



REGOLAMENTO redatto ai sensi del DPR 26/10/01, n.430

DEL:	concorso promosso da HEINEKEN ITALIA S.p.A. Viale Edison, 110 – 20099 Sesto San Giovanni (MI) P. I.V.A.: 00610140071 Codice Fiscale: 00869580159 Telefono: 02/ 27076.1 Fax: 02/27076501 E-MAIL: dued@dued.mi.it In associazione con: IDENTITA' WEB SRL Corso Magenta 46 – 20123 MILANO P.IVA 07845670962 Codice Fiscale 07845670962 Telefono: 0248011841 Fax: 0248193536
DENOMINATO:	PREMIO BIRRA MORETTI GRAND CRU 2015
AREA :	territorio nazionale.
PERIODO:	dal 04 maggio 2015 al 19 ottobre 2015
DESTINATARI:	Chef o sous chef residenti in Italia che abbiano un'età non superiore a 35 anni al momento dell'invio della ricetta. Se, al momento della finale, il partecipante avrà nel frattempo compiuto 36 anni la partecipazione è da ritenersi valida. Sono esclusi dalla partecipazione: i dipendenti di HEINEKEN ITALIA S.p.A., delle società delegate nonché il coniuge, il convivente, i parenti e gli affini, entro il quarto grado, dei dipendenti delle predette società.
PUBBLICITA':	il concorso sarà reclamizzato tramite internet e attività di ufficio stampa.

La presente iniziativa è riservata agli chef o sous chef di età non superiore a 35 anni all'atto della prima partecipazione. I partecipanti dovranno essere residenti in Italia, lavorare stabilmente in Italia, e avere una documentata esperienza lavorativa.

I partecipanti dovranno realizzare una ricetta con il seguente tema: **“CUCINA REGIONALE ITALIANA (PIATTI UNICI DELLA TRADIZIONE DI TUTTE LE REGIONI ITALIANE)”**.

La ricetta deve prevedere l'utilizzo di Birra Moretti tra gli ingredienti e in abbinamento. Le birre, da utilizzare per la realizzazione delle ricette e la creazione degli abbinamenti, dovranno far parte della famiglia Birra Moretti, composta da:

- Birra Moretti Ricetta Originale
- Birra Moretti Baffo d'Oro
- Birra Moretti La Rossa
- Birra Moretti Doppio Malto
- Birra Moretti Grand Cru
- Birra Moretti Zero
- Birra Moretti Radler Limone
- Birra Moretti Radler Chinotto
- Birra Moretti Radler Gazzosa
- Birra Moretti alla Siciliana
- Birra Moretti alla Toscana
- Birra Moretti alla Piemontese
- Birra Moretti alla Friulana



REGOLAMENTO redatto ai sensi del DPR 26/10/01, n.430

PRIMA FASE - SELEZIONE CON GIURIA

I partecipanti dovranno inviare, entro e non oltre il **21 luglio 2015**, la ricetta (che dovrà rispettare il tema indicato) come segue:

- la documentazione tecnica riportante gli ingredienti necessari alla realizzazione della ricetta (**in formato word o pdf**)
- la descrizione delle varie fasi e dei processi di preparazione della ricetta (**in formato word o pdf**)
- l'utilizzo della birra come ingrediente e l'abbinamento con una delle birre facenti parte della famiglia Birra Moretti in accompagnamento al piatto motivandone le scelte (**in formato word o pdf**)
- un massimo di n°3 fotografie del piatto realizzato (**in formato jpg**)
- la scheda con i dati personali (**in formato word o pdf**), comprendenti nome del ristorante/luogo di lavoro, incarico ricoperto, recapito telefonico personale e indirizzo e-mail, unitamente a una propria foto identificativa
- il curriculum vitae riportante l'esperienza professionale e i titoli di studio conseguiti

Potranno utilizzare le seguenti modalità di invio:

