

Gancia Flair Challenge 2005

Contornata da una splendida cornice di pubblico, si è svolta presso la Locanda Gancia, di Santo Stefano Belbo, la seconda edizione del "Gancia Flair Challenge", concorso riservato ai "flairtenders" provenienti da ogni parte d'Italia.

Terminate le fasi eliminatorie 12 concorrenti si sono sfidati nella finalissima, per conquistare l'ambito primo premio. A giudicare il concorso c'era una autorevole e competente giuria tecnica, tra i cui componenti Fabio Milani, che è presenza fissa in tutte le gare internazionali e il londinese Tug Van der Bergh, organizzatore al "Roadhouse", tempio del flair britannico, mentre la giuria del gusto era composta tra gli altri, dal presidente dell'IBA Umberto Caselli e il presidente dell' AIBES Camillo Bosco. Tutti i cocktail erano rigorosamente miscelati con gli sciroppi della Toschi Vignola,



Lamberto e Edoardo Gancia premiano il vincitore Dario Doimo.

fornitore esclusivo della gara. I finalisti si sono esibiti per convincere la giuria sfoderando il meglio del loro repertorio, a partire dai nomi dei cocktail che sicuramente non mancavano di fantasia: "SganciAsti", "Ganciala", "Passo-a-Gancia", "Pink Gancia", "Sganciamela" tanto per citarne alcuni.



Due ore di evoluzioni accompagnate da una colonna sonora a volumi elevatissimi e rese ancora più spettacolari da una efficientissima regia. Per il secondo anno consecutivo è stato Dario Doimo con il cocktail "Gancia Hurricane" ad aggiudicarsi il primo premio. Secondo classificato il fratello Giovanni Doimo, mentre al terzo posto si è piazzato Davide Di Benedetto che, riuscendo a domare la folta chioma, si è improvvisato novello Elvis, impressionando favorevolmente la giuria con la sua routine a ritmo di rock & roll.

A giudicare dal successo ottenuto chissà se per la prossima edizione non ci saranno come ospiti anche dei "flairtenders" internazionali ad impreziosire una competizione che nonostante sia solamente alla seconda edizione, è già un punto di riferimento per tutta la categoria e per gli addetti del settore. Staremo a vedere.

Stefania Morici al Crystal con i suoi "Ventagli di luce"



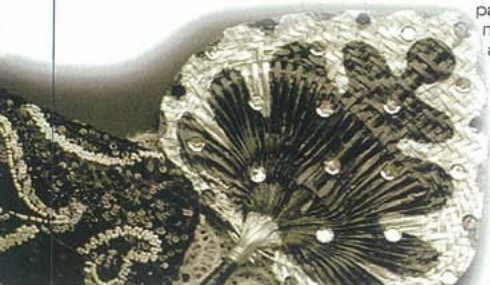
Stefania Morici tra Bruno Lauzi e Memo Ragnoli, ospiti della serata.

A Milano, proprio la Milano da bere, una location davvero deliziosa, il Crystal, per un evento davvero trendy, "I ventagli di luce". In un cubo trasparente eleganti modelle si sono mostrate con dei bellissimi ventagli all'ultima moda, ma soprattutto realizzati a mano. Un piacevole evento di entertainment dove ha potuto mostrare la sua bravura la

trentenne Stefania Morici, giovane creatrice, palermitana di nascita ma milanese di adozione, artista dal carattere eccentrico, particolare e colorato come i suoi "Ventagli di luce".

Ventagli di paglia naturale interamente realizzati a mano e per questo pezzi unici, da tenere in mano o

agganciare alla cintura dei jeans, per un look giovane e informale, e ancora... rigidi, pieni di colori e di luce grazie all'applicazione di paillettes, perline, bottoni, e altri elementi, di cui Stefania va personalmente alla ricerca, che catturano la luce e la riflettono intorno ogni volta che il ventaglio viene mosso. Tutto questo hanno potuto ammirare artisti, amici e semplici curiosi che hanno partecipato all'evento. Lo scopo di mostrare questi ventagli è fare tendenza, lanciare un modo diverso di vivere un accessorio, distinguersi dalla massa. Come per le modelle nel cubo, i Ventagli di Luce (tel. 348.0638585) sono adatti per tutte quelle donne che non hanno paura di esibire il proprio carattere, avendo voglia di mostrare un tocco in più: personale, univoco e anticonformista.





