

L'esperienza di Stefano Mazzi e Artur Orłowski dell'azienda "Cocktail in the world Mixology"

Barman, mix di passione e sorrisi

AREZZO - Un mix di professionalità, passione e sorriso. Il segreto per spiccare nell'arte della preparazione dei cocktail è quello di credere nel proprio lavoro. C'è la passione alla base della scelta del mestiere di barman.

Lo sa bene Stefano Mazzi, un aretino, che già all'età di 22 anni è riuscito ad affermarsi coronando il suo sogno di essere protagonista dietro il bancone di numerosi locali con i suoi drink. Il giovanissimo barman è socio di "Cocktail in the world Mixology", l'azienda sinonimo di perfezione e qualità nell'arte della preparazione dei cocktail. "Fondamentale, per emergere in questo lavoro - testimonia Stefano - è la formazione ma anche la capacità di aggiornarsi frequentemente e stare al passo con la moda e i gusti della clientela".

Un lavoro piacevole ma che nasconde sacrifici e responsabilità. Ed è infatti Artur Orłowski dello staff di "Cocktail in the world Mixology", a dichiararsi "sentinella della salute e della sicurezza dei suoi clienti". Artur ha 30 anni ed assieme a Stefano, ogni sera crea



cocktail nel locale di via Fossombroni, conosciuto per essere il punto di riferimento della movida aretina.

È infatti a Le Cattive Abitudini che i due barman creano cocktail alcolici ed analcolici, secondo i gusti della affezio-

nata clientela. "Abbiamo un minuto - spiega Artur - per entrare in confidenza con il cliente, capirne i gusti e conquistarne il palato".

Un lavoro piacevole per il quale c'è quindi bisogno di un'ottima propensio-

ne alle relazioni. È poi il sorriso sulle labbra che non deve mai mancare per chi ha scelto di rallegrare serate, cerimonie ed eventi miscelando rum, vodka e gin fino ad affascinare il cliente alla semplice vista della preparazione dei drinks.

Quella del barman infatti è una vera arte che necessita di esperienza e preparazione. "Non ci si improvvisa - garantisce Stefano - e il consiglio che posso dare ai giovani aspiranti barman è quello di seguire corsi di formazione per poi iniziare a intraprendere questa strada".

Una strada in salita e lunga ma che può regalare soddisfazioni ed opportunità lavorative proprio come è successo a Stefano Mazzi e Artur Orłowski volti noti della movida aretina. Autentici professionisti che hanno scelto di miscelare la loro preparazione con il loro entusiasmo unendo un pizzico di simpatia ed energia per poi gustarsi un futuro lavorativo già ricco di soddisfazioni. Un vero successo che è solo un aperitivo.

Alessandro Bindi

Dai bicchieri alla postazione: a lezione con Confesercenti

AREZZO - Al via in Confesercenti il corso di Barman di Primo livello. C'è tempo fino al 26 giugno per iscriversi al corso di formazione organizzato dall'associazione di categoria di via Fiorentina per apprendere le nozioni di base utili a intraprendere la professione di barman. In aula per un mese i docenti, con lezioni teoriche e pratiche insegneranno l'arte della preparazione dei cocktail.

"Le lezioni - spiega Chiara Crociani, direttore dell'Agenzia Formativa Cescot di Confesercenti - inizieranno il 7 luglio per poi terminare il 29 luglio. Un mese di corso con 8 incontri per 30 ore totali di lezione che si svolgeranno due volte la settimana, indicativamente dalle 19 alle 23 nelle aule di via Fiorentina".

"Al corso - prosegue Crociani - possono iscriversi



tutte quelle persone che, a vario titolo, sono occupate nei settori del commercio, turismo e servizi con l'obiettivo di sviluppare competenze professionali legate all'attività di barman". Interessanti i contenuti

che spaziano dall'utilizzo dei bicchieri, del blender elettrico per poi passare alla metodologia di lavoro e all'analisi della postazione di lavoro e costruzione della linea.

Durante le lezioni ai discenti saranno presentati alcuni distillati particolari come il gin, il rum e la vodka aromatizzati nonché il loro utilizzo nella miscelazione. In aula si parlerà di frozen cocktail passando dalla teoria alle prove pratiche.

Spazio poi alla preparazione dei più famosi virgin cocktail prima di concludere l'iter di formazione con un cocktail show finale. Per informazioni, prenotazioni ed iscrizioni gli interessati possono contattare Cescot telefonando allo 0575 984312 o inviando mail all'indirizzo cescot.arezco@confesercenti.ar.it.

Ale.Bin.