Birra Moretti, collaborazioni con gli chef stellati

varese-milone-simonetta-sadler-oldani-pratolongo-marchi-delduca-b9f5be8b

È sempre più stretto il rapporto che unisce Birra Moretti, Official Beer Partner di Expo Milano 2015, all'alta cucina italiana e ai suoi protagonisti. Con passo pionieristico rispetto a tutti in Italia, nel 2007, Birra Moretti ha intrapreso un percorso teso a valorizzare la cultura della birra e a stimolarne il consumo a tavola. Tante le tappe significative: sono stati pubblicati ricettari ed è stata messa a punto la Carta degli abbinamenti delle birre, è stata creata una birra pensata appositamente per l'alta ristorazione, sono state strette partnership con scuole di cucina e collaborazioni con un numero crescente di chef stellati, sono stati studiati percorsi di degustazione coinvolgendo ristoranti in varie città.

È stato ideato e promosso il Premio Birra Moretti Grand Cru, il primo progetto di talent scouting rivolto alle giovani leve della nostra ristorazione. E molto altro ancora. È un percorso in itinere. È un progetto in costante sviluppo che ha contribuito a migliorare la cultura della birra in Italia e continuerà a farlo. Sei grandi e giovani chef al posto di Baffo Moretti Consacrazione di questo lungo percorso è un'iniziativa che vede coinvolti sei Chef molto amati dal mondo gourmand: Antonino Cannavacciuolo, Davide del Duca, Christian Milone, Davide Oldani, Claudio Sadler e Viviana Varese.

Un omaggio al presente e al futuro dell'alta ristorazione italiana. Fino alla fine di giugno, una loro caricatura caratterizzerà le bottiglie di Birra Moretti Ricetta Originale. Sostituendosi, per questa edizione speciale, al mitico Baffo Moretti, da sempre icona dell'etichetta, i sei Chef sembrano invitare il consumatore ad assaporare le magie che la birra sa regalare in cucina e a mettersi alla prova ai fornelli seguendo i loro preziosi suggerimenti, ovvero le ricette create ad hoc per l'occasione che, contenute all'interno della confezione di birra in vendita, propongono piatti eccellenti da realizzare prevedendo l'utilizzo di una delle referenze della famiglia Birra Moretti in abbinamento o in ricettazione. Sul sito di Birra Moretti, poi, per chi vuole approfondire, di ricette se ne trovano molte altre.

Varese_Milone_Simonetta_Sadler_Oldani_Pratolongo_Marchi_DelDuca"Nel 2007 abbiamo iniziato un percorso per valorizzare il ruolo della birra sulla tavola degli italiani, e dove ci troviamo oggi

rappresenta uno degli obiettivi che ci eravamo prefissati. Il 2015 si sta dimostrando un anno di importanti consacrazioni per Birra Moretti con il ruolo di Official Beer Partner di Expo Milano 2015 e il riconoscimento ufficiale da parte di sei importanti esponenti del teatro gastronomico italiano. Gli Chef che hanno deciso di prestare volto e nome a questa edizione speciale di Birra Moretti Ricetta Originale rappresentano un segnale di raggiunta maturità del mercato della birra in Italia e una conferma per Birra Moretti che, in ragione dei volumi venduti, è in grado di rendere disponibile a tutti gli Italiani il connubio tra alta cucina e cultura della birra", ha dichiarato Alfredo Pratolongo Direttore Comunicazione e Affari Istituzionali Heineken Italia e giurato del Premio Birra Moretti Grand Cru.

Birra Moretti lancia le stelle di domani. Ognuno dei sei 'Chef dell'etichetta' ha uno stretto legame con Birra Moretti: Del Duca e Milone hanno vinto il Premio Birra Moretti Grand Cru (rispettivamente nel 2014 e nel 2012), il concorso promosso da Birra Moretti in collaborazione con Identità Golose (The International Chef Congress), che mette alla prova l'originalità, le capacità e la fantasia dei migliori giovani talenti italiani under 35 invitandoli a sfidarsi proponendo piatti in cui la birra è utilizzata in abbinamento e come ingrediente. *"Ho vinto il Premio nel 2012 e quello è stato un passo fondamentale per la mia carriera. L'idea di essere stato premiato da colleghi famosi e stellati mi ha dato una grande fiducia"*, afferma Christian Milone della Trattoria Zappatori di Pinerolo (TO). "Io, invece, ho vinto il Premio poco tempo fa, lo scorso novembre, nell'edizione 2014. Mi rendo già conto, però, delle opportunità che mi offre. Il solo fatto che la mia caricatura faccia il paio con quelle di mostri sacri dell'alta cucina italiana è per me motivo di orgoglio"- gli fa eco Davide Del Duca dell'Osteria Fernanda di Roma.