- via posta elettronica all'indirizzo **claudia.orlandi@magentabureau.it**

oppure, in alternativa

-tramite posta ordinaria. Il concorrente, **predisposta la ricetta in forma anonima**, la dovrà imbustare unitamente alla documentazione tecnica riportante gli ingredienti necessari alla realizzazione della ricetta, alla descrizione della preparazione della ricetta, alla motivazione della scelta delle birre in ricettazione e in abbinamento, e alla fotografia del piatto in un plico entro cui dovrà inserire un'altra busta contenente la scheda con i suoi dati personali, comprensivi di recapito telefonico e indirizzo email, una propria foto identificativa e il curriculum vitae riportante l'esperienza professionale e i titoli di studio conseguiti.

Il plico, regolarmente affrancato dovrà essere spedito, con posta ordinaria a: Magenta Srl, Concorso PREMIO BIRRA MORETTI GRAND CRU 2015, Corso Magenta 46, 20123 Milano.

Entro il 27 luglio 2015 si riunirà presso Magenta Srl, Corso Magenta 46, 20123 Milano una giuria composta da tre persone.

Tutela dell'anonimato del concorrente: le ricette inviate dai partecipanti, la documentazione tecnica riportante gli ingredienti necessari alla realizzazione di ogni ricetta, la descrizione della preparazione della ricetta, la scelta delle birre come ingredienti e in abbinamento e la fotografia del piatto saranno state precedentemente separate dai dati dei rispettivi concorrenti, quindi l'elaborato verrà reso anonimo prima della selezione da parte della giuria.

La giuria effettuerà una selezione delle ricette pervenute secondo le modalità sopra indicate e sceglierà DIECI concorrenti che potranno accedere alla seconda fase del concorso e DIECI riserve da contattare nel caso in cui un concorrente selezionato non fosse reperibile o decadesse dal diritto ad accedere alla seconda fase del concorso.

I criteri di valutazione saranno i seguenti:

- presentazione attraverso fotografia*, sarà valutato l'impatto estetico che si può cogliere dalla fotografia che accompagnerà la descrizione della ricetta;
- originalità*, la giuria valuterà la spinta creativa nella elaborazione della ricetta;
- utilizzo dell'ingrediente birra*, sarà valutato l'utilizzo e l'ottimizzazione dell'ingrediente nella preparazione della portata
- abbinamento piatto/birra*, sarà valutata la motivazione scritta della scelta dell'abbinamento
- dinamica di realizzazione*, saranno valutate le varie fasi e i processi di preparazione della ricetta, che dovranno giungere in forma scritta.

La selezione sarà effettuata alla presenza di un notaio oppure di un funzionario della Camera di Commercio di Milano.



REGOLAMENTO redatto ai sensi del DPR 26/10/01, n.430

Al termine della selezione verranno comunicati al funzionario camerale/notaio i dati personali, indicati all'atto della partecipazione, dai concorrenti selezionati e dalle riserve.

Ogni concorrente potrà essere indicato a verbale una sola volta; nel caso in cui fosse stato selezionato lo stesso concorrente per più ricette verrà tenuta in considerazione solo la prima ricetta selezionata e si procederà a selezionare un altro concorrente.

I suddetti n.10 concorrenti non avranno diritto ad alcun premio ma accederanno alla seconda fase del concorso.

SECONDA FASE – VOTAZIONE ON LINE DELLE DIECI RICETTE SELEZIONATE DALLA GIURIA

I dieci partecipanti, che passeranno la prima selezione, verranno contattati con tempestività dalla società Magenta Srl, in forma scritta e telefonicamente, utilizzando i recapiti indicati all'atto della partecipazione. Dovranno confermare, via e-mail, all'indirizzo **claudia.orlandi@magentabureau.it** entro il **04/08/2015** la loro intenzione di partecipazione alla seconda fase del concorso. In caso di mancata conferma scritta, nei termini indicati, il partecipante decadrà dal diritto a proseguire e sarà contattata una riserva.