UN TRIONFO ANNUNCIATO

SI È CONCLUSA POSITIVAMENTE LA SECONDA EDIZIONE DELLA SKYY VODKA COMPETITION



Dopo il grande successo dello scorso anno, si è svolta a fine dicembre la 2ª edizione della "Skyy Vodka Competition", realizzata da Campari in collaborazione con Planet One.

Si tratta della prima competizione di professional flair a carattere nazionale che, anche quest'anno, ha visto coinvolti i bartender di tutta Italia con preselezioni svolte durante il "Master Campari Night"; una sessione di preselezioni è invece dedicata ai bartender stranieri - grande novità di questa edizione. I migliori bartender classificati - 10 della categoria maschile, 10



Dario Doimo

stranieri e 5 della categoria femminile - si sono sfidati a suon di shaker. L'esibizione finale consi-



Sara Sambataro

steva nella preparazione di 2 drink con l'utilizzo del Flair da esibizione (Flair con bottiglie setate con solo 1 oz. di prodotto all'interno, massima espressione di abilità del bartender).

I VINCITORI DELL'EDIZIONE 2005 SONO STATI:

CATEGORIA MASCHILE

- 1° Dario Doimo
- 2° Giovanni Doimo
- 3° Simone Bodini

CATEGORIA FEMMINILE

- 1° Sara Sambataro
- 2° Cinzia Consolandi
- 3° Martina Bernardi

voglia sana e sincera

MONTELVINI
VENEGAZZÙ

Prosecco
Montello e Colli Asolani

perchè la DOC non è solo
Conegliano-Valdobbiadene

MONTELVINI s.p.a. - Via Cal Trevigiana, 51 - Venegazzù (TV) - Italy - Tel. 0423.8777 - fax 0423.621303
montelvini@montelvini.it - www.montelvini.it

FORNITORE UFFICIALE VERDESPORT

BENETTON BASKET, GILLEY VOLLEY, BENETTON RUGBY, Arma Green Club



COMPETIZIONE E SPETTACOLO

IL SUCCESSO DELLA 2^a EDIZIONE DEL GANCIA FLAIR CHALLENGE

Santo Stefano Belbo (Cn) - Visto il successo, l'iniziativa ha tutte le carte in regola per diventare un appuntamento imperdibile e un punto di riferimento per tutta la categoria e per gli addetti del settore.

La seconda edizione di *Gancia Flair Challenge*, l'evento a base di competizione e spettacolo dove protagonisti sono stati il flair e le tecniche di bartending all'americana, si è svolta presso la *Locanda Gancia* di Santo Stefano Belbo (CN).

Alla nuova edizione i barman provenienti da tutta Italia si sono iscritti numerosi, con



oltre il doppio delle presenze registrate l'anno scorso.

I concorrenti si sono sfidati a colpi di nuovi cocktail a base di



Lamberto Vallarino Gancia

fantasia, stile, originalità e soprattutto qualità garantita dai prodotti Gancia: gli Spumanti della linea Cantine Gancia, di alta gamma e destinati al canale tradizionale; il *Vermouth* nelle versioni bianco, rosso e dry; l'A-

mericano Gancia protagonista negli aperitivi; *Vodka Romanoff* e *Gin Brighton*, i due nuovi fiori all'occhiello del bere miscelato di qualità griffato Gancia. Anche quest'anno il *Primo Classificato Assoluto* è stato Dario Doimo, con il cocktail "Gancia Hurricane". A

seguire, il fratello Giovanni Doimo con "Gancia Passion", che ha vinto i titoli per il *Best Drink* e il *Best Working Flair*. Terzo classificato Davide Di Benedetto, *Best ShowMan*, con il cocktail "Gancia The King". ■

GOTTFRON

Altemasi Firenze Gancia - Per la terza volta con 13 bicchieri sulla Quota Veri Mille del Giubileo Romano.



