Barlady: Eldjona Liko, una questione di feeling

20230710172621-dsc8828-c16a6b50

Eldjona Liko **ha iniziato come barlady nel 2010**, partendo da una dura gavetta. Ha cominciato come cameriera e bar back. Con molto impegno, grazie a un duro lavoro e a corsi di formazione, è riuscita ad arrivare dietro il bancone. *“Con la consapevolezza che il vero lavoro era appena cominciato”*, è entrata in **AIBES** e ha iniziato a partecipare a competizioni nella categoria Amici dell’AIBES.

Qual è oggi la tua proprità a livello professionale?
“Accrescere ancora di più le mie competenze, ho ancora molto da imparare e il mondo del bar è in continua evoluzione. Al momento mi sto concentrando molto sull’essere una brava padrona di casa, capire di che cosa hanno bisogno i miei clienti e cercare di rendere la loro esperienza da noi la migliore possibile. Sembra una cosa scontata e che in teoria dovremmo fare tutti ma a volte siamo talmente presi dal far vedere quanto siamo bravi e competenti da non ascoltare veramente il cliente”.

Dove lavori? Il locale è di tua proprietà?
“Lavoro al Prestige a Reggio Emilia. ? un locale aperto dalle 7 a mezzanotte o a volte alle 2 di notte. Partiamo dalle colazioni, pranzi, aperitivi e dopocena. Il Prestige è un punto di riferimento a Reggio Emilia per quanto riguarda gli aperitivi. Il locale non è di mia proprietà ma ci lavoro da tanto tempo ed è un po’ come se lo fosse”.

Ci sono ancora tante differenze e discriminazioni perché donna, quindi barlady e non bartender?
“Devo dire che ultimamente non ho riscontrato discriminazioni del genere. In passato mi è capitato più volte che il cliente si rivolgesse al mio collega maschio per chiedere da bere anche se quest’ultimo era il bar back o lo stagista”.

Qual è il tuo drink preferito? Quello invece più richiesto?
“Quando sono in giro tendo ad assaggiare un po’ di tutto per deformazione professionale ma ritorno sempre dal mio amato Americano, Boulevardier o un semplice Gin and Tonic. Per quanto riguarda il

*drink più richiesto ahimè rimane sempre lo **Spritz** e il **Gin and Tonic**”.*

Quali sono le abitudini più comuni che hai osservato nei tuoi clienti italiani?
“Che sono abitudinari. A volte si fa fatica a farli uscire dalla loro comfort zone. Diciamoci la verità, spesso ci fa piacere entrare al bar e chiedere il solito. Sta a noi bartender acquistare la loro fiducia comprendendo al meglio le loro esigenze e i loro gusti per poter consigliare al meglio”.

Un'esperienza che difficilmente dimenticherai?
*“Mi piacciono tutte le competizioni. La parte ancora bambina che è in me si diverte veramente tanto. Devo dire che **Lady Drink**, la gara annuale organizzata da Danilo Bellucci, rimane una delle mie preferite”.*

Chi sono i tuoi mentori nel mondo della miscelazione?
“Mi piace tanto osservare e trarre ispirazione. Cerco di imparare qualcosa da ogni bartender che conosco. Ricordo che quando facevo i primi passi in questo mestiere ero affascinata da Dario Comini e da come riuscisse a fare tutti quei drink spettacolari che per me era pura meraviglia”.

Come vedi l'evoluzione del settore dei bar in Italia e all'estero nei prossimi anni, e quali saranno secondo te le tendenze del 2023?
*“Uno dei trend più riscontrati negli ultimi anni è quello dei cocktail sostenibili. Fenomeno, per fortuna, sempre più diffuso. Un altro trend che si sta diffondendo e che stiamo riscontrando spesso nel nostro locale è quello dei drink **low-alcohol**, cioè a basso contenuto alcolico, o addirittura senza alcool”.*

La ricetta con cui Eldjona Liko ha partecipato a Lady Drink

Pensavo Peggio

3 cl Gin Marconi 42

3 cl Campari

3 cl Diesus

1 cl Ancho Reyes

1 goccia aceto balsamico

olio essenziali di arancia