Entro il 13 settembre 2015 verrà effettuato l'upload delle 10 ricette su un minisito dedicato sulla piattaforma www.identitagolose.it. Le ricette saranno promosse da ciascun candidato con un video realizzato da ognuno di loro e la cui durata sarà indicata dall'organizzazione (da 1' a un massimo 1' 30''). Le ricette, che non saranno anonime ma riporteranno i dati personali dei loro realizzatori, **potranno essere votate dagli utenti del sito dalle ore 9:00 del 14 settembre 2015 alle ore 24:00 del 14 ottobre 2015**.

I visitatori del sito, per votare, dovranno registrarsi e completare l'apposito form on line con tutti i dati personali richiesti.

Potranno registrarsi una sola volta ed esprimere massimo un voto al giorno. Non avranno diritto ad alcun premio finale.

Un software appositamente predisposto registrerà i voti degli utenti che verranno così tracciati e memorizzati.

La società promotrice si riserva di effettuare, anche per mezzo di aziende appositamente incaricate, ogni tipo di controllo ritenuto opportuno per verificare la veridicità e correttezza delle votazioni. Potrà richiedere copia del documento di identità dei votanti. La mancata o incompleta trasmissione della documentazione richiesta entro il termine di 5 giorni comporterà l'esclusione delle votazioni. Qualora si dovessero riscontrare votazioni dubbie, a titolo esemplificativo ma non esaustivo: indirizzi e-mail temporanei, utilizzo di software per aumentare artificialmente il numero di voti, flussi di numeriche sospette di email provenienti dallo stesso ip in determinate fasce orarie, ip falsi ecc. la società incaricata dalla promotrice provvederà a sospendere tali votazioni ed eliminarle dalla classifica presente on line.

Fase FINALE: ASSEGNAZIONE ED ESTRAZIONE dei premi.

La finale si svolgerà a **MILANO il giorno 19 ottobre 2015** alla presenza di un Notaio/ funzionario della Camera di Commercio di Milano.

Le spese di trasferimento a/r, dalla residenza dei 10 finalisti per raggiungere Milano, dove si terrà la finale, sono a carico della società promotrice. Per i residenti a Milano non verranno pagati i trasferimenti. La società promotrice si farà carico, per i 10 finalisti, anche delle spese dell'Hotel per n. 3 giorni (2 notti) trattamento pernottamento e prima colazione. L'importo forfettariamente stimato è di Euro 4.098,36 IVA esclusa per ogni finalista.

Ogni altra spesa in cui i finalisti dovessero incorrere per partecipare alla finale saranno a loro carico.

La sede della finale resta in via di definizione e sarà debitamente e tempestivamente comunicata ai 10 finalisti.

I dieci Chefs ammessi alla finale dovranno elaborare, alla presenza della giuria e del notaio/funzionario camerale, la ricetta precedentemente selezionata dalla giuria durante la prima fase descritta nel regolamento (e successivamente votata on line).



REGOLAMENTO redatto ai sensi del DPR 26/10/01, n.430

Gli chefs cucineranno davanti ai giurati e al pubblico presente durante l'evento.

Non sarà possibile, per gli chefs, preparare prima della finale anche solo in parte la ricetta, in nessun caso; la ricetta dovrà essere integralmente preparata davanti ai giurati.

Durante la prova finale, la valutazione dei candidati sarà effettuata da una giuria composta da 9 grandi chef interpreti della cucina d'autore, da un esperto in rappresentanza di HEINEKEN ITALIA, da 2 sommelier e da Paolo Marchi, giornalista enogastronomico e ideatore di *Identità Golose*, *The International Chef Congress*. Nel caso in cui un componente della giuria non potesse, per impossibilità sopravvenuta, essere presente potrà delegare un altro soggetto.

