

01
FEBBRAIO

POSTE ITALIANE spa - SPED. IN A. P. D. L. 353/2003 (Conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, Comma 1, DCB - Milano - Tasse perito (posta ordinaria) P. 5016 - CEE Business Media Srl 20144 Milano via G. Panzucchi 2 - tel. 02/396461 fax 02/3964460 ANNO XXVII n. 1

bargiornale



Agostiino "Ago" Perrone (a sinistra) e Giuseppe Gallo sotto il Big Ben.

Alla conquista di Londra

Due affermati barman italiani svelano come si fa a trovare un posto di lusso nel regno dei mixologist. A PAGINA 26

■ TECNOLOGIA

Le macchine per il caffè

Tecnologiche, facili da usare, con consumi ridotti e un look invidiabile. Una guida ai nuovi modelli appena lanciati. A PAGINA 44

■ GIOCHI & SCOMMESSE

La raccolta non si ferma

Il fatturato del settore nel 2009 ha superato i 53 miliardi (+12,3%). Crescono le new slot, decolla il fenomeno poker on line. A PAGINA 54

■ TOP MANAGEMENT

Rolando Bossi

Il direttore generale di Radeberger Gruppe Italia si aspetta un 2010 in crescita per i suoi prodotti premium. A PAGINA 102

Aumentano le gare dove i bartender si sfidano con vivaci e spettacolari acrobazie. Siamo andati dietro le quinte del Gancia Flair Challenge per carpire i segreti di questa speciale tecnica di miscelazione e le mosse vincenti.



1 MADDALENA ROVATI

JASON: «Realizzo un passaggio con un incrocio di bottiglia e boston davanti e dietro la schiena»

2 ANDREA CASALINI

INCASTRO: «Infilo la bottiglia dentro il boston per poter chiudere la figura»

figure e gesti della flair academy

BUMP: «Faccio rimbalzare una o più volte la bottiglia sull'avambraccio»

3 GUIDO MORELLI

4 PIERLUIGI GUARINO

BOOMERANG: «Passo la bottiglia dietro la schiena e da sotto la riprendo al volo per il collo»

Foto di Alex Ottocavalli per Flair Academy, Milano

FLAIR una disciplina ad alto gradimento

tempo di lettura 4' **MILANO.** Le bottiglie volano e vengono riprese con agilità e prontezza (quasi sempre). Negli ultimi anni il mondo della miscelazione è stato scosso dall'introduzione della tecnica freestyle. O, come preferiscono gli esperti del settore, del flair & american bartending. Nata negli States anni fa, questa tecnica ha vissuto un momento di celebrità internazionale con il film *Cocktail* (1988) interpretato da Tom Cruise che diventava l'attrazione di un piccolo cocktail bar, scambiando al volo bicchieri, bottiglie e battute di spirito.

Nata come esigenza di miscelare velocemente tanti cocktail in successione (o cocktail uguali nello stesso tempo), il flair ha rivoluzionato anche il disegno del banco bar portando, dalla bottigliera posta alle spalle, bottiglie e vasca del ghiaccio davanti all'operatore in una posizione "bassa" e più ergonomica, riducendo spreco di prodotto e spostamenti fisi-

ci. Negli ultimi anni i movimenti flair sono stati codificati dalla Fba-Flair Bartender's Association (www.barflair.org). Ecco, in ordine di difficoltà: Jason (incrociare in volo bottiglia e boston), Contact (bloccare la bottiglia sulla mano), Incastro (far saltare la bottiglia e riprenderla facendola infilare nel boston), Bump (far saltellare la bottiglia su di un avambraccio), Slide (far scivolare bottiglia o boston lungo il braccio), Singapore (far scivolare la bottiglia dietro la testa), Boomerang (incrociare la bottiglia

dietro la schiena), Colonna (far saltare due bottiglie in aria riprendendole a turno con la stessa mano). Alcune figure sono state illustrate nelle foto in alto, grazie alla collaborazione di Max Negrini, manager della Flair Academy di Milano (www.flairacademy.it).

AUMENTANO LE GARE DOVE ESIBIRE LA PROPRIA ABILITÀ

Le figure più semplici sono utilizzate sul luogo di lavoro (working flair) con lo scopo di velocizzare la preparazione dei

cocktail, quelle più complicate sono perlopiù create a scopo spettacolare (exhibition flair) e utilizzate nei sempre più numerosi concorsi riservati agli specialisti della categoria. Tra questi sta diventando un punto di riferimento il Gancia Flair Challenge, la cui 2ª edizione si è tenuta il 4 ottobre presso la Locanda Gancia di Santo Stefano Belbo (Cuneo). «La partecipazione e l'entusiasmo dei concorrenti dell'anno scorso – precisa il presidente Lamberto Vallarino Gancia – ci hanno convinto a ripetere l'ini-

ziativa. E i partecipanti sono raddoppiati». Tema del concorso la preparazione in 5 minuti di un cocktail fantasia e della ricetta Modonovo Ice Tea, utilizzando i prodotti Gancia. Ecco la ricetta: nello shaker versare parti uguali di vodka Romanoff, gin Brighton, rum white Mount Gay, Triple Sec Bols e Sweet & Sour; versare nel tumbler, colmare con spumante Modonovo Gancia e guarnire con spicchio di lime. La giuria tecnica era composta dal giudice internazionale Fabio Milani; da Tug van der Bergh, titolare del Roadhouse di Londra; dal presidente Iba Umberto Caselli e da quello Aibes Camillo Bosco. «Il flair va considerato come una tecnica di vendita – conclude Silvio Pampalone, titolare della scuola flair Mago di Hoz di Torino e coordinatore tecnico del concorso – in grado di creare tra i clienti del locale un clima di meraviglia, interesse e simpatia. E di far decollare insieme le richieste di cocktail». **17**



I VINCITORI DEL GANCIA FLAIR CHALLENGE

SECONDA EDIZIONE. Per il secondo anno vincitore assoluto è Dario Doimo di Treviso (nella foto). A seguire il fratello Giovanni Doimo (lavora a Stoccarda) che ha vinto anche i titoli Best Drink e Best Working Flair. Terzo classificato Davide Di Benedetto (anche Best Showman). Per la categoria femminile la First Barmaid è Paola Costamagna (Torino).