Birra Moretti e Partesa, in tour nei ristoranti d’Italia

Prosegue a pieno ritmo **il tour gastronomico di Birra Moretti, Official Beer Partner, e Partesa, Official Beverages Distributor di Expo Milano 2015**. Il “viaggio” che tocca 20 ristoranti italiani, abbinando ai menù le specialità della famiglia Birra Moretti, tocca ora l’Emilia Romagna: l’appuntamento è dal 9 al 13 giugno presso L’Insolito Bar di Modena, in una posizione strategica al 35 di viale Autodromo. A dispetto del nome, si tratta di uno dei ristoranti più tipici della città dove provare la vera cucina modenese. Gli ospiti della serata potranno gustare infatti il celebre gnocco fritto in una ricetta unica (vincitrice dell’edizione 2013 dello “Gnocco d’oro”), tigelle con farina ai 10 cereali e piadine con affettati DOP e IGP e formaggi locali. Il tutto verrà servito con la perfetta birra in abbinamento, per un evento da intenditori. Il tour “**Due tradizioni a portata di bocca**”, che coinvolge diversi ristoranti di tutto lo Stivale mettendo alla prova gli chef con menù originali in grado di esaltare le tipicità culinarie regionali, durerà fino al prossimo ottobre. 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. Si potranno assaggiare anche le 4 nuove Birra Moretti Le Regionali, caratterizzate dall’utilizzo di un ingrediente tipico dell’area geografica di riferimento cui vogliono rendere omaggio. Durante le cene 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.