ideato nel 1996 da Danilo Bellucci. Ecco le sue riflessioni e i suoi suggerimenti.

[caption id="attachment_28911" align="alignright" width="300"]Danilo Bellucci e Paola Faben Danilo Bellucci e Paola Faben[/caption]

Come è nato Lady Drink?
Dall'osservazione della realtà circostante: già all'inizio degli anni '90 sempre più donne si avvicinavano al mondo del beverage. Confesso che non fu semplice organizzare la prima edizione di Lady Drink a Perugia, nel 1996. Ho dovuto scontrarmi contro la perplessità dei barman che ritenevano il gentil sesso non all'altezza di coprire determinate responsabilità. E invece le donne si sono rivelate formidabili sul posto di lavoro.

Perché vale la pena partecipare a Lady Drink?
Perché è un evento internazionale che vede la partecipazione delle migliori piccole e grandi, nazionali e internazionali, aziende del beverage. Inoltre, partecipare ai concorsi, anche solo come visitatori, stimola creatività e idee.

Quali sono i punti di forza di Super Bar?
La sua unicità: è il primo e unico barshow italiano. Organizzato da tempo con successo a Berlino, Parigi, Miami e Londra, è un'occasione imperdibile per gli addetti ai lavori.

[caption id="attachment_28912" align="alignleft" width="200"]Paola Faben Lady Drink 2013 Paola Faben Lady Drink 2013[/caption]

Come è cambiato il mestiere del barman negli ultimi 20 anni?
Oggi il cliente è più consapevole e preparato, grazie alla comunicazione delle aziende, al supporto dei media e al contributo dei bar manager che divulgano la cultura del bere di qualità. Ecco perché la qualità media dei barman si è decisamente alzata. In questo contesto crescono le opportunità per chi intraprende questa professione. Quanto alla presenza femminile, si rafforza anno dopo anno. Inoltre, spesso la professione si tramanda dai genitori ai figli.

I tuoi consigli per chi vuole avvicinarsi alla professione?
Indispensabile, è il talento. Ma non basta: occorre una seria conoscenza di prodotti e tecniche per avere successo in questo mondo. Infine, non dimenticatevi che sono essenziali pure educazione verso il cliente e cordialità. Il barman è anche una professione di relazioni pubbliche.

PER INFORMAZIONI: +39 02 49976086 pubblicita@fieramilanomedia.it

LE NOTIZIE PRECEDENTI:
Super-Bar 2014. Enrico Gonzato: «L'importanza di partecipare»
Paola Faben, Lady Drink 2013: «Super-Bar è l'appuntamento dell'anno».
Super-Bar 2014, Simone Caporale: cocktail invecchiati in pelle. Un must
Daniele Dalla Pola: «A Super-Bar 2014 terrò lezioni di Tiki!»
Filippo Sisti: «A Super-Bar 2014 terrò lezioni di cucina liquida!»
Super-Bar! Dal 4 al 6 ottobre a Milano la II edizione. I protagonisti
Super-Bar! Dal 4 al 6 ottobre a Milano la II edizione. Tutte le novità