

SILVIA D'ALONZO, DA MONTESILVANO ALLE COMPETIZIONI NAZIONALI CON I SUOI DRINK

1 Marzo 2023



MONTESILVANO - Una passione esplosa quasi per caso, con un lavoro stagionale, che alla fine si tramuta in una vera occupazione e che tira fuori talento e creatività che la portano dritta in competizioni nazionali.

Ventitré anni da compiere, di Montesilvano (Pescara), **Silvia D'Alonzo** è una giovane barlady, inserita nell'edizione 2023 del sondaggio Personaggio dell'anno promosso da *Italia a Tavola*, nella categoria barman come unica abruzzese.

Dietro il bancone di Belmò, bar gelateria di Montesilvano, che da poco ha aperto un secondo locale lungo corso Umberto, dove si sta spingendo molto la sezione cocktail, Silvia dà vita alle sue miscele, nelle quali mira a bilanciare equilibrio nei sapori e armonia estetica.

Con studi scientifici alle spalle, è proprio alla fine del liceo che Silvia decide di fare la stagione nel bar di Montesilvano. “Da lì - racconta a *Virtù Quotidiane* - mi sono appassionata a questo mondo, anche grazie a dei titolari che mi hanno spronata e supportata”. All’interno di Belmò, Silvia si dedica la mattina alla caffetteria, “il mio primo amore”, rivela e la sera all’American bar. Ed è qui che ha iniziato a coltivare la sua creatività.

“Mi ero iscritta alla facoltà di Biotecnologie - continua - che poi ho cambiato con Criminologia giuridica, ma nel frattempo ho trovato casualmente un volantino della Confcommercio che proponeva un corso da barman di primo e secondo livello. È stato l’ultimo prima del Covid e lì ho incontrato quelli che sono i miei insegnanti, **Massimo Urru** e **Alberta Salerno**. Da quel corso ho continuato a rimanere con loro, ne ho seguiti altri di miscelazione avanzata, caffetteria, home made e ho iniziato a collaborare con i corsi successivi per aiutare gli studenti dopo di me”.

Socia da un anno dell’Abi Professional, l’associazione di barman italiani, D’Alonzo inizia anche ad approcciarsi alle prime competizioni, in principio locali, fino ad arrivare a quelle nazionali, dove mette alla prova la sua inventiva e le sue capacità tecniche. “Mi impegno molto. Cerco sempre di inventare drink nuovi, partendo dai gusti del cliente. È una sorta di sfida. Sono molto fissata con il bilanciare i sapori ed equilibrare bene i cocktail. È quello che spesso mi fa mettere tempo a trovare la ricetta più giusta”.

Quella che lei stessa definisce “perfetta” è l’Amatoria Pocula, ispirata alla pozione d’amore Amortentia del film Harry Potter, con cui ha partecipato recentemente all’interregionale Abi e al nazionale Abi. “Ci ho lavorato tantissimo e ci tengo particolarmente perché è un tipo di cocktail che ho sempre voluto fare, ma non trovavo mai la formula giusta. Per la base ho usato un gin ai frutti di bosco, miscelato con sciroppo di zucchero, sciroppo alle rose, succo di limone, che poi concludo con albumina, e un altro gin, lo Scapegrace, che è di colore nero, ma messo a contatto con altri prodotti cambia colore. Il drink parte quindi da un fondo rosa chiaro, per arrivare sopra al violaceo”. Nel futuro Silvia si vede in un locale tutto suo, fuori regione, “ma vedremo”, dice.

LE FOTO



Amatoria Pocula



Red Roses



White Leaf



Red Sun



Amber