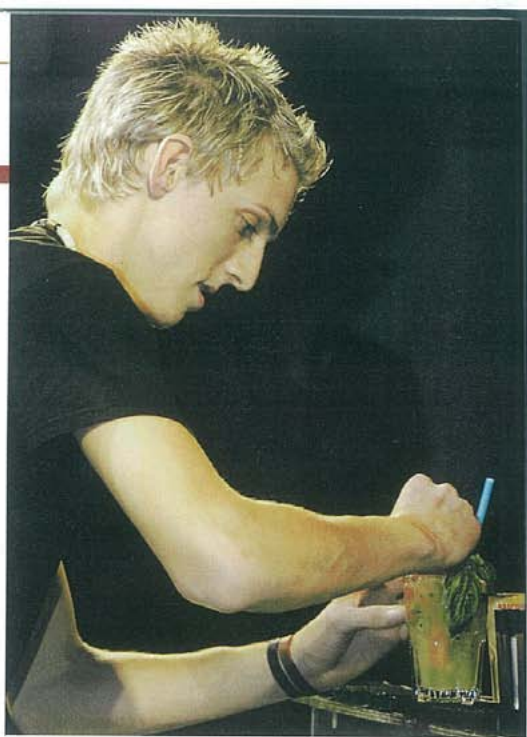


Gancia Flair Challenge è la competizione organizzata da F.lli Gancia con lo scopo di avvicinare proprietari di locali, gestori, addetti ai lavori e semplici fruitori al mondo del bere miscelato, combinando le tecniche di lavoro all'americana con l'utilizzo di prodotti di alta qualità e l'aggiunta di un po' di spettacolo. Alla competizione possono partecipare uomini e donne, singolarmente o in coppia: allo scopo di promuovere il bartending in ogni sua forma sono previste e premiate le diverse categorie. La seconda edizione si è svolta presso la Locanda Gancia di Santo Stefano Belbo (Cn), il 3 e 4 ottobre scorsi, con barman provenienti da tutta Italia. **I concorrenti si sono sfidati creando nuovi cocktail originali e fantasiosi.** Gancia ha messo a disposizione i suoi prodotti più prestigiosi: gli spumanti della linea Cantine Gancia, gli esclusivi prodotti di alta gamma destinati al canale tradizionale; il Vermouth, secondo l'antica autentica ricetta nelle versioni bianco, rosso e dry; l'Americano Gancia, da sempre protagonista negli aperitivi; vodka Romanoff e gin Brighton, i due nuovi fiori all'occhiello di Gancia. La competizione si è svolta in due giorni: il primo, dedicato alle qualificazioni, con un round di "pour test" (i concor-



# IL BERE MISCELATO

## LE 12 RICETTE FINALISTE

### **GANCIA HURRICANE**

**DARIO DOIMO (1° CLASSIFICATO)**

- maracuja, melone, basilico pestati insieme
  - 1 1/2 oz Vodka Romanoff
  - 3/4 oz Creme de Melon Bols
  - top Carlo Gancia Metodo
- Classico Brut Cantine Gancia

### **GANCIA PASSION**

**GIOVANNI DOIMO (2° CLASSIFICATO)**

- 1 oz Vodka Romanoff
  - 1/2 oz Passoa
  - 1/2 oz Apricot brandy Bols
  - 1 oz Sweet & Sour
  - top Scarlatta Brachetto d'Acqui
- DOCG Cantine Gancia

### **GANCIA THE KING**

**DAVIDE DI BENEDETTO**

**(3° CLASSIFICATO)**

- 1 1/4 oz Vodka Romanoff
  - 3/4 oz Lychee Bols
  - 1 oz Sweet & Sour
  - top Carlo Gancia Metodo
- Classico Brut Cantine Gancia

### **MUDDLE 4 GANCIA**

**MIRKO VITALI**

- 1/2 oz Galliano
  - 1/2 oz Passoa
  - 1/2 oz Vodka Romanoff
  - 1/2 oz Cointreau
  - 1 oz succo cranberry
  - uva bianca, uva nera, zucchero di canna pestati
  - top Carlo Gancia Metodo
- Classico Brut Cantine Gancia

### **MELASGANCIA!**

**MASSIMILIANO MAZZOCCHI**

- 2 oz Vodka Romanoff
  - 2 oz mela verde mix
  - top Carlo Gancia Metodo
- Classico Brut Cantine Gancia