Solo ed esclusivamente per fini pubblicitari, senza che questo abbia alcun rilievo ai fini del concorso, i giurati potranno, se lo ritengono opportuno, postare in tempo reale sui loro profili (facebook, twitter ecc.) le fotografie delle ricette, dell'evento, ecc.

I concorrenti saranno valutati attraverso dei punteggi assegnati da ogni membro della giuria e riportati su apposite schede. Il risultato deriverà dalla somma dei punteggi attribuiti da ogni membro di giuria secondo i seguenti parametri:

presentazione del piatto (voto da 0 a 4), gusto (voto da 0 a 8), originalità (voto da 0 a 5), utilizzo dell'ingrediente birra (voto da 0 a 3), abbinamento ricetta/birra in accompagnamento (voto da 0 a 6), equilibrio generale (voto da 0 a 7).

Si intendono compresi i mezzi voti.

La giuria potrà assegnare delle penalità. Il meccanismo di penalità verrà indicato ai finalisti prima della finale.

Per notizia si comunica che la commissione giudicatrice potrà assegnare menzioni speciali ai finalisti.

AL TERMINE DELLA SELEZIONE FINALE DEL 19 OTTOBRE 2015 :

- 1)** Verrà verbalizzato dal notaio/funziionario camerale il nome del vincitore che avrà ottenuto il punteggio maggiore da parte dei membri della giuria.

Se l'evento finale dovesse perdurare fino a ora tarda, la proclamazione si terrà eventualmente il giorno successivo.

Il vincitore selezionato dalla giuria avrà diritto a uno solo tra i seguenti premi, a scelta del vincitore stesso:

PREMIO A)

N°1 viaggio per due persone destinazione Copenhagen

N°1 viaggio per due persone destinazione San Sebastian

N°1 viaggio per due persone destinazione Parigi

N°1 viaggio per due persone destinazione Licata (AG)

N°1 viaggio per due persone destinazione Alba (CN)

Ogni viaggio del valore di Euro 2.000,00 (duemila) IVA INCLUSA comprenderà:

- alloggio per due persone per n°3 notti in hotel 3/4 stelle

- una cena per due persone (bevande incluse) presso i seguenti ristoranti:

viaggio a Copenhagen, ristorante Noma

viaggio a San Sebastian, ristorante Mugaritz o Arzak

viaggio a Parigi, ristorante Astrance

viaggio a Licata, ristorante La Madia

viaggio ad Alba, ristorante Piazza Duomo

-trasferimenti aerei/treno A/R dalle propria residenza fino alla destinazione finale; sono escluse le spese di trasferimento dalle residenze all'aeroporto/stazione ed eventuali oneri di parcheggio auto per la durata del viaggio;

- tasse aeroportuali

Periodo di fruizione : entro il 24/10/2016



REGOLAMENTO redatto ai sensi del DPR 26/10/01, n.430

PREMIO B) Fornitura di attrezzature professionali per la cucina Sirman: Pacojet, Soft Cooker Y09, Sottovuoto W8, Cutter C4, Forno microonde Panasonic NE1846, My Cook.

PREMIO C) Fornitura d'arredo tavola da scegliere tra i marchi distribuiti da Caraiba Luxury.

La fornitura potrà comprendere unicamente i prodotti disponibili al momento della scelta da parte del vincitore del premio.

PREMIO D) Fornitura di prodotti alimentari per l'alta ristorazione. La fornitura potrà comprendere unicamente i prodotti disponibili al momento della scelta da parte del vincitore del premio.

Il valore complessivo, IVA esclusa, di ciascun premio è di Euro 8.196,72 (ottomilacentonovantasei,settantadue), ovvero Euro 10.000,00 (diecimila) IVA INCLUSA.

TOTALE MONTEPREMI, IVA ESCLUSA:

-Euro 4.098,36 importo forfettariamente stimato, per i 10 finalisti, per raggiungere Milano. Tale importo è comprensivo delle spese dell'Hotel per n. 2 notti (trattamento pernottamento e prima colazione.)

