



“FUMO DI LONDRA”: Sofia Belfasto, la “LADY CIGAR” della capitale britannica

Non passa giorno senza che gli organi di informazione non ribadiscano come il nostro Paese sia di fronte ad una nuova ondata migratoria, per fortuna molto diversa per qualità e quantità da quanto sperimentato dai nostri nonni e bisnonni: la crisi del lavoro in Italia sta spingendo ogni mese migliaia di giovani volenterosi e preparati a mettersi in gioco in Paesi e mercati del lavoro i più diversi. Le cronache abbondano di servizi sulla “fuga di cervelli” di cui traggono profitto le migliori università statunitensi, così come del costante flusso di semplici neodiplomati che decidono di lasciare il Belpaese e ripercorrere addirittura i passi degli emigranti del secolo scorso, per esempio affollando i voli transcontinentali in direzione della remotissima Australia.

Non è un luogo comune ribadire che, proprio perché spesso sono i soggetti più motivati ad affrontare una simile sfida, assai frequentemente simili scelte si traducono nel tempo in vere e proprie “storie di successo”. Per un verso ciò non può non suscitare un moto d’orgoglio in chi ancora in cuor suo palpita per il buon nome del tricolore; d’altra parte, è innegabile che – contemporaneamente - non si può non pensare a quanto questa emorragia di talenti impoverisca di fatto il nostro sistema.



Nella foto sopra ed in quelle seguenti Sofia Belfasto e l'elegante Birley Cigar Shop



Questa agrodolce osservazione ci porta ad introdurre proprio una di queste “*success stories*”, ambientata nel mondo del tabacco e geograficamente situata proprio nella capitale della emigrazione 2.0, la splendida Londra.

Sofia Belfasto, giovane e grintosa originaria di Ronda (PZ), oggi gestisce il *Birley Cigar Shop* all'interno del più esclusivo *private club* della capitale anglosassone, il “N.° 5 Hertford Street”, ed è la prima donna ad essere stata insignita della prestigiosissima qualifica di “*Master Cigar Sommelier*”, la certificazione che determina l'appartenenza alla aristocrazia degli intenditori di sigaro nel mondo.

Prima di accendere un Avana, Sofia, perché proprio il Regno Unito?

Vivere a Londra è un'attitudine. Un'attitudine che certamente ha trovato terreno fertile nella mia natura: non mi sono mai legata a un luogo, né mai mi sono vista da adulta in un luogo ben preciso. Appena conseguita nei giusti tempi la laurea in Economia del Turismo ad Assisi ho deciso di migliorare il mio inglese facendo un'esperienza con la mente aperta e senza preconcetti, e quale migliore destinazione della capitale della Cool Britannia?

Allora non ne ero consapevole, ma con il senno di poi mi rendo conto che nel mio DNA c'è senza dubbio un gene particolare, quello che mi porta ad essere cittadina del mondo. Poi oggi posso dire, in base alla mia esperienza, che occorre una buona base di studio unita, almeno nel mio caso, a un carattere determinato e rigoroso. Perché quando si cambia ambiente e si è soli a gestirsi la vita non ci si può arrendere alla prima difficoltà.

I primi passi?

Devo confessare di essere stata fortunata per gli incontri e le occasioni, peraltro in parte procurate attraverso la capacità di fare le scelte più appropriate nei momenti giusti. Ho scelto di lavorare sin dall'inizio nei migliori ambienti della città, nel settore dell'ospitalità, con la clientela più esclusiva e più interessante. Sembra un passaggio scontato, ma assicuro che gli standard richiesti sono di assoluta eccellenza, e l'errore è sempre in agguato. Sono riuscita abbastanza in fretta a farmi apprezzare in quanto gran lavoratrice e per il mio stile “italiano”, che mi viene sia dalla cultura umanistica di base che dal carattere regalatomi dalla mia terra d'origine, che mi consente di relazionarmi in modo positivo sia con i colleghi che con i clienti. Proprio in forza della mia esperienza, mi sento di suggerire a tutti coloro i quali decidessero di fare il passo verso un'esperienza a Londra, di essere flessibili, aperti a tutte le opportunità, creativi e soprattutto umili.

Dove ha preso il via il tuo apprendistato alla vita londinese?

Ho iniziato la mia carriera nel prestigioso The Lansborough Hotel, da sempre ritenuto uno dei migliori 5 stelle della capitale. Ho lottato per avere l'opportunità di rivestire il ruolo di “Graduate Management Training” all'interno della struttura, e ho quindi avuto la possibilità di affiancare i capi dipartimento, acquisire esperienza complessiva su come gestire un hotel e imparare soprattutto che uomini e donne sono classificati non in base al genere ma all'impegno e qualità del lavoro che offrono.

