

### Messaggero

26 UDINE

La gara quest'anno aveva come tema "Back to ba-sics", una sorta di ritorno al-le radici del mestiere, ed era

incentrata su tre punti foca-li: la riscoperta dei drink es-senziali, la valorizzazione

degli ingredienti e il senso di ospitalità dei bartender.

## Cocktail con la grappa Nonino Barlady friulana prima in Italia

L'udinese Angela Tion ha chiuso davanti a oltre cento colleghi del settore La 35enne ha preso parte alla guarta tappa del laboratorio di miscelazione



La perla tra cu



Si dice che l'arte di vincere simpara nelle sconfitte. An-gela Tion ha scelto un'altra strada: vincere subito, sen-za sconfitte. Già, perché la barlady udinese si è impo-sta al suo primo concorso nazionale mettendo dietro disè ben 10-4 avversari. nazionale mettendo dietro disèben 104 avversari. Un vero trionfo per questa ragazza di 35 anni che ha portato sul podio più alto la bandiera di Udine a "Baritalia 2025". Oltre 100 come detto i professionisti che hanno preso parte alla quarta tappa dell'edizione 2025 del laboratorio itinerante di miscelazione, approdato a Torino.

La gara quest'anno aveva

ase di grappa Nonino. Pur avendo gareggiato come se-conda assoluta, il suo cock-

**GARA NAZIONALE** 

«Ero alla mia prima gara – confida Tion – e di fronte avevo grandi professioni-sti, tutti abituati a competizione del genere. Speravo di certo non pensavo di po-

Angela lavora tra Udine Lignano (a La Baja del Mar) e Pordenone. Questo è il davvero abbattuto i confi

so la 35enne – Sensazioni? Ho lavorato molto al mio cocktail, è chiaro che que-sto risultato diventa un bel trampolino per provarci an-cora». Per Tion, quindi, si è trattato solo dell'inizio in competizioni di questo ti-po. Quella della barlady (versione femminile del bar-

MERCOLEDÌ 8 OTTOBRE 2025



### Torna il Ceghedaccio Il meglio della musica fino agli anni Novanta

Crollo demografico

# Cocktail con la grappa Nonino Barlady friulana prima in Italia

L'udinese Angela Tion ha chiuso davanti a oltre cento colleghi del settore La 35enne ha preso parte alla quarta tappa del laboratorio di miscelazione

Parità ( Conveg per sup

CAMERA DI COMMI

Si dice che l'arte di vincere si impara nelle sconfitte. Angela Tion ha scelto un'altra strada: vincere subito, senza sconfitte. Già, perché la barlady udinese si è imposta al suo primo concorso nazionale mettendo dietro disèben 104 avversari.

Un vero trionfo per questa ragazza di 35 anni che ha portato sul podio più alto la bandiera di Udine a "Baritalia 2025". Oltre 100 come detto i professionisti che hanno preso parte alla quarta tappa dell'edizione 2025 del laboratorio itinerante di miscelazione, approdato a Torino.

La gara quest'anno aveva come tema "Back to basics", una sorta di ritorno alle radici del mestiere, ed era incentrata su tre punti focali: la riscoperta dei drink essenziali, la valorizzazione degli ingredienti e il senso di ospitalità dei bartender.

Angela Tion ha conquistato i dieci giudici presenti,



La barlady udinese Angela Tion ha sbaragliato la concorrenza

proponendo un cocktail a base di grappa Nonino. Pur avendo gareggiato come seconda assoluta, il suo cocktail è rimasto impresso nella mente e nel palato. E così alla fine la somma dei voti dei giudici, ha portato Angela sul trono della manifestazione. Una vittoria per certi versi anche clamorosa.

«Ero alla mia prima gara - confida Tion - e di fronte avevo grandi professionisti, tutti abituati a competizione del genere. Speravo in un buon piazzamento ma di certo non pensavo di poter conquistare addirittura il primo posto – ha ammesso la 35enne – Sensazioni? Ho lavorato molto al mio cocktail, è chiaro che questo risultato diventa un bel trampolino per provarci ancora». Per Tion, quindi, si è trattato solo dell'inizio in competizioni di questo tipo. Quella della barlady (versione femminile del barman, dunque una donna specializzata nella preparazione e nella somministrazione di bevande, soprattutto cocktail e long drink) è una professione niente affatto semplice. Che richiede tecnica e conoscenze dei materiali. «Ho svolto un corso di Mixologist, adesso ne farò uno di Flair».

Angela lavora tra Udine, Lignano (a La Baja del Mar) e Pordenone. Questo è il suo mondo, questa è la sua passione. Che adesso ha davvero abbattuto i confini, portandola tra i migliori del settore a livello nazionale. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### Cocktail with Nonino Grappa

#### Friulian Barlady Ranked First in Italy

Udine native Angela Tion outshines over a hundred industry colleagues The 35-year-old took part in the fourth stage of the mixology workshop

They say the art of winning is learned through defeat. But Angela Tion chose a different path: winning right away, without setbacks. Indeed, the barlady from Udine triumphed in her very first national competition, leaving behind no fewer than 104 competitors.

A true triumph for this 35-year-old woman who brought the flag of Udine to the top of the podium at "Baritalia 2025." As mentioned, over 100 professionals participated in the fourth stage of the 2025 edition of the traveling mixology workshop, which made a stop in Turin.

This year's competition theme was "Back to Basics," a kind of return to the roots of the craft, focused on three key elements: rediscovering essential drinks, enhancing ingredients, and showcasing the bartender's sense of hospitality.

Angela Tion won over the ten judges by presenting a cocktail based on Nonino grappa. Although she competed second overall, her cocktail left a lasting impression on both mind and palate. In the end, the judges' scores crowned Angela as the winner of the event—a victory that was, in many ways, quite sensational.

"I was at my first competition," Tion confides, "and I was up against seasoned professionals, all used to events like this. I hoped for a decent placement, but I certainly didn't expect to take first place," admitted the 35-year-old. "Feelings? I worked hard on my cocktail, and clearly this result is a great springboard to keep going."

For Tion, this was just the beginning of her journey in competitions of this kind. The profession of barlady (the female version of barman, meaning a woman specialized in preparing and serving drinks, especially cocktails and long drinks) is anything but simple. It requires technique and knowledge of materials. "I completed a Mixologist course, and now I'm going to take a Flair course."

Angela works between Udine, Lignano (at La Baja del Mar), and Pordenone. This is her world, this is her passion. And now, it has truly broken boundaries, placing her among the best in the field nationwide.