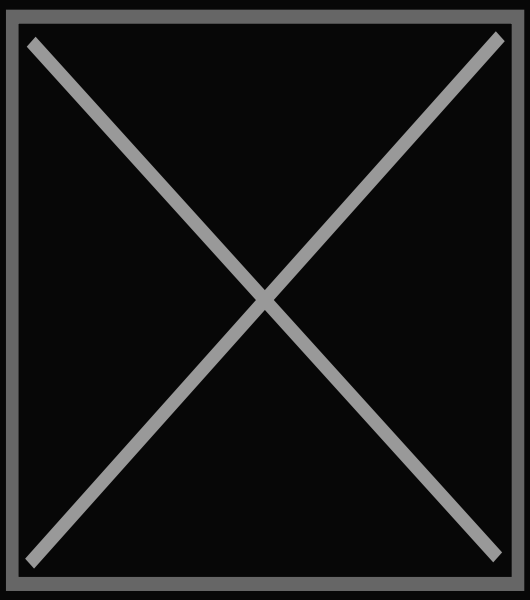
Aspi e Birra Moretti, al via i corsi per sommelier “esperti della birra”

moretti-104f11ad



[caption id="attachment_16227" align="alignleft" width="269"]

Anna Sala del Liberty[/caption]

Da questo mese ha preso il via un'iniziativa pilota promossa da Birra Moretti in collaborazione con ASPI (Associazione della Sommellerie Professionale Italiana), dedicata ai sommelier di 9 ristoranti eccellenti di Milano: corsi preparatori condotti da un esperto dell'Associazione della Sommellerie Professionale Italiana con l'obiettivo di formare veri e propri Esperti della Birra. Birra Moretti prosegue così il percorso di diffusione della cultura della birra in Italia e rinnova il forte legame con l'alta cucina riconoscendo, ancora una volta, l'importanza del ruolo del sommelier nel suggerire i corretti abbinamenti tra birra e cibo. Chic'n Quick, Il Liberty, Innocenti Evasioni, La Brisa, Pane e Acqua, Trussardi alla Scala, Trattoria da Giannino, Pisacco, Tano Passami l'Olio: sono i 9 locali selezionati in collaborazione con Menuale (motore di ricerca che permette agli amanti del mangiar bene di individuare ristoranti di proprio gusto), ideatore del progetto.

I tre moduli del corso prevedono: curiosità e informazioni sulla birra (materie prime e processi produttivi), consigli per i perfetti abbinamenti a tavola, indicazioni e suggerimenti relativi al servizio - dalla corretta spillatura all'individuazione del bicchiere più adatto a ciascuna tipologia di birra passando per la temperatura ideale di degustazione. A supporto della loro attività di promozione della cultura birraria, a tutti i sommelier coinvolti viene rilasciato, insieme a un attestato di partecipazione, materiale didattico che riprende i contenuti del corso.

A conclusione degli incontri ogni ristorante proporrà ai propri clienti un piatto in abbinamento con una delle 6 referenze di Birra Moretti (Birra Moretti, Birra Moretti La Rossa, Birra Moretti Doppio Malto, Birra Moretti Baffo d'Oro, Birra Moretti Zero). Alcuni esempi? Lo chef Andrea Provenzani de Il Liberty ha ideato una parmigiana di melanzane incartata con stracciatella e fili di zucchine croccanti con Birra Moretti Grand Cru in abbinamento. Anche Tano Simonato, chef di Tano Passami l'Olio ha optato per la medesima birra utilizzandola in abbinamento al suo filetto fassone (quasi crudo) in crosta di tuorlo d'uovo e maionese di albume con asparagi bianchi glassati.

L'Esperto della Birra è una figura ormai fondamentale per condurre il crescente popolo di appassionati di questa bevanda nella scelta di piatti capaci di sposarsi alla perfezione con l'ampia gamma di stili birrari, ben rappresentata dalle specialità della famiglia Birra Moretti. Sono, infatti, oltre 36 milioni gli italiani che bevono birra (+20% rispetto al 2008 secondo il report 2013 di Assobirra) di cui quasi 5 milioni sono veri e propri beerlover (community che nutre per la birra una vera e propria passione, prediligendola a qualsiasi altra bevanda). Esplorare il ruolo della birra in cucina è una delle principali attività condotte dallo storico marchio che, da ormai 7 anni, ha intrapreso un percorso volto a promuovere la cultura birraria in Italia, i cui principi cardine si ritrovano sintetizzati nella Carta dei Valori della Birra, un decalogo stilato da Birra Moretti e avallato da ASPI, con la quale la famiglia di birre più premiata d'Italia ha recentemente stretto una partnership.