

Gancia Flair Challenge



VINCITORI E RICETTE

Dario Doimo



Giovanni Doimo



Davide Di Benedetto

cocktail e spettacolo al GANCIA flair

Seconda edizione del concorso dedicato alla tecnica della miscelazione veloce. Dodici finalisti si sono affrontati alla Locanda Gancia il 3-4 ottobre dando prova di bravura e velocità.



Paola Costamagna

1° premio cat. femminile con il cocktail Pink Gancia. Nel boston versare 1,25 oz Vodka Romanoff, 1/2 oz Lychee Bols, 1/4 oz succo lime, 1/2 oz cranberry juice. Colmare con Carlo Gancia Brut.

GANCIA
FLAIR
CHALLENGE
II Edizione

1° Dario Doimo

Gancia Hurricane. Nel boston miscelare 1,5 oz Vodka Romanoff e 3/4 oz Crema di melone Bols. Versare nel tumbler con maracuja, melone e basilico pestati; colmare con Carlo Gancia Brut

2° Giovanni Doimo

Gancia Passion. Nel boston miscelare 1 oz Vodka Romanoff, 1/2 oz Passoa, 1/2 oz Apricot Brandy Bols, 1 oz Sweet & sour. Versare nel tumbler e colmare con Scazzato Brachetto d'Acqui Gancia

3° Davide Di Benedetto

Gancia The King. Nel boston versare 1,25 oz di Vodka Romanoff, 3/4 oz di Lychee Bols, 1 oz di Sweet & sour. Versare nel tumbler e colmare con Carlo Gancia Brut Met Classico Cantine Gancia



Modonovo Ice Tea

la ricetta base

Questa la ricetta base utilizzata per la finale del Gancia Flair Challenge. Versare nel boston 1 oncia (3 cl) rispettivamente di Vodka Romanoff, Gin Brighton, Mount Gay Rum White e Triple Sec Bols. Aggiungere 2 once Sweet & sour. Versare nel bicchiere rock da 12 once (tumbler), colmare con spumante Modonovo Gancia e rifinire con spruzzo di lime.



TUTTI I PREMI SPECIALI

A lato sopra, Giovanni Doimo (tra Edoardo e Lamberto Vallarino Gancia) ha totalizzato tre riconoscimenti: 2° classificato, premi Best Drink e Best Working Flair. A fianco, Davide Di Benedetto, 3° e Best Showman.

zionale Fabio Milani; Tug van der Bergh, responsabile di Roadhouse (noto locale di Londra) e organizzatore della gara flair più famosa d'Europa; Umberto Caselli presidente dei barman internazionali Iba; Camillo Bosco presidente dei barman italiani Aibes. Il coordinamento tecnico è stato affidato a Silvio Pampalona e Stefano Rimoldi, bartender e titolari della scuola di flair Mago di Oz di Torino.

La competizione si è svolta all'ultimo voto e ha visto prevalere per il secondo anno un vero fuoriclasse come il performer trevigiano **Dario Doimo**. Seguito a ruota dal fratello **Giovanni Doimo** che ha fatto incetta di riconoscimenti: 2° posto assoluto e due premi speciali: Best Drink e Best Working Flair. Terzo classificato **Davide Di Benedetto** che ha conquistato con un'esibizione in completo gessato da gangster anni Trenta il premio speciale Best Showman. Per la categoria femminile ha prevalso l'argentina **Paola Costamagna** grazie a un tocco di eleganza nei movimenti flair.

Tutti i cocktail di fantasia dovevano riportare nel nome la parola Gancia. C'è stata così una vera e propria gara di fantasia che ha visto battezzare tante ricette dai nomi spesso divertenti ma a volte improbabili come Sganciasti, Ganciaia, Passion Gancia, Passo a Gancia, Gancia The King.

Ha tagliato il traguardo della **seconda edizione**, ma è già diventata una manifestazione di riferimento per il settore della miscelazione moderna. Svoltosi il 3-4 ottobre scorso presso la Locanda Gancia di Santo Stefano Belbo (Cuneo), il **Gancia Flair Challenge** è stato caratterizzato dalla fusione tra competizione e spettacolo, con utilizzo delle tecniche di bartending americano (flair).

«Gancia Flair Challenge nasce dall'obiettivo di avvicinare i giovani ai nostri prodotti - precisa **Lamberto Vallarino Gancia**, presidente di Gancia spa - e alle loro possibili applicazioni nella costruzione di cocktail tutti nuovi».

Richiamati dalla novità, alla seconda edizione hanno partecipato barman e barmaid provenienti da tutta Italia, il doppio delle presenze dell'anno scorso. La competizione si è svolta in due giorni. Il pri-

mo è stato riservato alle qualificazioni con una prova di misurazione di prodotto (in once) per la preparazione dei cocktail (**pour test**) e una di tecnica di miscelazione veloce (**working flair**) con le ricette Romanoff Sour e Brighton-on-Heaven.

Il giorno dopo i dodici finalisti si sono impegnati nella preparazione (5 minuti) di un cocktail base come **Modonovo Ice Tea** e di un uno a scelta nei bicchieri da 12 once, dando sfoggio di abilità nel far volteggiare bottiglie e boston (**exhibition flair**). Fantasia, stile e originalità esibita dai concorrenti, ma soprattutto qualità garantita dai prodotti Gancia, come gli spumanti della linea Cantine Gancia (Modonovo, Carlo Gancia Brut Metodo Classico), Vermouth Gancia Bianco, Rosso e Dry, Americano Gancia, Vodka Romanoff, Gin Brighton.

La giuria tecnica era composta dal giudice interna-