

## Rassegna del 08/04/2022

### CONFCOMMERCIO

Gazzettino  
Pordenone

Barbara, prima donna maître del 2022 «Quella spilla è un sogno che si avvera»

*Silvestrini Valentina*

1

# Barbara, prima donna maître del 2022 «Quella spilla è un sogno che si avvera»

## IL PERSONAGGIO

**PORDENONE** Quella spilla dorata appuntata sulla giacca la riminava fin da quando era piccola, è il cravattino d'oro che "certifica" i Maître, coloro che in un ristorante dirigono la brigata di sala. Barbara Antonini, 32 anni, gestrice assieme al marito dello Steam di Pordenone e dell'Oro Nero a Sauris, il cravattino d'oro se l'è visto consegnare dall'associazione italiana Amira, durante uno dei suoi servizi più difficili ed emozionanti al tempo stesso. «Sono figlia d'arte, la mia famiglia ha sempre gestito pubblici esercizi tra Trieste, Monfalcone, Udine, Cividale. Sono cresciuta in sala e per la sala ho sempre provato un forte fascino. Già da bambina quando vedevo un maître col cravattino, lo puntavo fisso, mi dicevo che anche io lo avrei voluto» racconta Barbara, che oltre a gestire i due ristoranti (il marito Andrea Pilo è lo chef dell'Oro Nero) è anche vicepresidente della Fipe di Pordenone nonché membro del Gruppo Giovani e del direttivo Terziario di Ascom. Barbara Antonini è la prima donna di quest'anno ad averlo ottenuto, «è avvenuto a marzo durante un evento che abbiamo realizzato all'Oro Nero assieme a Fabrizio Nonis che ha scelto il nostro locale. In cucina, oltre a mio marito, c'erano tre chef stellati Bobo Cerea (3 stelle), Lionello Cera (2 stelle Michelin), Graziano Prest (1 stella). Hanno cucinato per una settantina di persone. È stato un servizio entusiasmante, da "pa-

drona di casa" hanno lasciato a me il compito di dirigere la sala ma in realtà ero attorniata da soli maître, tutti con molta esperienza, mi sono stati accanto in questo servizio che è stato per me importantissimo». Nell'occasione, prima di servire in sala, Barbara ha ricevuto da Nunzio Buglione delegato di Udine di Amira, l'attestato e la spilla. È stato proprio Buglione a segnalare la giovane ristoratrice ad Amira (condizione fondamentale per poter ricevere il riconoscimento). «Nunzio mi ha insegnato moltissimo e preso sotto la sua ala» racconta. Gestire una brigata di sala «significa dirigerla, assicurarsi che tutto sia perfetto, coordinare la sala e la cucina, controllare l'uscita delle portate, ma anche avere il controllo su tutte le figure dello staff, spiegare bene quale sia l'iter del servizio e assicurarsi che venga eseguito. C'è molto rispetto e molta collaborazione sia tra la brigata di sala sia tra noi e la cucina» racconta la ristoratrice. Il fatto di essere donna «non comporta alcuna differenza, è qualcosa che proprio non ho mai percepito. Non è più un ambiente lavorativo maschile, non ho mai avuto problemi né ne hanno avuto tante colleghe che hanno ruoli di responsabilità» conferma la giovane ristoratrice che nel 2018 ha aperto a Pordenone lo Steam. Lo scorso luglio «abbiamo inaugurato Oro Nero a Sauris, un posto meraviglioso a strapiombo sul lago. Si è aperta questa opportunità che non potevamo lasciarci scappare facendoci condizionare dalla pandemia» conclude.

**Valentina Silvestrini**



PREMIATA Barbara Antonini è maître dello Steam in città

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3018

