

I TALENTI DELLA CUCINA D'AUTORE PROTAGONISTI DA BIRRA MORETTI A IDENTITÀ GOLOSE

Incontri con i vincitori del Premio Birra Moretti Grand Cru e i grandi nomi della cucina italiana, lezioni sulla cultura della birra e degustazioni, organizzati in collaborazione con Fondazione Birra Moretti

Milano, 3/4/5 marzo 2018 – Qual è l'elemento comune di tante storie di successo? Il **talento**, la perseveranza di puntare a un obiettivo e per seguirlo finché non lo si raggiunge. E sono queste **storie di successo** che Birra Moretti e Fondazione Birra Moretti racconteranno, dal 3 al 5 marzo, durante la tre giorni di **Identità Golose**.

Un fitto programma di incontri e attività che coinvolgeranno alcuni dei protagonisti delle passate edizioni del Premio Birra Moretti Grand Cru, chef, sommelier ed esperti per parlare di cultura della birra, partendo proprio dai racconti di chi, anche grazie alla birra, sta raccogliendo successi e riconoscimenti. Un'occasione importante per avviare **un confronto** e capire qual è lo stato dell'arte della birra a tavola.

Storie di talento e successo: a tu per tu con i protagonisti della cucina d'autore

Il calendario degli appuntamenti promossi da Fondazione Birra Moretti si apre e si chiude con **due giovani talenti usciti dalle fila del Premio Birra Moretti Grand Cru**: Solaika Marrocco e Riccardo Gaspari, due vincitori che racconteranno il percorso che li ha portati a essere considerati fra le più promettenti promesse della cucina italiana. Vera e propria piattaforma di scouting, **il concorso ogni anno mette alla prova tanti talenti culinari** invitandoli a ideare piatti utilizzando la birra fra gli ingredienti e in abbinamento. Il tutto in piena sintonia con la missione della Fondazione Birra Moretti che ha l'obiettivo principale di diffondere la cultura "mediterranea" della birra a tavola nel segno di un consumo intelligente e moderato. Insieme a loro, nomi di rilievo quali **Nino di Costanzo, Michelangelo Mammoliti e Marco Stabile**, chef stellati che, con la propria personalità ed esperienza, hanno saputo valorizzare la birra nella ristorazione di qualità.

Accanto agli chef, la competenza dei **sommelier di Noi di Sala**, l'associazione dei professionisti di sala e di cantina, partner della Fondazione, che valorizzeranno il ruolo delle birre a tavola. Un confronto aperto e vivace, con i protagonisti della cucina d'autore.

Questo il calendario degli appuntamenti:

- **Premio Birra Moretti Grand Cru: nuovi talenti crescono**
sabato 3, ore 11:30 e ore 13:00: incontro con **Solaika Marrocco** chef del Primo Restaurant di Lecce, vincitrice del Premio Birra Moretti Grand Cru 2017, preparerà: *Turcinieddhi glassati alla birra, con marmellata di cipolla all'arancia, critmi in tempura e infuso di luppolo* preparati con Birra Moretti La Rossa, proposta in abbinamento a Birra Moretti La Bianca. L'abbinamento sarà raccontato da **Davide Merlini** sommelier dell'Hotel De Russie di Roma.
- **Premio Birra in cucina: birra, l'ingrediente del successo**
sabato 3, ore 15:00 e ore 16:30: incontro con **Michelangelo Mammoliti** chef de La Madernassa Resort (1 stella Michelin) di Guarone (CN), vincitore del Premio Birra in Cucina 2017, presenterà: *"Karma - Spaghetti cotti in un'estrazione di pizza ai peperoni e acciughe"*, in abbinamento Birra Moretti Grand Cru e: *"Il Mio Piemonte - Cremoso di zucca e birra, croccante di semi e finocchio selvatico"*, in abbinamento a Birra Moretti alla Toscana. Con lui, **Davide Merlini** sommelier dell'Hotel De Russie di Roma.
- **Premio Birra in cucina: birra, l'ingrediente del successo**
domenica 4, ore 14:30 e ore 16:00: incontro con **Marco Stabile** chef del Ristorante Ora d'Aria (1 stella Michelin) di Firenze, vincitore del Premio Birra in Cucina 2011, preparerà: *"Seppia a lunga maturazione"* in abbinamento a Birra Moretti Lunga Maturazione. Con lui, **Valentina Bertini** sommelier dell'Hotel Gallia Milano.