-Euro 8.196,72: valore, IVA esclusa, del premio finale.

Totale : Euro 12.295,08 IVA esclusa.

- 2)** Il Notaio/funzionario della Camera di Commercio avrà a disposizione le risultanze registrate dal software con i voti on line complessivamente ottenuti da ciascuna delle dieci ricette finaliste e la specifica dei voti dubbi o non validi che sono stati eliminati. Il Notaio/funzionario camerale avrà, quindi, a disposizione i dati che sono presenti nel sistema informatico e redigerà, acquisendo tali dati, una graduatoria "utenti del sito" che elencherà, in ordine decrescente, i punteggi ottenuti da ciascuna delle dieci ricette escludendo dal conteggio i voti eliminati.

Lo chef che ha realizzato la ricetta più votata on line, e risultante dalla graduatoria redatta in data 19/10/2015 dal Notaio/funzionario camerale, vincerà il seguente premio:

Un trofeo del valore in comune commercio di Euro 300,00 IVA esclusa.

Le successive nove ricette presenti in graduatoria saranno considerate come riserve che subentreranno nel caso di decadenza dal diritto al premio da parte dell'avente diritto.

In caso di parità di votazioni tra due o più ricette si procederà ad una estrazione.

- 3)** Verrà ESTRATTO dal Notaio/Funzionario camerale il seguente premio di sorte tra gli chefs realizzatori delle dieci ricette finaliste: una maglia logata Premio Birra Moretti Grand Cru del valore in comune commercio di Euro 30,00 IVA esclusa.

SI PRECISA CHE OGNUNO DEI DIECI FINALISTI POTRÀ VINCERE UN SOLO PREMIO.

Se lo chef selezionato dalla giuria è il medesimo che ha ricevuto più voti on line avrà diritto solo al premio derivante dall'assegnazione con giuria e decadrà dalla vincita del premio previsto per le votazioni on line che verrà assegnato al secondo presente nella graduatoria on line.

Se venisse estratto, come vincitore del premio di sorte, uno chef già assegnatario di un premio (giuria oppure on line) decadrà dalla vincita del premio stesso e si procederà ad una ulteriore estrazione.

TOTALE MONTEPREMI, IVA ESCLUSA:

-Euro 4.098,36 importo forfettariamente stimato, per i 10 finalisti, per raggiungere Milano. Tale importo è comprensivo delle spese dell'Hotel per n. 2 notti (trattamento pernottamento e prima colazione.)

-Euro 8.196,72: valore, IVA esclusa, del premio del vincitore la cui ricetta è stata selezionata dalla giuria.

-Euro 300,00 valore, IVA esclusa, del premio del vincitore la cui ricetta è stata la più votata on line.

-Euro 30,00 valore, IVA esclusa, del premio di sorte.

Totale : Euro 12.625,08 IVA esclusa.



REGOLAMENTO redatto ai sensi del DPR 26/10/01, n.430

PRECISAZIONI FINALI

CAUZIONE: viene prestata fideiussione a favore del Ministero dello Sviluppo Economico, per un importo di Euro 12.625,08 pari al 100% del valore complessivo del montepremi del concorso, ai sensi dell'art. 7, lettera a), del D.P.R. 26 ottobre 2001, n. 430.

SOFTWARE: la società realizzatrice del software, che opera su hosting protetto, ha rilasciato un'apposita perizia in merito al funzionamento del software che registrerà i dati personali degli utenti del sito, le votazioni e i punti accumulati dai partecipanti. In ottemperanza a quanto previsto dall'art.1, comma 5, del DPR 430/2001 e dalla nota n.1300355/2003 del Ministero delle Attività Produttive non è previsto alcun costo aggiuntivo relativamente al collegamento internet se non quello relativo al costo di connessione previsto dal piano tariffario del fornitore di accesso ad internet di ogni singolo utente.

