



## La nuova figura del bartender: competenze manageriali e culturali nel mondo dei cocktail

**“Il perfetto barman – Tecniche e preparazioni di miscelazione avanzata”, di Luca Di Francia, è l’ultima edizione di un testo sul quale hanno studiato intere generazioni di professionisti. La prefazione è di Angelo Donnalioia, Presidente AIBES**

Il ruolo del bartender ha subito una trasformazione significativa negli ultimi anni, evolvendosi da una figura prettamente tecnica a un professionista che richiede anche **competenze manageriali**, di **marketing e comunicazione**. Cambiamenti strettamente connessi alle mutazioni del mercato e del pubblico che frequenta i [cocktail bar](#), sempre più variegato, più consapevole ed esigente.

Ne è convinto **Angelo Donnalioia**, Presidente dell’**AIBES** – [Associazione Italiana Barman e Sostenitori](#), che ha curato la prefazione del libro **“Il perfetto barman – Tecniche e preparazioni di miscelazione avanzata”** di **Luca Di Francia** ed edito da [Edizioni Lswr](#). Si tratta di una nuova

edizione del **più importante manuale di formazione** per i professionisti della miscelazione, con tutte le informazioni teoriche e pratiche per la preparazione di cocktail, e non solo.

## Come diventare un perfetto barman?



Quello utilizzato da tanti anni in AIBES per la formazione dei futuri barman è il testo che rappresenta un'autentica pietra miliare della didattica di settore, su cui hanno studiato molte generazioni di professionisti. Tuttavia, alla luce della maggiore complessità assunta dal lavoro, il libro richiedeva di essere **arricchito con contenuti più aggiornati e complessi**. Il compito è stato affidato a **Luca Di Francia**, un barman di fama internazionale con esperienza trentennale, nel corso della quale ha conseguito diverse certificazioni e conquistato premi e riconoscimenti in tutto il mondo.

Molto ricco il suo curriculum professionale che lo ha visto gestire i bar di numerosi Hotel di lusso, confrontandosi con persone ed esperienze di ogni tipo. Attualmente è responsabile dell'**Orum Bar** all'interno del **Westin Excelsior Hotel di Roma** ma è anche **formatore nazionale AIBES** e docente di bar presso il CiofsfpLazio ets. È sommelier del tè (Parigi 2011), Sommelier A.I.S. (dal 2013), vintage spirits expert e, dal 2019 è stato insignito dal BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac) del riconoscimento di **Cognac Educator** (unico in Italia).

## Il manuale di Luca Di Francia sulle tecniche di bartending

Il libro è strutturato in ventuno capitoli, partendo dalla caffetteria e proseguendo con l'approfondimento degli altri temi, spiegati con esaustività ma con un **linguaggio comprensibile anche ai neofiti**. Di Francia scrive di attrezzature per la miscelazione, di bevande analcoliche, di cultura del cocktail, di fermentati e distillati (dal lontano Oriente a quelli caraibici e del Vecchio Continente), riportando cenni storici e processi di lavorazione. Non mancano pagine dedicate al comparto delle **preparazioni galeniche** e alle tecniche di preparazione e **miscelazione più avanzate**.

È sempre Donnalòia a rilevare come il contesto storico abbia alimentato un **rinnovato interesse per il mondo del bartending e della mixology**, evidenziando come si siano sviluppate nuove tecniche di lavorazione, nuove etichette e come tanti cocktail dimenticati siano tornati prepotentemente in auge. Da non trascurare l'arrivo sul mercato delle **preparazioni homemade**, che rendono la clientela più informata consapevole.

«Sono tutte sfide che i futuri bartender dovranno affrontare, ma sono anche delle meravigliose opportunità per fare al meglio il nostro lavoro e per continuare a far crescere la cultura del bartending in Italia», aggiunge il Presidente AIBE.

“Il perfetto barman” non è solo un ottimo manuale per gli addetti al settore che sviscera gli argomenti in modo completo, anche sotto l'aspetto della composizione chimica degli ingredienti. Si può considerare una risorsa anche per semplici appassionati e per chiunque lavori nel settore della comunicazione enogastronomiche e voglia arricchire la propria cultura. Non va trascurato, infatti, che il **pairing con il cibo** oggi non si limita più solo al vino, che di per sé è già declinato in tante tipologie, ma si è arricchito di bevande che aggiungono strati di sapore e profondità ai piatti e che devono essere conosciute per un racconto consapevole della materia. Pensiamo al caffè, alla birra artigianale, ai cocktail, al sidro, al [sakè](#) e addirittura alle **acque aromatizzate al kombucha**.

### Il perfetto barman – Tecniche e preparazioni di miscelazione avanzata

di Luca Di Francia, Edizioni Lswr

Novembre 2023, 432 pagine

Per acquistare il libro: [amzn.to](https://www.amazon.it)

### I contenuti, nel dettaglio:

**Capitolo 1** – La caffetteria. Focus sul caffè, il cacao, il tè, le tisane e gli infusi

**Capitolo 2** – Le principali attrezzature e la miscelazione

**Capitolo 3** – Le bevande analcoliche. Focus sui succhi di frutta, i frappè, i frullati, le bevande isotoniche, gli energy drink, i sodati e i low ABC cocktails

**Capitolo 4** – La fermentazione analcolica

**Capitolo 5** – I fermentati e le bevande probiotiche

**Capitolo 6** – La birra

**Capitolo 7** – Il vino

**Capitolo 8** – I vini spumanti e champagne. Focus sull’Asti Spumante, il Prosecco, il Franciacorta,

---

il Trento DOC, l'Alta Langa, l'Oltrepò Pavese e lo Champagne

**Capitolo 9** – I vini aromatizzati.

**Capitolo 10** – I vini liquorosi. Focus sullo sherry, il Porto, il Malaga, il Madeira, il Marsala, il Retsina e il Samos, il Banylus, il Pineau des Charentes e il Floc de Gascogne

**Capitolo 11** – Le bevande spiritose all'anice. Focus sull'assenzio e il genepi

**Capitolo 12** – La distillazione

**Capitolo 13** – Le acqueviti di origine vitivinicola. Focus sul Cognac, l'Armagnac, il Brandy, il Brandy Spagnolo, il Metaxa greco, l'Ararat armeno, il Pisco peruviano e cileno, il Brandy americano, la Grappa e l'Acquavite d'uva.

**Capitolo 14** – Le acqueviti di origine cerealicola. Focus sul Whisky, la Vodka, il Polugar, il Samogon e il Gin.

**Capitolo 15** – Le acqueviti di canna da zucchero. Focus sul Rum, la Cachaca, l'Arrack e la Charanda.

**Capitolo 16** – I fermentati e i distillati di Agave. Focus sulla Tequila, il Mezcal, la Raicilla, la Bacanora, il Sotol, il Comiteco e il Pulque.

**Capitolo 17** – I distillati di origine frutticola. Focus sul Calvados e sull'Applejack

**Capitolo 18** – Dal lontano Oriente. Focus sullo Shochu, il Choum, il Sakè, l'Umeshu, il Baijiu, il Moutai, lo Huangjiu e il Soju.

**Capitolo 19** – I liquori

**Capitolo 20** – Gli amari e i bitter

**Capitolo 21** – Le decorazioni e le tecniche di preparazione

**Data di creazione**

03/08/2024

**Autore**

enzo-radunanza