



Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Martedì 18 Luglio 2023 | aggiornato alle 12:33 | 95745 articoli in archivio



Alle concessioni: nasce una banca dati nazionale 10:28 Raviolo di melanzane, pomodorino giallo e Trentingrana 10:17 Ve...

ABI PROFESSIONAL

HOME » PROFESSIONI » BARMAN

Con eleganza e maestria, Irene Giupponi conquista la scena dei baristi

Irene Giupponi, poco più che ventenne della provincia di Bergamo, si è fatta notare al concorso organizzato da Abi Professional e Caffè Vergnano per la sua concretezza, precisione e attenzione ai piccoli particolari

18 luglio 2023 | 09:30



Challenge che ovviamente, vista la novità, ci ha incuriosito e ha catalizzato l'attenzione degli astanti che hanno seguito, catturati dalla maestria dei professionisti, tutte le fasi della gara. Tra gli sfidanti c'era anche Irene Giupponi, una nuova iscritta come socia Accademia. La intervistiamo appena terminata la preparazione del suo drink al caffè.



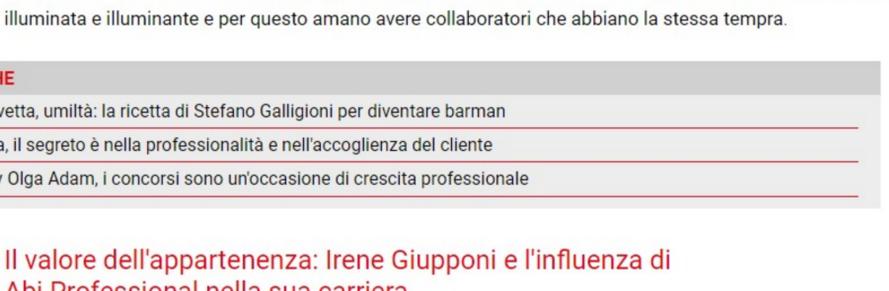
Irene Giupponi

Tra sfide e opportunità: il percorso di Irene Giupponi nel mondo dell'accoglienza

Eccola dunque Irene Giupponi, poco più che ventenne della provincia di Bergamo. Concreta ed elegante nei modi e molto determinata durante la gara. Ovviamente ci ha colpito la sua precisione, l'attenzione anche ai più piccoli particolari. La sua prova è stata eccezionale, pareva non sentisse la pressione delle persone che la osservavano e soprattutto ha gareggiato a fianco di fior fior di professionisti senza mostrare un minimo di timore referenziale. Così ci siamo fatti raccontare la sua breve, ma intensa carriera professionale. Innanzitutto la scuola, Fondazione Isb di Torre Boldone (Bg) dove, dopo un percorso scolastico eccellente, ha sorpreso gli esaminatori per la competenza ottenendo un brillantissimo punteggio. Irene, come abbiamo scritto sopra, ha frequentato i corsi di sala e bar alla Fondazione Isb di Torre Boldone e le ore di pratica sono state fondamentali per la crescita professionale, così come gli stage, programmati in modo da poter osservare e apprendere il più possibile nel mondo della ristorazione e dell'accoglienza in generale.

Irene Giupponi: una nuova promessa della mixology

Un'altra occasione formativa è stata il Trismoka Challenge, una gara dove gli studenti delle scuole alberghiere fanno un percorso di conoscenza del caffè per arrivare a una competizione dove mettere alla prova le proprie competenze e capacità. Quell'anno, siamo nel 2021, purtroppo la fase finale è coincisa con i giorni iniziali di tutto quello che abbiamo poi vissuto drammaticamente, il Covid. Non tutto di quel triste periodo risulta negativo e ci ricorda Irene: «Il Covid mi ha dato una maggiore voglia di riuscire e di essere protagonista della propria vita». Gli stage della scuola l'hanno portata a una esperienza completa nel mondo dell'accoglienza. Dal Biceri di Bergamo, bar caffetteria commerciale con un'ottima frequentazione sia numerica sia di qualità della clientela, al Tre Lanterne di Martinengo (Bg), ristorante di "paese" di provincia ma con una scelta di prodotti non certo provinciale. A finire al Relais San Lorenzo, sito in Bergamo Alta, un 5 stelle con ristorante e centro benessere di alto livello.



