#Humanspirit, Amaro Montenegro cerca i maker della covivialità

amaro-montenegro-andrea-magelli-ceo-di-future-food-marco-ferrari-ceo-gruppo-montenegro-3-a6213186

Autenticità e tecnologia: opposti inconciliabili o binomio vincente? Un dilemma che **Amaro Montenegro** si prepara a esplorare con il nuovo progetto **#HUMANSPIRIT**, che esalta i valori autentici di condivisione, socialità e amicizia nell'era dell'intelligenza artificiale.

Con questo obiettivo nasce la collaborazione di Amaro Montenegro con **Future Food**, un ecosistema internazionale, nato a Bologna, dove l'innovazione alimentare rappresenta uno strumento chiave per affrontare le grandi sfide del futuro, connettendosi con il mondo e promuovendo nel contempo il territorio locale.

"L'impatto della diffusione della tecnologia e delle abitudini digitali sta condizionando profondamente i comportamenti sociali" - spiega **Sara Roversi** Founder di Future Food – "Assistiamo a una tendenza delle persone a isolarsi, anche nel consumo di alimenti e bevande, ma conseguentemente cresce il bisogno di autenticità e convivialità".

Per questo motivo Amaro Montenegro sceglie Future Food allo scopo di rivolgere ai giovani innovatori di oggi una sfida: **sviluppare intorno agli spirit idee che con l'uso della tecnologia favoriscano l'aggregazione tra le persone**, stimolando una condivisione autentica dell'esperienza di degustazione. Per farlo, gli artigiani digitali dovranno ispirarsi alla tradizione dell'amaro italiano, tenendo conto di caratteristiche organolettiche e mixability.

Il progetto sarà aperto a team multidisciplinari composti da **maker, designer, giovani ingegneri, appassionati di robotica, sviluppatori, mixologist e culinary artist**, di qualsiasi provenienza geografica. I partecipanti dovranno essere capaci di proporre un'idea rivoluzionaria che guardi al futuro preservando i valori culturali e sociali che contraddistinguono il brand Amaro Montenegro. Il team vincitore, selezionato da una giuria di esperti, riceverà un premio in denaro, che comprende un percorso di fast-prototyping a Bologna, volto a realizzare e testare il prototipo del proprio progetto.

“Il progetto #HUMANSPIRIT si fonda sulla capacità di un brand storico come Amaro Montenegro di abbracciare la contemporaneità e il futuro, mantenendosi fedele ai propri valori di amicizia e autenticità” - racconta **Marco Ferrari**, CEO di Gruppo Montenegro – “L’innovazione esiste da sempre nel DNA di Amaro Montenegro: la sua stessa ricetta è il frutto di una ricerca incessante, spinta dalla curiosità geniale e ribelle del suo fondatore Stanislao Cobianchi, che oggi potrebbe benissimo essere un maker. Con l’aiuto di Future Food oggi cerchiamo i suoi eredi morali, i nuovi maker della convivialità”.