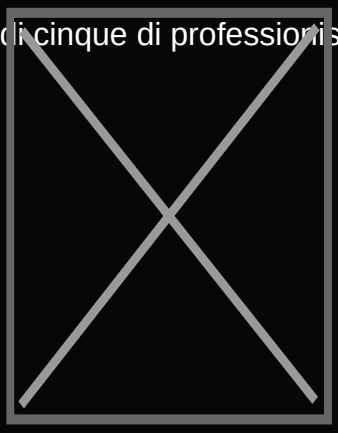
Barlady: storie di donne al bar. Ecco le loro riflessioni

carmen-clemente-4-fecf8f05

Sempre più forte la presenza femminile tra le barlady e alla guida di bar e locali. ecco le storie, le riflessioni e i consigli di alcune professioniste del settore

I fatti parlano: da qualche anno, sempre più donne sono al timone di bar, birrerie e locali notturni. Ma com'è la loro vita dietro le quinte? Quali rinunce affrontano per arrivare ad alti livelli? Che pregiudizi devono sfatare? E come conciliano vita professionale e privata? Ecco le storie, le riflessioni e i consigli di cinque di professioniste del settore.

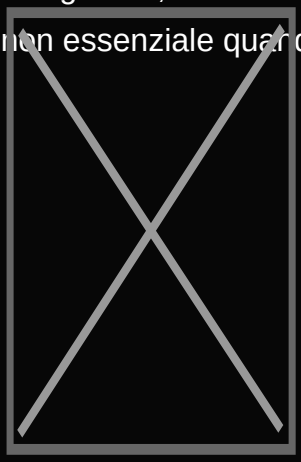


Roberta di Florio,

39 anni, titolare insieme a Carmen Clemente del Barlady Café di Milano e dell'agenzia di bar catering Barlady Team

Diplomata Isef, ex insegnante di educazione fisica e personal trainer, Roberta si avvicina per puro caso al mondo del bar. È il 2009. «Ai tempi lavoravo part-time in Vodafone, in attesa di chiarirmi le idee sul futuro: non avevo mai pensato a una carriera in questo settore. È stato grazie alla mia amica barlady Carmen Clemente se mi sono appassionata al mondo dei cocktail: mi ha insegnato tutti i segreti del mestiere e mi ha coinvolta nel progetto dell'agenzia di bar catering Barlady Team (vedi box, ndr)». Sua aspirazione è diventare sommelier «per affiancare al meglio Carmen, esperta di cocktail, nella nostra società». Il suo consiglio per chi vuole avvinarsi a questa professione? «Per

emergere sono irrinunciabili passione, determinazione, voglia di apprendere, nonché l’aiuto di un buon insegnante, che non significa per forza frequentare una scuola. La formazione scolastica è utile, ma non essenziale quando si è curiosi, metodici e umili nell’approcciarsi al lavoro».

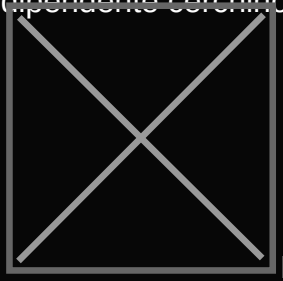


Melissa Trotolo,

30 anni, barlady al Valà e al Nabi di Milano
Ha cominciato a lavorare, da ragazzina, nel bar di un parente. Ed è stato subito grande amore. «Preparare i cocktail per me è una gioia e un divertimento, prima ancora che un lavoro».
Diplomata A.I.B.E.S, con dodici anni di esperienza alle spalle in alcuni dei locali più cool di Milano, tra cui il Movida Kitchen’n’Bar e 10 Corso Como, Melissa si entusiasma nell’evidenziare i punti di forza delle barladies rispetto ai barmen: «Siamo più sensibili, precise ed accurate nelle dosi. E nonostante pecchiamo a livello di forza fisica, compensiamo questa debolezza con maggiore spirito organizzativo, pazienza e attenzione ai dettagli».
Il suggerimento per le fanciulle ai primi passi? Evitate di vestirvi e di truccarvi in modo troppo appariscente. «Parola chiave è sobrietà, per almeno due ragioni: intanto, soprattutto dopo una certa ora, nell’immaginario collettivo la donna dietro al bancone rischia di essere scambiata per una ragazza di facili costumi. E poi, un look provocante può facilmente offendere e allontanare il pubblico femminile».

Maddalena,
35 anni, titolare con il compagno Luca della Birreria Al Coccio di Milano
Il suo locale è un punto di riferimento per chi ama la birra. Abilissima nel selezionare fornitori e materie prime, nonché nel divulgare la cultura birraria con serate a tema e degustazioni, si è affermata grazie a determinazione, costanza e concretezza.
Classe 1978, madre di una bimba di quattro anni, oggi Maddalena si divide tra la famiglia e la gestione serale della birreria.
E non nasconde le difficoltà: «Per conciliare vita professionale e personale occorrono resistenza alla

fatica e spirito di sacrificio. Per una mamma, il lavoro notturno implica un duplice sforzo: andare a letto tardi e alzarsi presto la mattina. Non è banale: quando hai poche ore di sonno alle spalle, risulta davvero faticoso mantenere il sorriso e la pazienza, sia tra le mura di casa che con i clienti. Per resistere allo stress, quindi, diventa essenziale imparare a dosare le proprie energie rinunciando, per esempio, alla birretta con lo staff a fine serata, nonché ritagliandosi degli spazi di decompressione personale, assolutamente necessari per mantenere lucidità e dinamismo».
Ecco perché, osserva, «non stupisce che, di fronte alla maternità, le donne con un contratto da dipendente cerchino quasi sempre un'occupazione diurna».



Laura Ceccacci

29 anni, barlady al MOM Unusual Bar & Restaurant di Fano e vincitrice del Premio Angelo Zola del 64° concorso A.I.B.E.S.
Ventinove anni, Laura Ceccacci ha vinto di recente il Premio Angelo Zola della 64° edizione del concorso nazionale A.I.B.E.S. ospitato dal Grand hôtel Billia di Saint Vincent. Barista del MOM Unusual Bar & Restaurant, locale notturno di Fano, ha iniziato a partecipare ai primi concorsi nel 2010, per gioco. E non ha mai smesso. «Le gare sono un'opportunità di confronto con professionisti che usano tecniche e prodotti diversi e, quindi, un'occasione di crescita», sottolinea.
Pur soddisfatta del proprio percorso e dei traguardi raggiunti, Laura avverte: «Ci sono ancora tanti pregiudizi sulle donne: per acquistare credibilità bisogna lavorare il doppio dei colleghi maschi. Il nostro asso nella manica? Una maggiore capacità di entrare in empatia con il cliente. Di contro, però, siamo emotive e troppo spesso ci facciamo travolgere dalle questioni di cuore».

Intervista a Carmen Clemente fondatrice dell'agenzia Barlady Team e titolare del Barlady Café a Milano