### **SGANCIASTI**

**FABIO PIZZATO**

- 1 1/4 oz Vodka Romanoff
  - 3/4 oz Galliano
  - 3 oz Sweet & Sour
  - top Carlo Gancia Metodo
- Classico Brut Cantine Gancia

### **GANCIALA**

**ANDREA DI MILTA**

- 1 1/4 oz Vodka Romanoff
  - 3/4 oz raspberry bols
  - 2 oz cranberry juice
  - top Carlo Gancia Metodo
- Classico Brut Cantine Gancia

### **PASSION GANCIA**

**ALEX CASTELLANI**

- 1/2 oz strawberry bols
  - 1/2 oz Passoa
  - 1 oz Vodka Romanoff
  - 1 oz succo pompelmo
  - 1 oz succo ananas
  - top Carlo Gancia Metodo
- Classico Brut Cantine Gancia

### **PINK GANCIA**

**PAOLA COSTAMAGNA**

- 1 1/4 oz Vodka Romanoff
  - 1/2 oz Lychee Bols
  - 1/4 oz succo di lime
  - 1/2 oz cranberry juice
  - top Carlo Gancia Metodo
- Classico Brut Cantine Gancia

### **GANCIA STRAWBERRY**

**BALSAMIC MOJITO**

**ROBERTO CUCCURULLO**

- 2 oz Mount Gay rum white
  - 1 oz Sweet & Sour
  - 4 gocce Angostura
  - 4 gocce aceto balsamico
  - 1 oz strawberry mix
  - top Carlo Gancia Metodo
- Classico Brut Cantine Gancia

### **PASSO-A GANCIA**

**SARA SAMBATARO**

- 1 oz Vermouth Bianco Gancia
  - 1 oz Passoa
  - top Carlo Gancia Metodo
- Classico Brut Cantine Gancia

### **CARLO JULEP**

**ALESSANDRO GAUDIO**

- 3 1/4 oz Vodka Romanoff
  - 3/4 oz Apricot brandy Bols
  - 2 oz premix frutta e foglie menta
  - top Carlo Gancia Metodo
- Classico Brut Cantine Gancia

renti hanno dovuto versare 4 misure di prodotto per la preparazione dei cocktail) e uno di working flair. Il secondo giorno si è svolta la finale, in cui i concorrenti hanno preparato in cinque minuti un Modonovo ice tea e un cocktail a scelta.

Tre le giurie che hanno giudicato i partecipanti: una giuria tecnica, composta da Fabio Milani, giudice internazionale in tutte le gare più importanti del mondo, e Tug Van der Bergh, responsabile Roadhouse di Londra, la gara di flair più importante d'Europa; una giuria penaltà e una giuria degustazione, di cui facevano parte, tra gli altri, Umberto Caselli, presidente dell'International Bartender Association, e Camillo Bosco, presidente dell'Associazione Italiana Barmen e Sostenitori. Anche quest'anno il primo classificato assoluto è stato Dario Doimo, con il cocktail "Gancia Hurricane" (foto a sinistra). A seguire, il fratello Giovanni Doimo (foto in basso) 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".

Il punteggio poteva essere ulteriormente maggiorato con l'invenzione di un nome per i cocktail che contenesse la parola Gancia: i concorrenti si sono perciò scatenati dando vita a "SganciAsti", "Ganciala", "Passo-a Gancia", "Pink Gancia"...

*La seconda edizione del Gancia Flair Challenge ha messo in vetrina cocktail originali e fantasiosi, realizzati con i prodotti prestigiosi dell'azienda di Canelli*

## SECONDO GANCIA



### I PRODOTTI GANCIA PROTAGONISTI DELLA MANIFESTAZIONE

#### LINEA CANTINE GANCIA

- >Top Carlo Gancia Metodo Classico Brut
- >Modonovo Asti Millesimato Docg
- >Pinot di Pinot Blanc de Blancs
- >Curriculum Vitae Prosecco di Valdobbiadene Doc
- >Curriculum Vitae Prosecco Extra Dry
- >Pinot della Rocca Oltrepò Pavese Doc
- >Scarlato Brachetto d'Acqui Docg

>Prose "Oltrepò" Pavese DOC

>P.R.Osè Blanc

#### LINEA VERMOUTH

>Bianco

>Rosso

>Dry

#### LINEA APERITIVI

>Americano Gancia

#### LINEA SPIRIT

>Vodka Romanoff

>Gin Brighton