Cannavacciuolo, Oldani, Sadler e Varese, invece, quattro stelle del firmamento culinario italiano, hanno fatto parte della giuria del Premio e sono stati chiamati a decretare il più virtuoso fra gli Chef emergenti. *"La birra nell'alta ristorazione è stata sdoganata a conferma che in cucina nulla è vietato quando c'è passione e un uso sapiente di ingredienti di qualità"*, ha poi detto Paolo Marchi, ideatore e promotore di Identità Golose e giurato del Premio Birra Moretti Grand Cru. Birra eccellente a un prezzo accessibile? Il binomio birra&cibo, oggi, non è più una sorpresa, nemmeno in Italia. La birra è sempre più presente a tavola e i suoi abbinamenti in cucina sono capaci di regalare sensazioni inaspettate. Ma è opportuno parlare al plurale: le birre sono tante e si distinguono per colore, profumi, ingredienti, gradazione alcolica e qualità organolettiche. Sono altamente versatili e, quindi, perfette per abbinarsi a diverse tipologie di piatti, anche nell'ambito dell'alta ristorazione. Piatti che, a volte, faticano a trovare il giusto accordo con vini complessi e molto strutturati. E il loro costo, comunque limitato anche quando si è di fronte all'eccellenza brassicola, facilita quel processo di democratizzazione che apre a chiunque la possibilità di sedersi alla tavola dei migliori ristoranti e di

pasteggiare a costi contenuti, abbinando una buona birra ai piatti in carta. Birra Moretti crede nel valore della qualità ‘accessibile’. È per questo che produce birre con malto 100% italiano e ingredienti d’eccellenza, ma a un prezzo fair. *“Ho fatto della cucina pop il mio credo professionale: abbinare la birra a tavola, anche con piatti importanti, non è solo gustoso e divertente, è anche, e, cosa non guasta, poco dispendioso”*, ha sottolineato Davide Oldani, Chef del D’O di Cornaredo, alle porte di Milano.

Birramisù “in etichetta”. Sono più di 2000 anni che l’uomo produce birra. Poco è cambiato da allora, i processi produttivi non si sono modificati più di tanto e gli ingredienti sono sempre gli stessi: cereali essiccati o torrefatti, lievito, luppolo e, ovviamente, acqua. La birra è buona per natura e la scelta delle materie prime fa la differenza. Lo sa bene Birra Moretti che ancora oggi produce una birra genuina, seguendo le regole tradizionali, utilizzando materie prime garantite e una particolare miscela di luppoli e malti pregiati che le donano un aroma unico. *“L’alchimia alla base della birra rende innumerevoli i suoi utilizzi in cucina. Pare impossibile immaginare come combinando insieme solo cereali, acqua, lievito e luppolo si possano produrre birre anche diversissime fra loro. In un mix di tradizione e innovazione, è una sfida continua per noi Chef quella di sperimentare nuove esaltanti combinazioni come, ad esempio, il mio Birramisù”*, ha dichiarato Claudio Sadler, Chef delRistorante Sadler di Milano.

“La Chef” della birra. Secondo i dati di una recente ricerca promossa da Assobirra, ben il 60% delle donne italiane si dichiara ‘appassionata di birra’, anche se si assesta su consumi assolutamente responsabili (14 litri pro-capite l’anno). Il 70% la beve a pasto, il 13% come aperitivo e il 17% dopo cena con gli amici. E negli ultimi 30 anni, prosegue la ricerca, il numero di donne fan della birra è più che raddoppiato. *“Dati interessanti”*, commenta Viviana Varese di Alice Ristorante di Milano. *“La birra ha sempre più un pubblico 'rosa', probabilmente dovuto anche alla sua bassa gradazione alcolica e, per chi è attento alla linea, anche un contenuto calorico inferiore rispetto ad altre bevande. Insomma la birra in cucina è un po’ come noi donne Chef: siamo sempre più apprezzate”*.

4 Birra Moretti Le Regionali, 7 città e 140 ristoranti. Birra a tavola, dunque. Sempre più spesso. D’altro canto, è proprio a tavola che si esaltano quei valori come la socialità, l’allegria, la convivialità da sempre condivisi, con passione sincera, da Birra Moretti. Ed è in questo contesto che si inserisce il progetto “A cena con il Baffo”, che unisce in un unico circuito ristoranti, pizzerie e locali informali accomunati dalla cura con cui i gestori scelgono e lavorano gli ingredienti tipici della tradizione italiana, ma anche dall’atmosfera genuinamente conviviale in cui è possibile immergersi. Sono ben 140 i ristoranti che hanno aderito con entusiasmo all’iniziativa, di cui sessanta a Milano e i restanti ottanta a Torino, Verona, Bologna, Firenze, Roma e Napoli.

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.