- **Premio Birra Moretti Grand Cru: come raggiungere le stelle**
lunedì 5, ore 11:30 – 13:00: incontro con **Nino di Costanzo** chef del Dani Maison (2 stelle Michelin) di Ischia (NA), giurato del Premio Birra Moretti Grand Cru 2012, proporrà in degustazione *Pollo alla cacciatoria e Birra Moretti Lunga Maturazione*, proposta con Birra Moretti Lunga Maturazione. L'abbinamento sarà raccontato da **Walter Meccia** sommelier del Four Seasons di Firenze.
- **Premio Birra Moretti Grand Cru: il talento di vincere con la birra**
lunedì 5, ore 14:30 – 16:00: incontro con **Riccardo Gaspari** chef di El Brite de Larieto di Cortina d'Ampezzo (BL), vincitore del Premio Birra Moretti Grand Cru 2015, presenterà: *Guazzetto di birra e ceci* preparato con Birra Moretti Lunga Maturazione, in abbinamento a Birra Moretti alla Toscana.

Gli stili birrari: conoscerli, distinguergli, apprezzarli. Il primo passo del bere consapevole

In Sala Gialla, domenica 4, alle 17:00, **Paolo Merlin**, coordinatore di Fondazione Birra Moretti, terrà una lezione sulla birra in cui parlerà di **stili birrari, ingredienti e corretto servizio**, e guiderà una degustazione di: la bock Birra Moretti La Rossa, la weiss Birra Moretti La Bianca e la ale Birra Moretti Lunga Maturazione. Con le sue **18 birre**, quella di Birra Moretti è una famiglia 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 da un inconfondibile stile italiano, da materie prime selezionate e da ingredienti di alta qualità.

Il "Premio Birra in cucina"

Lunedì 5 marzo, alle ore 15:45, all'interno della Sala Auditorium, **Alfredo Pratolongo** Presidente della Fondazione Birra Moretti, sarà chiamato sul palco per consegnare il **Premio Birra in Cucina**, promosso da **Fondazione Birra Moretti**. Uno speciale riconoscimento che decreta lo chef che ha saputo meglio valorizzare in chiave innovativa la birra a tavola, in abbinamento o nella ricetta, dando il proprio contributo alla diffusione della cultura della birra in Italia.

In questa occasione si parlerà della **nuova veste del Premio Birra Moretti Grand Cru** che verrà presentato, ufficialmente, ad aprile 2018.

birramoretti.it – fondazionebirramoretti.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 Brands Award, a luglio 2017. 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, Birra Moretti Grani Antichi (2016) e Birra Moretti Lunga Maturazione (2016), 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.

La **Fondazione Birra Moretti**, costituita nel 2015 da HEINEKEN Italia e Partesa, opera senza fine di lucro e ha lo scopo di migliorare la conoscenza della birra in Italia, diffondendone la cultura e abbinamenti gastronomici, coerenti con lo stile alimentare italiano e con un consumo di birra intelligente e moderato. La Fondazione Birra Moretti è una Fondazione di Partecipazione. Porta avanti il suo lavoro con il contributo di operatori del settore, sommelier, ristoratori, chef e di quanti condividono la passione per la birra o nutrono interesse per le opportunità che essa può offrire per sostenere la crescita e il benessere del Paese, e decideranno di diventare sostenitori.

Per informazioni:

Ufficio Stampa Birra Moretti

Cantiere di Comunicazione - Tel. 02 87 383 180

cantiere@cantieredicomunicazione.com

HEINEKEN Italia

Alfredo Pratolongo - @AAPratolongo

Paolo Merlin - Tel. 02 27076963

Marianna Cardelli - Tel. 02 27076442

ufficio_stampa@heinekenitalia.it

Ufficio stampa Fondazione Birra Moretti

INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Matteo De Angelis - Tel. 334 6788708

m.deangelis@inc-comunicazione.it