IL SOFTWARE E I DATABASE SONO UBICATI IN ITALIA presso la Società Identità Web Srl Corso Magenta 46, 20123 Milano.

ONLUS: il premio non richiesto o non assegnato, diverso da quello rifiutato, sarà devoluto alla seguente ONLUS Fondazione Opera San Francesco per i Poveri ONLUS - Viale Piave 2 – 20129 Milano. C.F.: 97176630156

Per partecipare al concorso non è necessario effettuare alcun acquisto.

Per quanto attiene le ricette inviate si precisa che :

-il concorrente dovrà essere l'effettivo ideatore della ricetta con la quale partecipa; nel caso in cui la società promotrice verificasse che la ricetta è ideata da un altro soggetto, la partecipazione del concorrente sarà annullata.

-la società promotrice non assume alcuna responsabilità in merito alle ricette inviate dai partecipanti; il concorrente è edotto che, partecipando alla presente iniziativa a premi, manleva HEINEKEN ITALIA S.p.A. da qualunque eventuale contestazione gli venisse avanzata, da chiunque e a qualsiasi titolo.

-se venissero inviate due ricette identiche, sarà annullata la partecipazione del secondo concorrente che, in ordine temporale, ha partecipato.

-il partecipante non riceverà alcun tipo di compenso per la ricetta inviata. Il concorrente è edotto all'atto della partecipazione che cede ad HEINEKEN ITALIA S.p.A. ogni diritto sulla ricetta con la quale ha partecipato; a titolo esemplificativo: il diritto all'utilizzo, la pubblicazione, la realizzazione, o reclamizzazione della stessa.

- le ricette non saranno rese agli autori e potranno essere utilizzate dalla Società promotrice per fini promozionali, senza limiti di mezzi, tempo e spazio.

HEINEKEN ITALIA S.p.A. si riserva, in caso di indisponibilità - sopravvenuta e alla stessa non imputabile – di uno o più premi di sostituirli con altri della stessa natura e di pari o maggior valore.

Se, durante la prima selezione con giuria i dati inseriti dal concorrente scelto dalla giuria dovessero risultare incomprensibili, incompleti o palesemente non veritieri lo stesso decadrà dalla possibilità di proseguire nella partecipazione all'iniziativa e si procederà a selezionare un altro finalista.

Nel caso in cui due o più concorrenti ottenessero lo stesso punteggio da parte della giuria, si procederà come segue:

- per la selezione preliminare si procederà ad effettuare un'estrazione a sorte tra i due o più concorrenti con pari punteggio;

- per la selezione finale il vincitore sarà colui che avrà ottenuto il punteggio più alto nel parametro che indica il gusto (da 0 a 8)

I premi verranno consegnati entro 180 giorni dalla data riportata nel verbale di assegnazione finale.

I premi non saranno, né totalmente né parzialmente, convertibili in gettoni d'oro o in qualsivoglia altra moneta o valuta.

La Società promotrice si riserva la facoltà di verificare la veridicità dei dati utilizzati per la partecipazione. Nel caso in



REGOLAMENTO redatto ai sensi del DPR 26/10/01, n.430

cui, a seguito dei controlli effettuati, venisse rilevata una partecipazione non conforme al regolamento, il concorrente non potrà partecipare al concorso; se selezionato verrà eliminato.

Qualora i dati o la documentazione eventualmente richiesta dovesse risultare incompleta, illeggibile e/o contraffatta, verrà ritenuta non valida ai fini della partecipazione al concorso.

Le decisioni prese dalla giuria, in qualunque fase del concorso, sono definitive, inappellabili ed inoppugnabili in qualunque sede.

La società promotrice assume l'impegno di versare le imposte dovute per la presente manifestazione.

Per questo concorso si rinuncia ai diritti di rivalsa di cui all'art. 30 D.P.R. 29/09/1973 n. 600.

