VirtùQuotidiane

NEL CENTRO DELL'AQUILA UNA TEMPORARY SCHOOL DI BARTENDING

29 Ottobre 2020

di Redazione



L'AQUILA – Una full immersion di bartending rivolta a professionisti e dilettanti ha animato la scorsa settimana la nuova sede di Blue Sling, società multiservizi che nei propri locali di via Verdi, nel centro storico dell'Aquila, mette anche a disposizione degli spazi per iniziative temporanee.

Le lezioni, teoriche e pratiche, del corso BarGenesis organizzato dalla Barschool Ldm Academy sono state tenute da **Luca Moroni, Manfredi Samperi, Ilaria Migliorini** e **Nicol Porta** e hanno affrontato a 360 gradi la professione del barman.

I nove corsisti hanno dunque potuto approfondire, tra le altre cose, merceologia dei prodotti, miscelazione basata sul ricettario Iba (International Bartenders Association), ruolo del bartender, le nuove figure professionali del settore, le tecniche di speed round che consentono una lavorazione veloce per costruire più cocktail simultaneamente, quelle di versaggio, la miscelazione tiki (tropicale) e contemporanea con qualche routine di Flair e Craft Flair (bartending acrobatico applicabile al lavoro da banco) con un ospite d'eccezione come trainer: il pluricampione nazionale **Giorgio Chiarello**.

Per la parte teorica, invece, si sono studiate tecniche, ruoli e gestione di un bancone, postura e prossemica, conteggio tramite l'utilizzo dei diversi strumenti applicati alle tecniche di versaggio, manipolazione di ghiaccio e intaglio frutta, regolamentazioni Haccp e nozioni approfondite sulle varie macrocategorie dei distillati e lo studio approfondito di 30 ricette estrapolate dal manuale Iba.

Ogni giorno, dopo aver svolto pratica di miscelazione e free pouring, sono stati realizzati cinque drink per un totale trenta.

Rinviato, infine, a causa dell'emergenza Covid l'esame finale che si sarebbe dovuto tenere in un bar della città con un esaminatore esterno.

LE FOTO *(di Alberto Dezi e Manuel De Libero)*