ALTEMASI.

SCOPRITELO,
PRIMA CHE LO
SCOPRA LEI.



www.cavit.it

"Pare che lo facciano solo con le migliori uve Chardonnay e Pinot nero - e solo quelle delle grandi annate!" "Sì, ma... noi come facciamo a riconoscerlo?" "A riconoscer-fo, cara. Ce ne sono due Altemasi Riserva Graal e Altemasi Brut Millesimato. Due sontuose bottiglie. Quando le vedi, le riconosci subito..." "E gli uomini, come l'hanno scoperto?" "Con le ostriche, col pesce, col foie gras... praticamente a tutto pasto. Perfino..." "Perfino??" "Col crostacei!" "Nooooooooooooooooooooo!!!"

ALTEMASI MILLESIMATO. TRENTINO PER ECCELLENZA.



Che spettacolo questo flair



Dario Doimo, il vincitore della Red Sky Competition.

Uno show hollywoodiano tra ballerini ed effetti speciali per la finale della Red Sky Competition, una delle gare di flair più rinomate al mondo. Sul palco, allestito nella sede di Campari a Sesto San Giovanni (Mi), si sono sfidati in una gara "uno contro uno" alcuni dei migliori interpreti internazionali della specialità: Gianluigi Bosco, Bruno Vanzan, Marco Canova, Luca Valentin, Riccardo Mastromatteo, Tom Dyer, Antonio Mantelli e Dario Doimo. Quest'ultimo ha vinto il primo premio, che è stato consegnato dai presentatori della serata Andrea Pellizzari e Cristina Poi di Planet One. Accanto alla giuria tecnica, una speciale giuria di qualità composta da Claudio Coecoluto e gli Elio e le Storie Tese. A questa manifestazione si aggiunge un'altra importante iniziativa di Casa Campari. Si tratta della pubblicazione del libro "Camparisoda. L'aperitivo dell'arte veloce futurista da Fortunato Depero a Matteo Ragni", Corraini Edizioni.



in breve

ARRIVA IN ITALIA LA SKYY90

• Il mercato italiano delle vodka si arricchisce di un nuovo prodotto superpremium: è Skyy90 (45° alc), novità del Gruppo Campari. Il design della bottiglia ne esalta la trasparenza, frutto di un processo di plurifiltrazione dell'ingrediente base, il grano del Kansas, che permette di ottenere un liquido limpido e puro. All'olfatto si distinguono note di frutta, nocciole, spezie, erbe, grano e lieviti. www.camparigroup.com

DOPPIO DEBUTTO PER CABO WABO

• Reso celebre dal suo creatore, il cantante e chitarrista del Van Halen Sammy Hagar, il tequila messicano Cabo Wabo sbarca in Italia, portato da Campari. È ricavato al 100% da agave blu, proveniente da piantagioni di proprietà dell'azienda. Nel nostro mercato Cabo Wabo arriva con due referenze: Blanco e Reposado, entrambe a 40° alc e in bottiglia da 70 cl. Il Blanco, sottoposto a doppia distillazione da cui acquista un ricco bouquet floreale, è perfetto per il Margarita. Il Reposado viene invecchiato in barili di quercia per 3/12 mesi. Il gusto di lime dolce, arancia, erbe fresche e menta lo rende il prodotto ideale negli shot. www.cabowabo.com



Welcome to Sweetland
Dolce Italia: 10 - 13 maggio, Parma
4° Salone del dolcificio

DOLCEITALIA

Tel. 0521 996206/233 - Fax 0521 996270
www.fiereparma.it - dolceitalia@fiereparma.it

FIEREdiPARMA

Aidi ASSOCIAZIONE
INDUSTRIE
ITALIANE

CARIPARMA
E FIERE PARMA
Servizio Ufficiale Fiere di Parma

IN COLLABORAZIONE CON


CIBUS
PARMA 2010