Annunciata la sesta edizione di Premio Birra Moretti Grand Cru

premio-birra-moretti-grand-cru1-593d7a94

Identità Golose si è aperto con importanti novità per la Fondazione Birra Moretti, che quest'anno ha scelto il palco del Congresso più atteso nel mondo dell'alta ristorazione per annunciare la partenza della sesta edizione del Premio Birra Moretti Grand Cru, contestualmente alla premiazione di Eugenio Boer, Chef del ristorante Essenza di Milano, vincitore della nona edizione del Premio Birra in Cucina.

A Eugenio Boer il Premio Birra in Cucina
È Eugenio Boer, Chef del ristorante Essenza di Milano, il vincitore del Premio Birra in Cucina, giunto alla nona edizione. Un riconoscimento atteso da tutti gli amanti della birra che ogni anno, in occasione di Identità Golose, è assegnato allo chef che ha saputo meglio interpretare in modo innovativo la birra in abbinamento ai piatti o in ricettazione. Del resto quella di Eugenio per la birra è una vera passione: non a caso, nel 2012 ha partecipato al Premio Birra Moretti Grand Cru, ricevendo una menzione speciale per la valorizzazione della birra, per il miglior abbinamento birra/piatti preparati.

Questo premio, consegnato da Alfredo Pratolongo, Vice-Presidente Fondazione Birra Moretti, rappresenta una delle tappe significative del percorso di Valorizzazione della Cultura della Birra di cui Birra Moretti è pioniera e promotrice, dal 2007, in Italia: un progetto oggi ereditato dalla neocostituita Fondazione Birra Moretti.

Fondazione Birra Moretti promuove i talenti, in collaborazione con Identità Golose
E la consegna del premio a Boer non poteva essere l'occasione migliore per aprire ufficialmente le iscrizioni per partecipare al Premio Birra Moretti Grand Cru 2016, la più importante piattaforma di talent scouting italiana per giovani Chef emergenti,promosso dalla Fondazione Birra Moretti, Fondazione di Partecipazione che si pone l'obiettivo di promuovere la cultura della birra a tavola, grazie alla partecipazione di coloro che decideranno di diventarne sostenitori.

«Non potevamo che presentare qui la sesta edizione del Premio Birra Moretti Grand Cru, su questo palcoscenico dove i giovani talenti della cucina italiana incontrano i più importanti Chef a livello internazionale. Negli anni, il Concorso ha contribuito a promuovere il ruolo della birra nell'alta ristorazione e si è affermato come la più importante piattaforma di talent scouting in Italia, capace di scoprire, far emergere e promuovere in 5 edizioni oltre 750 giovani talenti della cucina italiana - dichiara **Pratolongo**. *La valorizzazione del talento è oggi tra i principali obiettivi della Fondazione Birra Moretti e questo concorso, che porta innovazione all'intero comparto della birra e del food, offre realmente una possibilità a tanti giovani di mettersi in luce, gareggiando davanti ai più importanti chef. Non a caso, i vincitori delle passate edizioni oggi stanno compiendo passi importanti nel mondo dell'alta ristorazione. Birra Moretti ha agito da alfiere, a partire dal 2007, per portare avanti un percorso teso alla diffusione della cultura della birra e a stimolarne il consumo a tavola: Fondazione Birra Moretti raccoglie oggi l'eredità del lavoro svolto da Birra Moretti e lo porterà avanti partendo anche da questo progetto così importante per i giovani italiani»*.

bmIl concorso 2016: regione che vai sapori che trovi

Organizzato in collaborazione con Identità Golose (The International Chef Congress), anche quest'anno il Premio Birra Moretti Grand Cru selezionerà i migliori Chef e Sous Chef under 35che si cimenteranno in ricette e abbinamenti con la birra.

Le iscrizioni per il 2016 sono aperte dal 6 marzo al 5 luglio. Pochi ma inderogabili i requisiti richiesti. Al concorso, da regolamento, possono partecipare Chef e Sous Chef di età non superiore ai 35 anni, residenti in Italia e in possesso di una documentata esperienza professionale. Non è richiesto altro se non creatività in cucina (quanto basta), passione gastronomica (una bella spolverata) e talento culinario (in abbondanza).

Per chi desidera cimentarsi, il primo passo da compiere è quello di inviare alla Segreteria del Premio, entro il 5 luglio, la ricetta di un piatto (salato o dolce) che preveda l'utilizzo, come ingrediente e in ricettazione, di una delle sedici birre della famiglia Birra Moretti e che si ispiri al tema portante della competizione, ovvero: "Cucina Regionale Italiana – Piatti salati e dolci della tradizione italiana".

Il Premio è in perfetta sintonia con le principali tendenze della cultura alimentare che puntano sempre più sulla valorizzazione delle tipicità gastronomiche dei territori e sulla riscoperta delle più genuine tradizioni alimentari del nostro Paese.L'obiettivo è dimostrare che la versatilità, leggerezza, varietà, gusto e accessibilità della birra ben si abbinano alla cucina italiana, fatta di tante e diverse tradizioni regionali caratterizzate dall'unicità degli ingredienti tipici del territorio.

Da sempre, da che è nata (a Udine nel lontano 1859), Birra Moretti ha saputo dimostrare una grande capacità di innovare il mercato e di rinnovare la propria offerta. E i fatti lo dimostrano. Basti pensare che ben tre delle sue referenze sono nate in questi primi mesi del 2016. Presentate in anteprima a Identità Golose, sono tre birre tutte da scoprire: Birra Moretti La Bianca, la nuovaweiss all'italiana ad alta fermentazione, caratterizzata da un profumo fresco, note speziate e un retrogusto delicato ed elegante, e le due nuove specialità della gamma Birra Moretti Le Regionali: Birra Moretti alla Lucana e Birra Moretti alla Pugliese caratterizzate dall'utilizzo di ingredienti tipici dell'area geografica di riferimento (l'alloro e il malto lucani per la prima e il fico d'India e il grano arso pugliesi per la seconda) capaci di regalare inconfondibili sapori.

Solo in 10 a contendersi il podio

Fra tutte le ricette pervenute entro il 5 luglio, solo dieci supereranno la prima selezione assicurandosi l'accesso alla finale. Entro il 12 luglio una giuria tecnica, composta da tre esperti, esprimerà il proprio verdetto valutando i piatti (in forma anonima) secondo cinque rigorosi criteri: presentazione (valutabile attraverso le fotografie pervenute), originalità, utilizzo dell'ingrediente birra, abbinamento ricetta/birra in accompagnamento, dinamica di realizzazione. I giurati valuteranno i piatti in forma anonima.

È tempo di finale

Il 7 novembre a Milano, i dieci finalisti saranno i protagonisti della prova conclusiva sfidandosi dal vivo nella preparazione del proprio piatto davanti a un Giuria composta dai big della ristorazione italiana, chef stellati e sommelier. Il verdetto della Giuria decreterà un vincitore assoluto che si aggiudicherà un premio finale del valore di 10 mila euro.

Un riconoscimento speciale assegnato dal pubblico online

Anche quest'anno, il pubblico potrà dire la sua votando online il proprio piatto preferito, dal 12 settembre al 31 ottobre. Sull'apposito mini-sito creato all'interno della piattaforma www.identitagolose.it verranno caricate le dieci ricette finaliste accompagnate da un breve video descrittivo realizzato dai concorrenti. Il giorno della finale, verrà così assegnato un riconoscimento speciale proprio al giovane Chef il cui piatto avrà ottenuto il maggior numero di voti online.

Il Regolamento completo può essere consultato su www.birramoretti.it e www.identitagolose.it.