# Resi noti i nomi della giuria del Premio Birra Moretti Grand Cru 2016

logo-premio-dfa93649

Fondazione Birra Moretti svela i nomi della giuria che il prossimo 7 novembre sarà chiamata a decretare l'atteso vincitore della sesta edizione del Premio Birra Moretti Grand Cru, il primo concorso nazionale per Chef e Sous-Chef under 35, organizzato in collaborazione con Identità Golose.

Scoprire, far emergere e valorizzare i talenti: una missione che si concretizza,ancora di più quest'anno, con il coinvolgimento in giuria di Giuliano Baldessari, oggi Chef stellato, nel 2011 primo giovane vincitore del Premio. Baldessari (classe 1977)farà parte della giuria di 19 stelle Michelin di fronte alla quale dovranno cimentarsi i dieci talenti in occasione della sfida finale che si terrà nelle cucine di Alice Ristorante.

Ecco i nomi dei 13 giurati:

**Claudio Sadler** (Presidente) Chef del Ristorante Sadler** di Milano
**Giuliano Baldessari** Chef del Ristorante AquaCrua* di Barbarano Vicentino (VI), vincitore nel 2011 della 1° edizione del Premio Birra Moretti Grand Cru
**Cristina Bowerman** Chef del Ristorante Glass Hostaria* di Roma
**Roberto Cerea** Chef del Ristorante Da Vittorio***di Brusaporto (BG)
**Carlo Cracco** Chef del Ristorante Cracco** di Milano
**Alessandro Giani** Maître de Maison dell'Enoteca Pinchiorri*** di Firenze
**Paolo Marchi** Ideatore e curatore di Identità Golose - The International Chef Congress
**Davide Oldani** Chef del Ristorante D'O* di Cornaredo (MI)
**Alfredo Pratolongo** Vice-Presidente della Fondazione Birra Moretti
**Marco Reitano** Sommelier del Ristorante La Pergola*** dell'Hotel Rome Cavalieri di Roma
**Davide Scabin** Chef del Ristorante Combal.Zero* di Rivoli (TO)
**Alberto Tasinato** Restaurant Manager del Ristorante Seta* del Mandarin Oriental Hotel di Milano
**Viviana Varese** Chef di Alice Ristorante* presso Eataly Milano Smeraldo

Il Premio Birra Moretti Grand Cru, importante piattaforma di scouting per il mondo della ristorazione d'autore che, fino a oggi, ha coinvolto oltre 870 giovani talenti, invita le giovani promesse della cucina a cimentarsi nell'ideazione e preparazione di piatti che prevedano l'utilizzo della birra fra gli ingredienti e in abbinamento.

**Il Premio in pillole**

Per partecipare al Concorso, i giovani chef e sous-chef hanno inviato alla Segreteria organizzativa la ricetta di un piatto salato o dolce ispirato al tema portante della competizione, ovvero la 'Cucina Regionale Italiana – Piatti salati e dolci della tradizione italiana', che prevedesse l'utilizzo di una delle sedici birre della famiglia Birra Moretti come ingrediente e in ricettazione.Sedici specialità dalle caratteristiche differenti, in rappresentanza dei diversi stili birrari, tutte accomunate da un elevato standard qualitativo.

In palio, per il vincitore,un premio finale del valore di 10 mila euro da scegliersi fra: un tour,in cinque tappe, per due persone,lungo le vie del gusto in ristoranti stellati di fama internazionale: il Noma a Copenaghen, il Mugaritz o l'Arzak a San Sebastian, l'Astrance di Parigi, La Madia a Licata, il Piazza Duomo ad Alba; una fornitura di attrezzature professionali per la cucina; una fornitura d'arredo tavola; una fornitura di prodotti alimentari.

**Il voto popolare**

Anche quest'anno, il pubblico sarà chiamato a decretare la propria ricetta preferita, tra le dieci finaliste, tramite voto online sull'apposito mini-sito all'interno della piattaforma www.identitagolose.it fino al 31 ottobre.

**La Fondazione Birra Moretti**

Il Premio Birra Moretti Grand Cru è promosso dalla Fondazione Birra Moretti, una fondazione di partecipazione senza fini di lucro, che ha l'obiettivo di accrescere la cultura della birra in Italia.

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 ad una giuria pluristellata. Non a caso, i vincitori delle passate edizioni oggi stanno compiendo passi importanti nel mondo dell'alta ristorazione.

www.fondazionebirramoretti.it