

Fare formazione

4-5 anni l'aggiornamento fisiologico per un buon professionista al lavoro

di Carmine Lamorte

Fare formazione è una cosa importante, in quanto a chi la fa è demandata la responsabilità di trasferire le competenze nei vari campi professionali, adeguate al tempo in cui si vive. Personalmente è dal 1972 che opero dietro un banco bar. In questi 36 anni ho visto molti cambiamenti, io stesso ho mutato più volte il mio modo di essere e propormi nel lavoro, esattamente 7 volte, una media di 1 cambiamento ogni 4-5 anni: questo il tempo fisiologico di un'era lavorativa di un professionista. Ciò significa



CARMINE LAMORTE
PRESENTA ITREND
DEL BEVERAGE
E L'AGGIORNAMENTO
PROFESSIONALE
DEI BARMAN

che chi opera nel campo del food and beverage, per non rischiare di rimanere tagliato fuori da opportunità di carriera o di guadagno, si deve aggiornare con nuove informazioni e cambiamenti ogni 4-5 anni. Questo vale per i bar, i ristoranti, gli alberghi e in generale tutti gli esercizi che si

occupano dell'argomento in questione, includendo anche chi fa formazione. È necessario di tanto in tanto, fermarsi un attimo e guardarsi in giro, guardare cosa è cambiato, come sono cambiate le aziende fornitrici delle materie prime, come è cambiata la clientela, quali possono essere le esigenze latenti e di conseguenza adeguarsi.

Sono due i cambiamenti molto importanti che hanno segnato il settore. Il primo negli anni 1970-80 quando i barman dei grandi alberghi iniziarono ad andare a lavorare nei bar di strada o ad aprirne di loro, portando di fatto la moda di bere cocktail. Il secondo grande cambiamento avvenne tra il 1990 e il 2000, con l'avvento del *flair bartending*, che ha fatto rivoluzionare il metodo di lavoro dei bar e del barman, il quale a differenza del primo grande cambiamento epocale incontrò

non poche difficoltà ad affermarsi. Analizzando le due grandi epoche dobbiamo sottolineare che il primo grande cambiamento fu molto positivo: vi fu apertura ai barman che non operavano negli hotel, verso le donne e un nuovo modo di bere e preparare drink. Non a caso si affermava l'attività di un'associazione come l'Aibes.

Purtroppo il secondo grande avvento non ebbe la stessa fortuna, venne visto come una minaccia proprio da coloro che erano stati i fruitori principali del primo grande cambiamento, creando non pochi squilibri all'interno dell'Aibes stessa. Questo è uno dei motivi per cui nacquero organizzazioni come Planet One, associazioni come quella della Ubsm, riconfluita poi nell'Aibes, la Fib nella Versilia Toscana, eccetera.

Oggi è necessario fare molta attenzione, in quanto siamo prossimi a un altro grande cambiamento epocale e se non venisse compreso e gestito con intelligenza, rischierebbe di portare grandi scompensi. Il campanello è la difficoltà che stanno incontrando molti pubblici esercizi nel collocarsi come barman professionisti supportati da adeguati stipendi e una formazione professionale di base. Solo fondendo le energie e le competenze sarà possibile far fronte a quello che ci attende nell'arco di 2-3 anni.

Mi permetto, dal piccolo della mia competenza di anticipare: il ruolo del barman anche come ristoratore o del barman gestore di sale da gioco, e conseguente diversa formazione. Si potrebbe vagamente comprendere quello che sta per accadere, ma forse è meglio non anticipare nulla. E da questo spazio, mensilmente porterò informazioni professionali di interesse comune a chi opera nel mondo del *bartending*, adeguandole di volta in volta, a seconda delle diverse esigenze del mercato. Risponderò con piacere anche a lettere e domande sugli argomenti più diversi.



MIXOLOGIST NEL MONDO BAR: IL VINO COTTO

La ricerca di particolari prodotti è una delle mission che dovrebbe contraddistinguere un barista o barman appassionato e attento. Si possono trovare in diversi modi, partecipando alle fiere specialistiche, viaggiando per il mondo, navigando in internet, ricevendo e ascoltando le proposte dei rappresentanti delle aziende fornitrici, aggiornandosi con corsi di formazione.

Oppure leggendo le proposte che di mese in mese saprò proporre per i competenti lettori di "Italia a Tavola".

Questo mese mi sono spinto fino in Puglia, trovando un interessante prodotto, di vecchia tradizione nel sud Italia, il Vincotto Primitivo. Siamo nel Salento, a Masserano (Le). Il vino cotto è sempre stato considerato un condimento e un ingrediente nella gastronomia locale. Lo si ottiene dalla cottura del mosto e del vino Primitivo dolce invecchiato per due

