Sabina Yausheva del cocktail bar Dry Milano vince il premio “Miglior Barlady dell’anno”

È Sabina Yausheva, bar manager di **Dry Milano**, la prima vincitrice del premio **Miglior Barlady dell’anno**, riconoscimento assegnato in occasione della presentazione della 15^ edizione della **Guida Identità Golose**. A conferire il premio è la distilleria **Bonaventura Maschio** che da molti anni affianca **Identità Golose** nella selezione e valorizzazione dei giovani talenti del settore.

Il riconoscimento di **Miglior Barlady dell’anno** nasce nel 2022 con lo scopo di dare visibilità a tutte le giovani bartender in grado di trasferire la loro personale visione della miscelazione all’interno dei loro cocktail per offrire al cliente un’esperienza unica.

La stessa passione per la ricerca e per l’unicità, caratterizza da sempre la *mission* di **Bonaventura Maschio,** operante da cinque generazioni nel mondo della distillazione. Ed è proprio la quinta generazione, nelle persone di Anna e Andrea Maschio, a commentare così la scelta di patrocinare questo riconoscimento:

“Poter consegnare il premio Miglior Barlady dell’anno è per noi una grande soddisfazione poiché mette in luce il talento e l’abilità di queste giovani professioniste, capaci di dare risalto al distillato, rendendolo protagonista. Un ulteriore merito di barlady e bartender è quello di saper dialogare con la cucina, caratteristica indispensabile per poter realizzare pairing armonici in cui il piatto e il drink creano una perfetta sinfonia di sapori. Sabina Yausheva combina tutte queste virtù con una sensibilità particolare che le permette di coniugare il gusto all’estetica, creando cocktail incantevoli alla vista e deliziosi al palato. ”

Sabina Yausheva proviene dal mondo della grafica e dell’interior design che decide di abbandonare per dedicarsi completamente alla mixology.
Questa passione le permette infatti di attingere alla sua creatività, mettere in mostra la sua cura per i dettagli, e, allo stesso tempo, dà valore alla convivialità e alla componente umana che, racconta Sabina, le era venuta a mancare nei precedenti impieghi.

Da allora la sua carriera è in costante ascesa, nel 2017 lavora a Dubai presso *Demoiselle – Galvin Brothers*, successivamente a Roma dietro il bancone de *La Terrace Cousine &Lounge* e *del JULEP Vermouth Bar dell’Hotel de la Ville* per poi approdare a Milano, alla guida del Dry.