

EVENTI • l'azienda di Canelli rafforza la sua presenza sul mercato con un evento dedicato ai

Il Gancia Flair Challenge a

Oltre 30 barman si sono sfidati alla Locanda di Casa Gancia in spettacolari gare di flair e, per la prima volta in Italia, in Best trick, dove tutti i concorrenti hanno dato prova della loro abilità nel realizzare le acrobazie più difficili.

Si è svolta alla Locanda Gancia di Santo Stefano Belbo la prima edizione del Gancia Flair Challenge, un evento dove spettacolo, competizione e informazione dedicata alla promozione delle tecniche di bartending all'americana e del mondo del

flair si sono rivelati le colonne portanti. "Il progetto - ha spiegato a FUORICASA Lamberto Vallarino Gancia, presidente della Flli Gancia & C. - nasce con l'obiettivo di rafforzare la nostra presenza sul mercato con un evento di risonanza nazionale che metta

in primo piano i nostri prodotti e il loro utilizzo nei cocktail, favorendo un ritorno commerciale di entità legato al mondo della notte e del canale dell'horeca e superhoreca. Inoltre, abbiamo anche voluto avvicinare di più i giovani ai nostri prodotti con un

modo più innovativo. A tal fine, abbiamo anche coinvolto il Mago di Oz, la scuola di flair di Silvio Pampalone, che ha provveduto a una prima selezione dei concorrenti che hanno partecipato a questa 48 ore di flair".

La competizione, che ha visto coinvolti 35 concorrenti, si è sviluppata in tre round. Nel primo gli sfidanti hanno dato vita a una gara di working flair, che ha selezionato i semi-

TANTO SHOW

A lato, partendo da destra, Lamberto Gancia, Edoardo Gancia e Max Gancia. Sotto, l'argentina Costamagna in un momento della sua prova. In basso a destra, un concorrente durante la gara di Best trick, alla prova con due bottiglie.



TUTTO INIZIO

Sulle origini del flairbartending non si sa molto. Secondo alcuni autori, risalirebbe agli inizi del secolo scorso, quando un barman di Baltimora per attrarre un maggior numero di clienti e aumentare i profitti del locale iniziò a preparare i cocktail con particolari evoluzioni.

Un dato certo, però, arriva nel 1984 quando un giovanissimo Tom Cruise nel film "Cocktail" rese ancor più popolare e di successo tale arte, che arrivò anche in Europa. In Italia la sua diffusione si deve a tre personaggi: Corey Campbell, Paolo Ramos e Wudy. Il primo, con una ricca e grande

giovani barman protagonisti del mondo della notte

Dario Doimo

finalisti, i quali si sono sfidati poi in una gara di exhibition flair, che ha visto vincere il premio assoluto Dario Doimo con il drink Blu Gancia. Nella categoria Barlady la vittoria è andata a Grazia Licursi con il cocktail La Polveriera. L'ultimo atto del Gancia Flair Challenge si è concluso con il concorso, inedito per lo scenario italiano, The best trick, dove tutti i concorrenti che hanno partecipato alla gara,

indipendentemente dalla categoria, hanno avuto tre tentativi per realizzare il numero di flair più difficile e d'impatto del loro repertorio. La giuria ha dichiarato vincitore Michele Papa. Non sono mancati i premi per il Best drink, andato ad Annalisa Anselmo con il cocktail Capitan Gancio, e per il Miglior showman, che è stato attribuito a Marco Corgnati, alias Marcone. D.D.C. ★

I VINCITORI

ASSOLUTO

- 1 - Dario Doimo, Treviso, cocktail BLU GANCIA
- 2 - Michele Papa, Torino, cocktail GANCIA BUG
- 3 - Giovanni Doimo, Treviso, cocktail GANCIA BREEZE

BARLADY

- 1 - Grazia Licursi, Roma, cocktail LA POLVERIERA
- 2 - Annalisa Anselmo, Torino, cocktail CAPITAN GANCIO

- 3 - Paola Costamagna, Argentina, cocktail SEX ON THE BLANC

BEST TRICK

Michele Papa

BEST DRINK

Annalisa Anselmo, Torino, cocktail CAPITAN GANCIO

MIGLIOR SHOWMAN

Marco Corgnati "Marcone", Milano, cocktail AG-GANCIA LA NOTTE

RICCO MONTEPREMI
Molti gli euro messi in palio.
Al vincitore assoluto, il trevisano Dario Doimo, sono andati 1.600 euro.



ACROBATI DEL BOSTON

In basso a sinistra, Marcone durante la sua prova, con cui ha vinto il premio per il miglior showman.

CON TOM CRUISE

esperienza negli Usa, sua terra di origine, dove ha appreso e approfondito le tecniche di flair, basato su una precisa organizzazione del banco per consentire una preparazione rapida di più drink tenendo d'occhio la qualità.

A Paolo Ramos si deve invece la paternità del flair italiano, mentre all'australiano Wudy, grazie alla sua grande popolarità, la diffusione. Oggi, il flair conta migliaia di bartender e le competizioni a livello nazionale e internazionale si moltiplicano incessantemente, confermando l'importanza che tale operatore professionale sta assumendo sempre di più.

