

Messaggero Veneto

26 UDINE

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

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 di sè hen 104 avversari nazionale mettendo dietro disè ben 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 ques' anno aveva come tema "Back to basics", una sorta di ritorno alleradici del mestiere, ed era incentrata su tre punti foca-

La perla tra cu





avendo gareggiato come se conda assoluta, il suo cock

GARA NAZIONALE

di certo non pensavo di po-ter conquistare addirittura

so 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 barranti di proporti del proporti del proporti della dell specializzata nella prepara-zione e nella somministra-zione di bevande, soprattut to cocktail e long drink) è una professione niente affat-to semplice. Che richiede tecnica e conoscenze de materiali. «Ho svolto un cor-so di Mixologist, adesso ne

MERCOLED) 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

Conveg per sup

CAMERA DI COMME Parità c

> 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 di sè ben 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 naziona-

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cocktail mit Nonino-Grappa

Friaulische Barlady ist Italiens Nummer eins

Angela Tion aus Udine setzte sich gegen über hundert Branchenkollegen durch Die 35-Jährige nahm an der vierten Etappe des Mixology-Workshops teil

Man sagt, die Kunst des Siegens lernt man durch Niederlagen. Angela Tion hat einen anderen Weg gewählt: sofort zu gewinnen – ganz ohne Niederlagen. Denn die Barlady aus Udine setzte sich bei ihrem ersten nationalen Wettbewerb durch und ließ sage und schreibe 104 Konkurrenten hinter sich.

Ein wahrer Triumph für diese 35-jährige Frau, die bei "Baritalia 2025" die Fahne von Udine auf das höchste Podium brachte. Wie erwähnt, nahmen über 100 Fachleute an der vierten Etappe der Ausgabe 2025 des wandernden Mixology-Workshops teil, der in Turin Station machte.

Das Motto des Wettbewerbs lautete dieses Jahr "Back to Basics" – eine Art Rückkehr zu den Wurzeln des Berufs – und konzentrierte sich auf drei zentrale Punkte: die Wiederentdeckung klassischer Drinks, die Wertschätzung der Zutaten und die Gastfreundschaft der Barkeeper.

Angela Tion überzeugte die zehn anwesenden Juroren mit einem Cocktail auf Basis von Nonino-Grappa. Obwohl sie als zweite Teilnehmerin antrat, blieb ihr Drink im Gedächtnis und am Gaumen haften. So führte die Summe der Jurypunkte Angela schließlich auf den Thron der Veranstaltung – ein in mancher Hinsicht spektakulärer Sieg.

"Es war mein erster Wettbewerb", gesteht Tion, "und ich stand großen Profis gegenüber, die alle an solche Wettbewerbe gewöhnt sind. Ich hoffte auf eine gute Platzierung, aber dass ich tatsächlich den ersten Platz erreichen würde, hätte ich nie gedacht", so die 35-Jährige. "Gefühle? Ich habe viel an meinem Cocktail gearbeitet, und dieses Ergebnis ist eindeutig ein tolles Sprungbrett, um weiterzumachen."

Für Tion war dies also nur der Anfang bei Wettbewerben dieser Art. Der Beruf der Barlady (weibliche Form von Barkeeper, also eine Frau, die auf die Zubereitung und das Servieren von Getränken, insbesondere Cocktails und Longdrinks, spezialisiert ist) ist alles andere als einfach. Er erfordert Technik und Materialkenntnis. "Ich habe einen Mixology-Kurs absolviert, jetzt mache ich einen Flair-Kurs."

Angela arbeitet zwischen Udine, Lignano (im La Baja del Mar) und Pordenone. Das ist ihre Welt, das ist ihre Leidenschaft. Und diese hat nun wirklich Grenzen überwunden und sie auf nationaler Ebene unter die Besten der Branche gebracht.