

A' Barraca en Bisceglie otra forma de beber

Por: **Manuela Mancino**

Sommelier Independiente Italia

A' Barraca es un quiosco de madera ubicado en la que fue construido de forma totalmente artesanal por los dos reconocidos camareros y amigos, Gianni dell'Olio y Francesco di Gioia.

A pesar de conocer las pocas posibilidades que ofrecía el espacio en comparación a las grandes plazas o ciudades capitales, han decidido asentarse frente al mar. Y es que caminar por la arena durante media hora, olvidar el estrés y el atasco del tráfico, representa algo no se puede comprar ... ipero solo aquí se puede disfrutar!

Sus inicios fueron difíciles, ya que transmitir una filosofía completamente diferente a un bar convencional con bebidas alcohólicas específicas; ellos introdujeron cócteles poco demandados como mulas de Moscú, Caipirinha y Caipiroska, sabores completamente nuevos para las personas. Pero al percibir su idea, pudieron llegar a clientes locales e internacionales, a pesar de que su actividad es estacional (de abril a septiembre).

Nos encontramos a gusto con Gianni Dell'Olio, un barman armado de pasión y sencillez que ha sido capaz de construir, paso a paso, un fenómeno de considerable importancia en el mundo del bar, y no solo en su tierra natal, Apulia. De hecho, desde 2008 hasta hoy, ha seguido mostrando que, cuando crees en tu trabajo y te mantienes firme en tu filosofía, se pueden lograr los objetivos.

Partiendo de un kiosco de 12 metros cuadrados en el paseo

marítimo de Bisceglie, se ha convertido en un punto de referencia de toda la zona, por lo que han abierto una sala de invierno en la ciudad, el Contrabar, donde, además de ofrecer mezclas de calidad, también puedes disfrutar del buen hacer en la cocina.

Tener un aperitivo en Barraca es algo que uno debería probar ... no es fácil encontrar palabras capaces de expresar el hermoso paisaje y la atmósfera de este lugar. Enjoy!!!

A' Barraca es un quiosco de madera ubicado en la que fue construido de forma totalmente artesanal por los dos reconocidos camareros y amigos, Gianni dell'Olio y Francesco di Gioia.

A pesar de conocer las pocas posibilidades que ofrecía el espacio en comparación a las grandes plazas o ciudades capitales, han decidido asentarse frente al mar. Y es que caminar por la arena durante media hora, olvidar el estrés y el atasco del tráfico, representa algo no se puede comprar ... ipero solo aquí se puede disfrutar!



Gianni dell'Olio y Francesco di Gioia.

Sus inicios fueron difíciles, ya que transmitir una filosofía completamente diferente a un bar convencional con bebidas alcohólicas específicas; ellos introdujeron cócteles poco demandados como mulas de Moscú, Caipirinha y Caipiroska, sabores completamente nuevos para las personas. Pero al percibir su idea, pudieron llegar a clientes locales e internacionales, a pesar de que su actividad es estacional (de abril a septiembre).

Nos encontramos a gusto con Gianni Dell'Olio, un barman armado de pasión y sencillez que ha sido capaz de construir, paso a paso, un fenómeno de considerable importancia en el mundo del bar, y no solo en su tierra natal, Apulia. De hecho, desde 2008 hasta hoy, ha seguido mostrando que, cuando crees en tu trabajo y te mantienes firme en tu filosofía, se pueden lograr los objetivos.

Partiendo de un kiosco de 12 metros cuadrados en el paseo marítimo de Bisceglie, se ha convertido en un punto de

referencia de toda la zona, por lo que han abierto una sala de invierno en la ciudad, el Contra bar, donde, además de ofrecer mezclas de calidad, también puedes disfrutar del buen hacer en la cocina.

Tener un aperitivo en Barraca es algo que uno debería probar ... no es fácil encontrar palabras capaces de expresar el hermoso paisaje y la atmósfera de este lugar. Enjoy!!!

