Le specialità di Birra Moretti sposano la cucina regionale

19224-918621644865466-19809177844860050 04-n-3e1261fd

In occasione di Expo Milano 2015, Partesa e Birra Moretti propongono un tour gastronomico in venti ristoranti italiani. “Due tradizioni a portata di bocca”, il ciclo di cene a degustazione che propone - in abbinamento alle birre della famiglia Birra Moretti - le ricette della tradizione culinaria italiana, da questo mese sino a ottobre chiamerà in causa gli chef di venti ristoranti selezionati lungo tutto lo Stivale. Gli chef metteranno alla prova la loro abilità creando, per un pubblico di amanti della buona cucina, appassionati di birra e palati alla ricerca di nuove e gustose esperienze, menù originali in grado di esaltare le tipicità culinarie regionali. Ogni piatto, dall’antipasto al dolce, verrà proposto in abbinamento a una delle 13 referenze della famiglia Birra Moretti, con l’intento di valorizzare al massimo il ruolo della birra a tavola.

morettiIl progetto “Due tradizioni a portata di bocca” si inserisce in un percorso più ampio di valorizzazione dell’abbinamento birra-cibo portato avanti da Partesa (con il progetto “Partesa per la Birra”) e da Birra Moretti, che si impegnano da anni in favore della divulgazione della “birra a tavola”, in ricettazione e in abbinamento, per soddisfare un target di gourmand sempre più informati e dai gusti raffinati. L’obiettivo di questo ciclo di cene è dunque oggi – più di ieri – quello di offrire un’esperienza gustativa unica all’insegna dell’alta qualità e dello straordinario connubio tra tradizione e specialità birrarie. In questo sentiero gastronomico, con le 13 referenze Birra Moretti, di cui le 4 nuove Birra Moretti Le Regionali – caratterizzate dall’utilizzo di un ingrediente tipico dell’area geografica di riferimento cui vogliono rendere omaggio – non potranno che inserirsi alla perfezione.

Studiate all’origine avvalendosi del supporto di due indiscussi punti di riferimento per il mondo del food, lo chef stellato Claudio Sadler e il sommelier Presidente ASPI, Prof. Giuseppe Vaccarini, Birra Moretti alla Friulana, Birra Moretti alla Siciliana, Birra Moretti alla Piemontese e Birra Moretti alla Toscana, sono prodotte in Italia, con malto 100% italiano, e puntano alla riscoperta e celebrazione delle peculiarità dei territori. Durante questo articolato percorso di degustazione promosso da Birra

Moretti e Partesa, sarà possibile conoscere tutti i segreti della Birra Moretti Perfetta: ad ogni cena infatti sarà presente un Beer Ambassador che guiderà i clienti lungo il percorso gastronomico, spiegando le tipologie di birra proposte, il perché degli abbinamenti, la corretta spillatura e qualche curiosità sulla birra. Sicuramente un plus in termini di visibilità per tutti i ristoranti coinvolti: un'occasione di promuovere un'esperienza gustativa interessante e diversa dal solito, unita alla chance di attrarre una clientela incuriosita dalle novità in cucina.

Le prime 4 tappe del tour saranno le seguenti:

Giovedì 7 maggio - Trattoria Madonnina - Milano

Dal 12 al 17 maggio - Osteria Grand Hotel - Milano

Mercoledì 13 maggio - Fonderie Milanesi - Milano

Dal 18 al 24 maggio - Trattoria Milanese - Milano

Il calendario (in progress) degli appuntamenti e i menù delle serate sono consultabili su www.birramoretti.it al link "Che si fa stasera?" e www.partesa.it. Sul sito di Partesa sarà anche possibile trovare, di volta in volta, una ricetta con abbinamento birrario proposta da ciascun ristorante. Partesa è il network distributivo del Gruppo Heineken Italia specializzato nei servizi di vendita, distribuzione, consulenza e formazione per il canale Ho.Re.Ca. Con 25 anni d'esperienza e 40mila clienti, Partesa ha raggiunto la massima capillarità distributiva, un attento portfolio di prodotti di qualità, servizi personalizzati e una grande solidità logistica. Un'azienda in movimento che cresce con le esigenze del mercato, in grado di offrire un'innovativa politica commerciale con un'immagine distintiva e unica. La struttura, che impiega circa 1.000 persone, conta 46 depositi e un'ampia flotta di veicoli; è in grado di offrire un valido supporto tecnico e commerciale nello sviluppo di attività di marketing, acquisti, logistica, risorse umane, formazione e amministrazione. Nel mondo Partesa, la categoria Birra rappresenta il 35%, il cui 70% è costituito a sua volta da birre del Gruppo. Il vino rappresenta oggi una parte importante del fatturato e si attesta intorno al 15%. Partesa è Official Beverages Distributor di Expo Milano 2015.

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 gamma Birra Moretti dal Beverage Testing institute di Chicago nel

novembre 2014 e a maggio 2014 in occasione del Superior Taste Award. Nel 2013 le referenze Birra Moretti avevano trionfato anche al 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 Zero, Birra Moretti Grand Cru, la nuova gamma Birra Moretti le Regionali: Birra Moretti alla Friulana, Birra Moretti alla Siciliana, Birra Moretti alla Piemontese, Birra Moretti alla Toscana e ora la gamma Radler: Birra Moretti Radler Limone, Birra Moretti Radler Chinotto, Birra Moretti Radler Gazzosa. Birra Moretti è Official Beer Partner di Expo Milano 2015.