Birra Moretti premia i giovani talenti della cucina italiana

schermata-2014-11-11-a-122611-030b895e

Birra Moretti ha premiato per il settimo anno i giovani talenti della cucina italiana che si confermano ancora una volta protagonisti dell'alta ristorazione.

Il riconoscimento Birrain Cucina è inserito all'interno della Guida ai Ristoranti d'Autore di Italia, Europa e Mondo di Identità Golose 2015 - The International Chef Congress, di cui Birra Moretti è partner dal 2008, ed è dedicato agli chef che hanno saputo proporre un utilizzo innovativo della birra in abbinamento ai piatti e come ingrediente.

Il vincitore è Fabrizio Ferrari del ristorante Al Porticciolo 84 di Lecco. Classe 1980, dopo una laurea in Giurisprudenza ha iniziato la sua carriera in cucina con due star: Mauro Uliassi (chef del ristorante Uliassi di Senigallia, 2 stelle Michelin) e René Redzepi (chef del ristorante danese Noma, 2 stelle Michelin e n. 1 nella lista dei The World's 50 Best Restaurants 2014). Nel 2004 Fabrizio ha ereditato dai genitori la gestione del ristorante, che da quasi trent'anni propone esclusivamente pesce di mare di altissima qualità. Il giovane chef ha arricchito il menu con nuovi piatti dagli accostamenti sofisticati senza eliminare però i classici must del locale, guadagnandosi così 1 stella Michelin nel 2006 e l'ingresso nell'Associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe nel 2012.

"Fabrizio Ferrari è uno degli oltre 640 giovani talenti della ristorazione italiana coinvolti da Birra Moretti all'interno di un percorso di valorizzazione della cucina made in Italy e della cultura della birra, culminato nel 2011 con il lancio, in collaborazione con Identità Golose, del Premio Birra Moretti Grand Cru. Il concorso è una vera e propria piattaforma di talent scouting che vanta in giuria chef e sommelier pluristellati. Il Premio che assegniamo oggi ne è conferma: lo chef Ferrari è stato infatti uno dei finalisti della prima edizione. Proprio la promozione dei giovani talenti italiani sarà uno degli ingredienti alla base della presenza, in qualità di Official Beer Partner, di Birra Moretti a Expo Milano 2015" dichiara Alfredo Pratolongo, Direttore Comunicazione e Affari Istituzionali di HEINEKEN Italia.

Anche quest’anno, lo storico marchio ha contribuito, in collaborazione con Identità Golose, all’individuazione all’interno della Guida dei 333 locali segnalati con il logo del boccale (il 49% delle 678 insegne recensite), che si sono distinti nella proposizione di un’interessante carta della birra e nel suo utilizzo in cucina. Baffo Moretti si conferma dunque garante dell’arte del mangiar bene in accompagnamento con la birra, da sempre sinonimo di qualità.

www.birramoretti.it