Fondazione Birra Moretti sostiene #pizzaUnesco

pizza-un3-99aad25f

Il binomio birra-pizza è una delle prime associazioni gastronomiche che passa nelle mente degli italiani (e non solo). Per questo per Fondazione Birra Moretti è stato naturale dare il proprio sostegno al contest organizzato da Mysocialrecipe, l'unico sito mondiale di registrazione delle ricette, all’interno delle manifestazioni legate a #pizzaUnesco.

Il 2017, del resto, è un anno importante per l’iniziativa che punta al riconoscimento dell'arte dei pizzaioli napoletani come patrimonio immateriale dell'Umanità: proprio alla fine di quest’anno, infatti, l'Unesco prenderà la propria decisione. E Fondazione Birra Moretti, che porta avanti un percorso di valorizzazione della cultura della birra a tavola, non può che sposare un progetto tanto importante che mira a dare un riconoscimento ufficiale a uno dei piatti più caratteristici e riconoscibili della cucina italiana nel mondo.

Pizza e birra, si diceva: partiti dal classico abbinamento margherita e bionda, negli ultimi anni si sta facendo strada la via della sperimentazione e dell’innovazione.L’evoluzione del gusto della pizza con reinterpretazioni differenti e nuove ricette, si collega alla ricerca delle stesse persone nell’abbinare birre dalle caratteristiche uniche. Ed è così che per ogni pizza c’è uno stile birrario da proporre in abbinamento, in grado di esaltare al meglio i sapori. Birra Moretti, con le sue 18 diverse referenze, è la portabandiera di questa tendenza che porta i consumatori ad accompagnare la pizza non più solamente con la tradizionale “bionda”, ma a scegliere, ad esempio, la struttura di una bock, una weiss o una ale.

Accostamenti originali si sono visti anche nella finale del Premio Birra Moretti Grand Cru, la più importante piattaforma di talent scouting per giovani Chef e Sous-Chef under 35, promossa dalla Fondazione Birra Moretti. Sperimentazione sì, ma nel solco della tradizione, è stata la scelta di due vincitori del Premio che hanno conquistato il podio proprio con una rivisitazione della pizza. Il primo è stato Luigi Salomone, neo stella Michelin nel suo ristorante Piazzetta Milù,a Castellammare di Stabia

(NA), giurato dell’edizione 2017 del Premio, vincitore nel 2013 con “Oro, incenso e… birra”,una finta pizza alla marinara con sgombro affumicato, stracciata di mozzarella di bufala e pomodorini arrostiti. Il secondo ad aver esultato grazie a una pizza creativa è stato Riccardo Gaspari, 32 anni, chef del ristorante El Brite de Larieto, a Cortina d’Ampezzo. La sua “Pizza Moretti” con speck, formaggio Bucaneve ed erbette di montagna, in abbinamento a un sorbetto di birra, ha convinto la giuria pluristellata, per la sua semplicità.

Ed è proprio la semplicità la chiave del successo di un abbinamento che convince proprio tutti. Non rimane che dare il proprio sostegno a #pizzaUnesco e confidare che l’Unesco riconosca l’importanza di certificare questa iniziativa, sostenuta da quasi due milioni di firme raccolte nei Cinque Continenti e alla quale hanno aderito migliaia di personaggi dello spettacolo, della cultura e della gastronomia.

www.fondazionebirramoretti.it