Monin Cup Italia 2024, vince Alberto Gnocchi con il cocktail Mela Verde

20240927121939albertognocchi-91f84e59

È **Alberto Gnocchi il vincitore della Monin Cup Italia 2024**. Col suo cocktail **Mela Verde**, il ventisettenne di Busto Arsizio, del “Bar Is The Name”, ha sbaragliato la concorrenza nella finale nazionale tenutasi presso l’Ex Spaccio delle Carceri di Modena il 20 settembre scorso. **Sarà lui quindi a volare a Bourges** (Francia) **per la finale mondiale**, che si svolgerà a dicembre.

Il tema su cui i partecipanti dovevano centrare le proprie creazioni era **"low is more"**: Monin ha lanciato la sfida per dar vita a cocktail bilanciati nei sapori, avvolgenti e travolgenti ma senza il bisogno di un'elevata gradazione alcolica, in linea con la tendenza mondiale del no/low alcol.

I giudici della competition sono stati **Sacha Mecocci** del The Fusion Bar & Restaurant di Firenze, **Lorenzo Burrone**, ambassador di William Grant & Sons, **Claudio Lopes**, beverage expert mediterranean area di Monin, e **Francesco Bruno Fadda**, direttore del magazine Spirito Autoctono dedicato al mondo della mixology. Hanno valutato **creatività, gusto, facilità di bevuta ed esposizione dell’idea** da parte del vincitore, elementi fondamentali per chi vuole crescere in questo mestiere e far conoscere le proprie abilità.

MELA VERDE, LA RICETTA

Ingredienti:

30 ml di Monin sciroppo di orzata
120 ml di soda alla mela verde home made
Soda alla mela verde:
200 ml di Monin Pure Mela Verde
100 ml di Monin Paragon Vetiver
100 ml di Sake

300 ml di tonica esausta

Procedimento:

Introdurre gli ingredienti in un Twiste&Sparkle e caricare con anidride carbonica, quindi servire in un tumbler alto colmo di ghiaccio.