Quello che ti dà valore aggiunto non è la rigidità o l'inflessibilità. Credo che la natura femminile aiuti: accompagnare l'abnegazione al lavoro con la grazia e l'eleganza. In un palcoscenico come Londra ho presto imparato a gestire ogni tipo di situazione con la clientela “Top” proveniente da tutto il mondo e quando mi è stata offerta la posizione nel prestigioso Garden Room all'interno del Lansborough Hotel, beh, l'ho subito presa al volo!

E arriviamo quindi al mondo del tabacco...

Torniamo alla capacità di cogliere le opportunità. Il Garden Room era già ben conosciuto per avere una delle migliori collezioni di sigari e spiriti in Europa. Imbattersi in questa realtà e decidere di approfondirne la conoscenza è stato tutt'uno: e da una passione coltivata con lo studio e l'approfondimento è nata la mia professione attuale.

Perché proprio i sigari?

Io non ho mai fumato sigarette, ma l'impatto con il Garden Room è stato un vero e proprio colpo di fulmine. Nel 2009 ho fumato il mio primo sigaro, da lì scoppiata la passione. E più la mia conoscenza dell'affascinante mondo dei sigari aumentava, più tale passione cresceva.

I sigari come il cibo e il vino sono un piacere della vita, un piacere esigente, che chiede di liberarsi della frenesia quotidiana, di prendersi del tempo e di assaporare il momento. Quando ho un nuovo sigaro da provare, la parte più rilassante dopo una lunga giornata di lavoro è proprio quell'attimo dedicato al taglio, alla accensione e al riconoscimento del carattere del sigaro prescelto.

Raccontaci del passaggio dalla passione personale alla professione di Cigar Sommelier...

Nell'ottobre 2011 sono stata contattata da un grande nome nel firmamento londinese dei migliori Club privati, che come è noto sono estremamente esclusivi. Mi comunicò l'eccitante progetto di aprire quello che oggi è diventato il più esclusivo Private Club al mondo, il "N° 5 Hertford Street", e mi propose di gestire il Birley Cigar Shop, unica area del Club aperta anche al pubblico. La decisione di lasciare il Lanesborough Hotel non è stata facile, ma accettare questo incarico è stata sicuramente una decisione significativa nella evoluzione della mia carriera.



Nel frattempo, ho studiato e sono stata la prima donna a conseguire il titolo di "Master Cigar Sommelier", certificazione istituita e creata in Inghilterra nel 2013 dalla famosa compagnia importatrice di sigari in UK per qualificare dopo un programma di training e studio i "Cigars Sommelier".

Così come nell'ambito enologico, la materia di studio dei sigari è vastissima: diversi semi di tabacco per diverse foglie per diversi usi, agricoltura, processi di fermentazione e invecchiamento delle foglie, i diversi vintage e aged cigars. Si tratta di un mondo e di un business grandissimo, e sempre più in evoluzione.

Credo di essermi meritata questo riconoscimento: in questi anni di attività dietro il bancone la mia conoscenza sui sigari non è mai stata messa in dubbio, nonostante l'ambiente sia dominato da uomini. I Master Cigar Sommelier sono ancora rari, ma una donna in questo ambiente è considerata davvero un caso limite. Ed è invece affascinante come una donna possa scoprire sapori e note degustative diverse nello stesso sigaro rispetto ad un uomo: non di rado ho dato prova di questa "gender difference".

Quello che è davvero stimolante nel mio lavoro è come riesco facilmente a conquistare la fiducia della clientela che al primo impatto "sa quello che vuole" ma poi, sentendomi parlare di sigari, si lascia guidare e istruire su cosa fumare e su quale drink abbinare con quel particolare sigaro.

A parte l'aspetto piacevole del degustare nuovi sigari e raccomandare cosa fumare e bere, le mie mansioni in quanto Manager del Birley Cigar Shop sono la cura del budget, i reports, la selezione e la formazione del personale, la gestione degli stock, gli ordini e i contatti con i fornitori.

Proprio a questo proposito sono solita andare a Cuba regolarmente (due, tre volte l'anno) per mantenere la nostra collezione di sigari al livello di assoluta eccellenza. Dispongo di un walk-in Humidor altamente tecnologico dove posso controllare e cambiare dal cellulare in caso di bisogno ovunque io sia l'umidità e la temperatura nell'umidificatore. A Cuba ordino il nostro special blend di sigari che rappresenta i gusti del proprietario e incontra grande apprezzamento tra i fumatori, ma mi piace anche scoprire pezzi unici, quali antichi umidificatori del 1940 o dipinti a mano da artisti cubani.

Un progetto appena realizzato è il nostro sito internet, dove vendiamo in tutto il mondo i nostri sigari, e soprattutto la "Banca dei sigari": un qualcosa di unico ed esclusivo in Europa, 260 armadietti per i soci del Club che vorranno investire in sigari affidandosi ai miei consigli.