



AL VIA LA SECONDA TAPPA DELLA RUSSIAN STANDARD FLAIR COMPETITION 2017

Il 20 giugno a partire dalle 17:30 presso il Blume Lounge Bar di Roma prenderà il via il secondo appuntamento del contest dedicato alla passione e al talento dei giovani flair bartender italiani

Dopo il successo della tappa Milanese di maggio, **martedì 20 giugno il contest itinerante firmato Russian Standard sbarca a Roma**, nella suggestiva cornice del **Blume e dei suoi aperitivi a bordo lago**, dove giovani flair bartenders provenienti dalle migliori scuole italiane si sfideranno per dare espressione e forma al loro talento e alla loro creatività, il tutto sotto gli occhi attenti di una giuria di esperti.

A fare da ambientazione a questa emozionante serata sarà una location suggestiva e di classe: il Blume Lounge Bar di Roma, locale molto particolare situato nei pressi del Parco Tor di Quinto, immerso in un'oasi verde che copre un'area di 9 chilometri quadrati considerato uno dei polmoni verdi della Capitale. Si tratta di un Lounge Bar all'aperto ideale per far esprimere i giovani flair bartenders in un ambiente suggestivo e coinvolgente.

Anche in questo secondo appuntamento, che **accompagnerà l'aperitivo presso il Blume a partire dalle ore 17:30**, verrà chiesto ai partecipanti di **realizzare in soli 4 minuti tre cocktails**: il famoso **Russian Mule**, a base di Russian Standard Vodka Original, Top di Ginger Beer Schweppes e lime, un **cocktail** da realizzarsi in modalità **exhibition flair** per dare prova delle loro doti tecniche e creative ed infine, vera novità di questa seconda edizione, un **cocktail di loro creazione** a base di prodotti Russian Standard, Lucas Bols, Galliano L'Aperitivo, Vermouth Gancia e Bevande Schweppes realizzato invece in modalità working flair per mettere ancora più alla prova i ragazzi e i giudici.

Al tavolo della **giuria**, alcuni tra i nomi più noti del mondo flair: Armando Del Fiore, titolare della scuola FBS di Roma, Valentina Zaottini, brand specialist di Russian Standard Group, Max Negrini, proprietario della scuola Flair Academy di Milano. A giudicare la buona riuscita dei cocktails per la tappa romana ci sarà inoltre, Mario Farulla, Bar Manager di grande esperienza tornato a Roma dopo oltre dieci anni di lavoro presso ristoranti stellati e grandi alberghi di lusso di Londra, Anversa, Tel Aviv, Samarcanda, Dubai e Russia.

Al termine della gara saranno nominati i **primi tre classificati** che accederanno direttamente alla **finalissima** che si terrà a Firenze a fine ottobre.

Dopo la competizione la serata continuerà all'insegna della musica con dj set. L'appuntamento da segnare in agenda è dunque per martedì 20 giugno, a partire dalle 17:30, presso il Blume Lounge Bar, Via Fornaci di Tor di Quinto 10, Roma.

SCUOLE PARTNER:

(Flair Academy – Milano; Sweet & Sour – Torino; Evho – Torino; Quality Academy – Bergamo; Barman at Work – Varese; Drink Style – Verona; Academia del Bar – Bologna; Liquid Art – Modena; Bar Keeper – Brescia; The Bartending – Firenze; FBS Flair Bartender's School – Roma; Flair Project – Roma; Party in Bottle – Castelli Romani; New Bar Concept – Brindisi; Joe Bar – Monopoli; Flair Studio – Salerno)