

La seconda edizione della manifestazione si è svolta alla Locanda Gancia di Santo Stefano

Gancia Flair Challenge, una gara

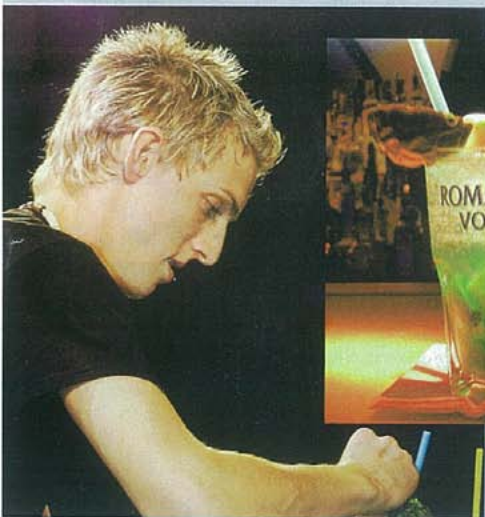
Si sono sbizzarriti come non mai i concorrenti della seconda edizione del Gancia Flair Challenge. Parecchi i prodotti a disposizione dei barman per i loro cocktail con esibizione. Le performance si sono tenute nel mese di ottobre alla Locanda Gancia di Santo Stefano Belbo. Lì i concorrenti, in arrivo da tutta Italia, hanno fatto capo a un vasto assortimento di bottiglie: schierati sul bancone gli spumanti della linea Cantine Gancia, gli esclusivi prodotti di alta gamma destinati al canale tradizionale, quali Carlo Gancia Metodo Classico Brut, Modonovo

Con un cocktail chiamato "uragano", Dario Doimo si è imposto sui dodici finalisti in gara.

Asti Millesimato Docg, Pinot di Pinot Blanc de Blancs, Curriculum Vitis Prosecco di Valdobbiadene Doc, Curriculum Vitis Prosecco di Valdobbiadene extra dry, Pinot della Rocca Oltrepò Pavese Doc, Scarlatto Brachetto d'Acqui Docg, P.Rosé Oltrepò Pavese Doc e P.Rosé Blanc. Presenti

anche il Vermouth, secondo l'autentica ricetta, nelle versioni bianco, rosso e dry; l'Americano Gancia, un must degli aperitivi; e Vodka Romanoff e Gin Brighton, i due nuovi fiori all'occhiello del bere miscelato di qualità, firmato Gancia.

I giovani concorrenti hanno accordato la loro preferenza soprattutto al top di gamma della linea Cantine Gancia, ossia lo spumante Carlo Gancia Metodo Classico Brut, un prodotto che rappresenta la tradizione. Si tratta, infatti, della riserva, dedicata alla memoria dell'omonimo fondatore e inventore dello spumante.



GIOVANNI DOIMO - Gancia Passion

1 oz Vodka Romanoff
 1/2 oz passoa
 1/2 oz apricot brandy bols
 1 oz sweet & sour
top Scarlatto Brachetto d'Acqui
 Docg Cantine Gancia



DARIO DOIMO Gancia Hurricane

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.

Belbo, con grande partecipazione di pubblico

ad alto tasso di spettacolarità

te italiano, inossidabile al trascorrere del tempo e vero protagonista di una manifestazione al passo con i tempi, che stimola l'inventiva dei barman. Il Flair Challenge è stato concepito per avvicinare i giovani al mondo Gancia e promuovere il bartending, il bere miscelato che combina le tecniche di lavoro, targate Usa, l'utilizzo di prodotti di qualità ed evoluzioni ad alto tasso di spettacolarità. Questa seconda edizione ha incoronato Dario Doi-

mo, classificatosi al primo posto, seguito dal fratello Giovanni. Terzo classificato Davide Di Benedetto.

DAVIDE DI BENEDETTO Gancia The King

1 1/4 oz Vodka Romanoff

3/4 oz lychee bols

1 oz sweet & sour

top Carlo Gancia Metodo Classico
Brut Cantine Gancia



The advertisement features a dark blue background. In the top left corner is the FRIKI logo. Below it, the text 'HAPPY HOUR' is written in large, bold, yellow and red letters, with 'APPETIZER' in a black box below it. The main title 'Speedy Pollo' is written in large, red, stylized letters with a white outline. The image shows several golden-brown fried chicken strips. One strip is held vertically by a hand. Below the strips is an open box of 'Speedy Pollo' with the text 'Cerchi lo Shallo? Cucicali lì' on the lid. In the bottom left corner, there is a plate of appetizers including fried chicken, fries, and dipping sauces. At the bottom center, the text reads 'Plusfood Italia SpA', 'Tel 045 8004039', and 'friki@friki.it'. The bottom right corner of the box has the 'Speedy Pollo' logo again.