Less - is + More, al via l’edizione 2024 della no alcol challenge di MeMento

20240105173256memento-3724ab86

Torna con la sua seconda edizione **Less - is + More** di **MeMento**, cocktail challenge dedicata ai **drink no alcol** che farà ‘capolinea’ il 29 gennaio prossimo a Milano, nel prestigioso contesto del bar del **Principe di Savoia** in Piazza della Repubblica ospiti del bar manager **Daniele Celli**.

La giuria – composta da tre esperti – sarà presieduta da **Marco Livia**, Group Beverage Manager per **MJS** in Arabia Saudita, dove in questi anni ha scelto di intraprendere un percorso di miscelazione zero alcol che lo ha portato a essere uno dei personaggi più influenti del settore. Al suo fianco (l’ultimo componente della giuria sarà a sorpresa) ci sarà **Maurizio Sironi**, Cafe Manager **Cannavacciuolo**.

ESPERIENZA E GUSTO ANCHE SENZA ALCOL

Il fatto che Less - is + More si tenga a gennaio non è un caso. L’iniziativa, infatti, coincide proprio con quello che i britannici hanno battezzato **Dry January**, letteralmente ‘gennaio secco’. In Regno Unito, dal 2013, sono migliaia le persone che rinunciano all’alcol per 31 giorni. “*Bere analcolico porta con sé vantaggi legati alla salute, a possibilità operative come il poter guidare, rispettare una dieta o un determinato regime alimentare. Ma è importante sapere che ciò non significa rinunciare al gusto* – racconta a Mixerplanet **Eugenio Muraro**, creatore di MeMento, distillato italiano 100% analcolico che prevede tre versioni: Originale, Green e Blu –. *Pur togliendo l’alcol, che secondo noi non è un valore aggiunto ma una parte di prodotto, il risultato del drink non cambia in termini di esperienza e piacevolezza. E ampliando lo spaccato dell’ analcolico si riesce ad allargare anche la possibilità di scelta dei clienti*”.

L’IDEA DEL RICETTARIO NO ALCOL

Lo scorso anno, all’Octavius Bar di Milano, ha vinto il bartender sardo **Gabriele Sarritzu**, sfidatosi in finalissima con Davide Sottile, Kshan Cresta e Noemi Desiree Amato. “*Per noi questa competition è*

un’occasione ideale per confrontarci con i migliori professionisti e diffondere la cultura del no alcol. ***Lavoriamo anche alla pubblicazione di un libro con una raccolta di ricette*** *zero alcol e con gli istituti alberghieri, che a* ***livello didattico*** *si stanno affacciando con assoluto interesse al nostro mondo”*.

La nuova edizione di Less - is + More è già iniziata: le ricette possono essere inviate attraverso il modulo online al link https://www.mementodrink.com/contest/ **entro il 10 gennaio**. Nel post finalissima, il giorno 29, **Marco Livia terrà anche masterclass**.

MeMento, completamente naturale, vegano e senza calorie e zuccheri, è stato lanciato **nel 2017**.