



protagonisti

di Stefano Nincevich

Chioma: "Gli ospiti mi regalano gli spunti migliori"

Ursula Chioma ha un medagliere imbarazzante. L'Associazione dei barman l'ha incoronata "Barman dell'anno". Una specie di laurea honoris causa per una "dottoressa" del banco che dal '97 ha ottenuto oltre 40 primi premi, altrettanti secondi posti, qualche terzo posto (ma solo per sbaglio, e poi quanto si è arrabbiata!).

Ursula Chioma è partita subito bene a Roma con la vittoria al Drink Festival di Bargiornale (nel '97). Poi è andata alla conquista del mondo, fino alla Kamchatka. Si è aggiudicata negli anni alcuni dei trofei più ambiti dai barman: Best

le ricette

COCKTAIL CRISTALLO

Versare direttamente nella flûte 9/10 Champagne Taittinger Rosé, 1/10 Bols Lytchee. Finire con polvere di perle.

SWITCH OFF THE LIGHT

Shakerare con ghiaccio 2 cl Bombay Sapphire, 1 cl Cointreau, 1 cl Peach Tree, 1,5 cl Midori, 1,5 cl succo di limone. Servire nella coppetta da cocktail. E spegnere le luci.

Student all'Elite Bartender Course di Singapore, Paissa Prize, Angelo Zola Prize, Bacardi-Martini Grand Prix, Barman d'albergo dell'anno, Lady Drink. Le domande, a questo punto, nascono spontanee. Ma come fai a vincere sempre? Copi le ricette dagli altri, da Internet? Usi il tuo sorriso rubato alla Colgate o gli occhi verdi per corrompere la giuria?

Dal foglio al bicchiere

La food & beverage manager, già bar manager, del Cristallo Palace di Cortina d'Ampezzo, ride un paio di minuti. Poi dà una risposta da vecchia volpe: «Devi credere nella tua ricetta e poi eseguirla con estrema cura. Senza improvvisazioni dell'ultimo secondo». Non convince e insistiamo. Dalla campionessa pretendiamo qualcosa di più. «Costruisco le ricette nella testa, cercando di immaginare gli abbinamenti tra profumi e aromi. La mia fonte d'ispirazione è il quotidiano: i piatti che vedo passare in cucina, le immagini, le canzoni. Poi prendo un foglio e inizio a scrivere, cercando le dosi ideali per equilibrare alcolicità e profumi. Infine disegno la decorazione, che

poi realizzerò fisicamente in gara. Che spesso è diversa da quella che avevo disegnato. Sbaglio anch'io, non credere».

Il bello di Ursula Chioma è che non si dà arie da maestrina. A differenza di altri colleghi, per esempio, è convinta che si possa imparare da tutti. Anche dagli ospiti del banco. «I clienti oggi sono molto preparati. Conoscono i vini, seguono corsi enogastronomici, chiedono marche specifiche per i loro cocktail». Questo da un lato è l'aspetto gratificante di un lavoro che, dall'altro, la porta a sacrificare gran parte della vita sociale e privata, lavorando a tutta birra, anche fino a tardi. Ma alla fine lei ama i ritmi serrati: il suo eroe è Michael Schumacher.

Meglio la vecchia scuola

Nel modo di lavorare di Ursula Chioma c'è tanta, sana "old school", come direbbero i rapper. Non ama le tecniche del bar chef, i cocktail solidi, le gelatine e le spume. «Il drink - dice - va bevuto, non mangiato. Puoi incuriosire con le texture solide, ma alla fine è il "liquido" che funziona. E poi dipende dal locale dove lavori. Un cocktail



IDENTIKIT

Ursula Chioma
Classe 1976, nata a San Benedetto del Tronto (Ap)
Dove lavora
Cristallo Palace, Cortina (Bl)
Palmarès
Centinaia di premi, tra cui
Bartender World Competition
(2006), Lady Drink, Bacardi-
Martini Grand Prix, A. Zola
I suoi cocktail preferiti
Spritz e Screwdriver

bar si può facilmente trasformare in un laboratorio. In un bar d'albergo è diverso. L'ospite ha richieste tradizionali. I cocktail più amati sono grandi classici come Martini Cocktail, Bloody Mary, Bellini, Spritz e Americano». A registratore spento, però, tira fuori una scatola di spezie... □