...HABLAMOS CON GIANNI

MM.-Gianni; cafetería, bar y discoteca ... ¿Qué te impulsó a comenzar esta profesión?

GD.- Creo que podría decir que desde que comencé a trabajar, he estado lejos de los escritorios, porque mi familia ha dirigido una cafetería durante 40 años. Desde la edad de 10 a 15 años ellos fueron mis mentores. A los 16 años decidí hacer una experiencia al aire libre, así que tuve la oportunidad de trabajar en la discoteca y estar en contacto con los jóvenes.

MM.- ¿Qué hay de tu decisión?

GD.-Tenía tanta pasión por esta profesión que, después del servicio militar comencé a trabajar en muchos bares estadounidenses de la zona y siempre me lo tomé muy en serio. La pasión y el deseo de aprender me han animado a asistir a los cursos de barra estadounidenses en 1999 en el Planet One y en la Asociación Italiana de Barmans (AIBES).

MM.- Apulia, camarero y coctelero ... ¿Cómo ve el nivel de este trabajo en su región?

GD.- El nivel de los profesionales es alto. Hasta hace unos años, la sección de AIBES de esta región era probablemente la más importante a nivel nacional, con numerosos trabajadores que se formaron fuera de la región y que ahora regresan, después de sus experiencias en el extranjero.

MM.- ¿Qué hay de la relación entre camareros, bar y medios?

GD.-En la actualidad el mundo del bar está bajo los reflectores, y me doy cuenta de que hay muchos jóvenes expertos en los que creo mucho, porque están dispuestos a aprender.



Equipo de Contrabar. Barra de Contrabar.

CONTRABAR

CUÁNDO EL APERITIVO SE CONVIERTE EN EL MOMENTO MÁS IMPORTANTE DEL DÍA

Nacido en el centro histórico de Bisceglie como necesidad de ampliación de A' Barraca; Contrabar ofrece un diseño vintage reconstruido de forma contemporánea por el diseñador Davide Sadek que, da la bienvenida a todos los clientes que caen de inmediato en un ambiente inusual.

Más de 600 botellas y cómodas mesas, permiten al cliente disfrutar de la preparación de las bebidas, apreciar la calidad de los productos y la gran pasión de los propietarios. Las bebidas son casi todas interpretaciones originales de

grandes clásicos elaborados con ingredientes de alta calidad, una mezcla de productos internacionales, materias primas de la Apulia y preparaciones artesanales del resultado de una larga y profunda investigación.







...HABLAMOS CON FRANCESCO

MM.- ¿Cómo comenzaste?

FdG.- Mi experiencia comienza a la edad de 13 años, cuando ingresé por primera vez en un bar. Después de algunas experiencias, incluso como camarero, a la edad de 18 años me di cuenta de que el lugar que más me gustaba era el bar, comenzando por la cafetería.

MM.- ¿Cuándo conociste a Gianni?

FdG.- A la edad de 22 años. Inmediatamente comenzamos a trabajar juntos en un pequeño espacio frente al mar ... parece una aventura.

MM.- ¿Cuándo entendiste que era el momento adecuado para seguir adelante con tu pasión?

FdG.- Poco después de la Barraca (el otro bar que organizamos juntos), gracias a la gente que realmente amaba el ambiente, apreciamos nuestra forma de hacer cócteles, la calidad de los productos que usamos y que podíamos hacer cosas diferentes para el que nos visitaba.

MM.- ...¿Y entonces?

FdG.- Comprendí que amaba las bebidas espirituosas, sus historias, así que decidí inscribirme en el curso de AIBES en 2008, porque creo que la investigación y el estudio continuo son la única manera de seguir adelante. Y justo esas investigación continua es la que encontramos en Contrabar: no solo excelentes cócteles, también una cocina enfocada en la calidad del pequeño agricultor cocinado de una manera muy elegante.