Il regolamento completo della manifestazione a premi sarà a disposizione dei concorrenti presso la sede della società promotrice, in Viale Edison, 110 – 20099 Sesto San Giovanni (MI) e presso la sede di Magenta S.r.l. - Corso Magenta, 46 - 20123 MILANO. Sarà a disposizione dei concorrenti un numero verde gratuito (800 825 144) nel caso in cui volessero maggiori delucidazioni sull'iniziativa.

Se il vincitore sceglierà, come premio, i viaggi gli verrà consegnata tempestivamente la documentazione utile per la fruizione degli stessi; se sceglierà uno dei restanti premi, la spedizione verrà effettuata entro 180 giorni dalla data riportata nel verbale di assegnazione finale.

Al vincitore sarà richiesto di firmare una dichiarazione liberatoria.

HEINEKEN ITALIA S.p.A.
Un procuratore
Dott.ssa Cinzia DE FILIPPIS

REGOLAMENTO redatto ai sensi del DPR 26/10/01, n.430

Carta dei Valori della Birra

Birra Moretti per la cultura della birra in Italia

Accompagnare la birra alla tavola degli italiani, dimostrando che la sua versatilità, leggerezza, varietà, gusto e, perché no, economicità ben si abbinano alla cucina italiana, che è la somma di tante e diverse tradizioni regionali basate sugli ingredienti. È così che la famiglia più amata d'Italia, in ragione dell'ampiezza della propria gamma di stili birrari, da sempre promuove la cultura della birra nel nostro Paese.

Ai Sommelier impegnati nella promozione delle bevande e del corretto abbinamento con i cibi, agli Chef che da molti anni ci accompagnano in questo percorso, a quelli che si impegneranno con noi dando un contributo al miglioramento della cultura birraria in Italia, ai talenti del futuro, chiediamo di sostenere il consumo di qualità, consapevole e sempre più responsabile.

Diamo insieme il buon esempio.

In cosa crediamo

La birra è una **bevanda dalla tradizione millenaria**. Viene prodotta con **ingredienti naturali** (acqua, cereali, lievito, luppolo) e senza l'aggiunta di coloranti, additivi chimici conservanti.

La **degustazione** di una birra coinvolge vista, olfatto e gusto, è un gesto semplice che apre un mondo di sapori e di abbinamenti.

Ogni birra ha il suo **bicchiere** che le garantisce di manifestare al meglio le qualità organolettiche ed estetiche, ma il calice da degustazione è un'ottima alternativa per tutte.

La birra va versata in un bicchiere rinfrescato con acqua fredda e va spillata nel modo giusto: **due dita di schiuma** la rendono più gustosa, leggera e digeribile.

La birra va bevuta **giovane** e ogni tipologia ha la sua **temperatura di servizio ottimale**. Questo consente di assaporarne il gusto e apprezzarne gli aromi delicati.

Consumata moderatamente durante i pasti, la birra è un ottimo complemento di **un'alimentazione equilibrata**.

Usare **la birra in cucina** è divertente, naturale ed economico. La birra è eclettica e, scelta con sapienza, può **abbinarsi** sia ai sapori e ai piatti semplici, sia a quelli più complessi.

La **scelta di una birra**, in accompagnamento ad un cibo e nella preparazione di un piatto, comporta un'analisi delle sensazioni organolettiche di entrambi ed è guidata da criteri di armonia e di omogeneità dei sapori.

La birra è semplice solo in apparenza, ma va **conosciuta** per coglierne appieno tutte le sfumature, il retrogusto amaro e i toni delicati: utilizzarla in cucina rappresenta una **sfida** per l'alta ristorazione, abbinarla ai cibi è uno stimolo per tutti.

La birra è, seppur **moderatamente**, una bevanda alcolica e quindi va consumata con intelligenza e responsabilità.

REGOLAMENTO redatto ai sensi del DPR 26/10/01, n.430