



BIRRA MORETTI A IDENTITÀ GOLOSE: UN PALCOSCENICO PER GIOVANI CHEF EMERGENTI

*Tre appuntamenti dedicati ai talenti under 35 del Premio Birra Moretti Grand Cru 2016.
In degustazione le 18 birre della famiglia Birra Moretti.*

Milano, 4/5/6 marzo 2017 – Birra Moretti, *main sponsor* per il decimo anno di Identità Golose, dedica questa edizione alla **celebrazione dei giovani talenti e alla famiglia di birre più ampia del mercato**. Diciotto referenze prodotte con i più elevati standard qualitativi e perfette per esaltare a tavola le ricette tipiche della nostra tradizione, quanto i piatti più ricercati.

Giovani talenti in cucina con Birra Moretti

Da Birra Moretti i protagonisti sono loro: gli **Chef under 35** che hanno ottenuto un riconoscimento durante l'edizione 2016 del **Premio Birra Moretti Grand Cru**, la prima piattaforma di *talent scouting* in Italia, promosso dalla Fondazione Birra Moretti, che mette alla prova i migliori giovani talenti culinari italiani sfidandoli a ideare piatti con la birra in abbinamento e in ricettazione. Durante i tre giorni della manifestazione si alterneranno nell'area Birra Moretti: **Alberto Basso**, Chef del ristorante 3Quarti di Spiazzo di Grancona (VI), la cui ricetta ha ottenuto il maggior numero di voti del pubblico, **Giuseppe Lo Iudice**, Chef del Retrobottega di Roma, vincitore assoluto del Premio Birra Moretti Grand Cru 2016 e **Giovanni Pellegrino**, Chef del ristorante Bros' di Lecce, menzione speciale per la miglior interpretazione della birra in abbinamento.

Un palcoscenico, quello di Identità Golose, che permetterà a questi giovani Chef di **mettersi nuovamente alla prova** di fronte a un ampio pubblico di addetti ai lavori e ai migliori Chef italiani e internazionali. **Una nuova opportunità che Birra Moretti mette a disposizione di questi talenti emergenti**, dopo la messa in onda della trasmissione "Saranno Stellati" (trasmessa a dicembre 2016 su Real Time), un tributo ai dieci finalisti dell'ultima edizione.

Alla scoperta della famiglia di birre più innovativa

Grande spazio alla **famiglia Birra Moretti**: tutte e 18 le birre della famiglia saranno proposte in degustazione al pubblico di Identità Golose. **Novità 2017**: saranno presentate per la prima volta le **nuove bottiglie da 50 cl di Birra Moretti Grand Cru e Birra Moretti Lunga Maturazione**, pensate per andare incontro alle esigenze della ristorazione e rendere ancora più semplice l'abbinamento a tavola.

Quella di Birra Moretti è una famiglia completa, in grado di rappresentare al meglio i principali stili birrari e soddisfare, per **varietà e formato**, le diverse esigenze degli amanti della birra. Tutte le birre Birra Moretti sono caratterizzate dall'**inconfondibile stile italiano**, da **materie prime selezionate e da ingredienti di alta qualità**.

Tutti i giorni alle 17:30 gli aperitivi d'autore

- **Sabato 4 marzo**: Giovanni Pellegrino propone *Beer Donuts*, in abbinamento a **Birra Moretti La Bianca**
- **Domenica 5 marzo**: Alberto Basso prepara *Pancia di maiale iberico, luppolo e Birra Moretti Grand Cru*, in abbinamento a **Birra Moretti Grand Cru**
- **Lunedì 6 marzo**: Giuseppe Lo Iudice propone *Anatra alla Birra Moretti Lunga Maturazione*, in abbinamento a **Birra Moretti Lunga Maturazione**

A guidare le degustazioni, spiegando l'abbinamento birra/piatto e dando consigli sul servizio perfetto, i **sommelier di Noi di Sala**, l'associazione dei professionisti di sala e di cantina, già partner della Fondazione Birra Moretti.

La Birra in cucina: un abbinamento vincente

Lunedì 6 marzo, alle ore **15.45**, nella **Sala Auditorium**, Alfredo Pratolongo, direttore Comunicazione e Affari Istituzionali di HEINEKEN Italia, sarà chiamato sul palco per consegnare il **Premio Birra in Cucina**, lo speciale riconoscimento, promosso da **Birra Moretti**, che decreta lo Chef che ha saputo meglio valorizzare in chiave innovativa la birra a tavola, in abbinamento o in ricettazione.



www.birramoretti.it

Birra Moretti nasce nel 1859 a Udine nella "Fabbrica di Birra e Ghiaccio" fondata da Luigi Moretti. Apprezzata da subito in tutto il Friuli Venezia Giulia, diventa in pochi decenni una birra nazionale. Esportata in oltre 40 Paesi nel mondo – fra cui gli Stati Uniti, la Gran Bretagna, il Canada e il Giappone – Birra Moretti continua a essere universalmente riconosciuta anche in contesti internazionali da esperti del settore provenienti da tutto il mondo. I più recenti riconoscimenti sono stati assegnati alle specialità della famiglia Birra Moretti in occasione del Superior Taste Award a maggio 2015 e al Beverage Testing Institute di Chicago nel novembre 2014. Nel 2013 le referenze Birra Moretti avevano trionfato anche all'International Beer Challenge e agli Australian International Awards. Birra Moretti è disponibile sul canale Modern Trade e Ho.Re.Ca. nelle versioni Birra Moretti Ricetta Originale, Birra Moretti Baffo d'Oro, Birra Moretti La Rossa, Birra Moretti Doppio Malto, Birra Moretti La Bianca (2016), Birra Moretti Zero, Birra Moretti Grand Cru, le due novità: Birra Moretti Grani Antichi e Birra Moretti Lunga Maturazione, la gamma Birra Moretti Le Regionali: Birra Moretti alla Pugliese (2016) e Birra Moretti alla Lucana (2016) che si aggiungono a Birra Moretti alla Friulana, Birra Moretti alla Siciliana, Birra Moretti alla Piemontese, Birra Moretti alla Toscana e la gamma Radler: Birra Moretti Radler Limone, Birra Moretti Radler Chinotto, Birra Moretti Radler Gazzosa.

Per informazioni:

Ufficio Stampa Birra Moretti

Cantiere di Comunicazione - Tel. 02 87 383 180

cantiere@cantierecomunicazione.com

HEINEKEN Italia

Alfredo Pratolongo - @AAPratolongo

Ilaria Zaminga - Tel. 02 27 076 012

ufficio_stampa@heinekenitalia.it