Ora Irene la possiamo trovare al Trex Ristoformo Caffè, sempre a Bergamo, dove mostra la sue capacità nella preparazione di ottimi cappuccini e anche di aperitivi gustosi che preparano i clienti alle succulenti proposte del pranzo. Il format del Trex ristoformo caffè è una formula che avvolge tutte le fasce di orari e gastronomiche della clientela. L'attenzione al bio e la ricerca di soluzioni a tutte le esigenze, anche salutistiche, fa sì che il locale proponga dalle miscele di caffè personalizzate alle più disparate scelte di tè come ovviamente ai cocktail, birre artigianali e vini biodinamici. Tutti prodotti di alta qualità accompagnati da uno staff splendido che vi accompagna nelle piacevoli scoperte culinarie. La guida di Tommaso e Clara è illuminata e illuminante e per questo amano avere collaboratori che abbiano la stessa tempra.

LEGGI ANCHE

Sacrificio, gavetta, umiltà: la ricetta di Stefano Galligioni per diventare barman
Andrea Vacca, il segreto è nella professionalità e nell'accoglienza del cliente
Per la barlady Olga Adam, i concorsi sono un'occasione di crescita professionale

Il valore dell'appartenenza: Irene Giupponi e l'influenza di Abi Professional nella sua carriera

Ma veniamo a Irene alla quale chiediamo cosa ne pensa delle associazioni di categoria? «La professione del bartender è così complessa che non puoi pensare di essere l'eterno autodidatta e restare nel tuo angolino, nella tua comfort zone - spiega - Le associazioni ti fanno esplorare altri ambiti e soprattutto ti permettono di scavare in te stessa e trovare la giusta strada per la tua crescita personale. Mi sono avvicinata ad Abi Professional perché chi mi ha insegnato il lavoro mi è stato di grande esempio, Fiorenzo Colombo, oltre a essere un grande professionista e socio Abi Professional, è stato anche il mio insegnante e ci ha sempre raccontato a scuola di quanta passione e quanto sacrificio occorra per far parte di un'associazione, che si abbiano responsabilità o meno. L'appartenenza è qualcosa che va rispettata e abbeverata sempre con delle energie nuove. A ringraziamento di quanto dai l'associazione ti include, ti sostiene, ti accompagna nel tuo percorso professionale. Diciamo che essere associati ti dà una marcia in più. Consiglio ai giovani come me di guardarsi intorno e trovare un professionista che sia un riferimento, ma poi individuare un'associazione che sia espressione anche del proprio modo di vivere il lavoro».

Verso l'apertura di un'attività: Irene Giupponi e i suoi sogni nel cassetto

Se tu avessi un ruolo importante, decisionale, nell'associazione cosa faresti? «Prima di ogni cosa cercherei di far conoscere l'immagine dell'associazione che deve essere accattivante, propositiva e sempre alla ricerca del sostegno dei giovani - prosegue Irene Giupponi - So che organizzare un concorso comporta molto impegno, e non solo fisico, per questo chiederei anche a chi non è associato di partecipare attivamente anche all'organizzazione. Poi cercherei di creare momenti di studio, magari non ingabbiati nei soliti schemi rigorosi, ma una sorta di costruzione progressiva degli argomenti». Irene, è arrivato il momento di aprire il cassetto dei sogni, cosa possiamo trovare nel tuo? «Di certo - prosegue - il sogno di tutti noi è quello di aprire una propria attività e io non ne sono esente, ma prima vorrei percorrere tutte le tappe, o esperienze se vuoi, che mi porteranno fin lì. Quindi continuare con lo studio della caffetteria, della miscelazione e dell'accoglienza. Per questo non nascondo che pavento la necessità di fare un percorso formativo anche all'estero per arricchire le mie competenze. Oltre alla lingua anche la necessità di lavorare in ambienti dove l'accoglienza è un credo».

Scopri gli altri articoli della rivista sfogliando il nuovo numero di Italia a Tavola | clicca qui

La ricetta di Irene Giupponi

Come ultimo premio, chiediamo a Irene Giupponi di regalarci la ricetta del Caffè Vergnano e Abi Professional. Si chiama Tonight ed è una bevanda che può trovare un suo spazio in home nella versione calda così come un ottimo rinfrescante energetico nella versione fredda.

Tonight

- 45 ml di Vecchia Romagna;
- 15 ml di sciroppo di mandarino o una sciroppo home made di kumquat;
- 30 ml di espresso Caffè Vergnano;
- 10 ml di panna fresca in superficie;
- decorazione: polvere di rosmarino

© Riproduzione riservata

STAMPA

HOME » PROFESSIONI » BARMAN

» Con eleganza e maestria, Irene Giupponi conquista la scena dei baristi - Italia a Tavola

BAR PASTICCERIA EMIAZICO | ABI PROFESSIONAL | CAFFETTERIA | CAFFÈ | MARCO EMIAZICO | IRENE GIUPPONI |

FIRORENZO COLOMBO

SCRIVI UN COMMENTO