Birra Moretti incorona Daniel Burns a Identità Golose

schermata-2015-02-09-a-114517-609b1c5d

Birra Moretti in occasione di Identità Golose ha scelto il vincitore del Premio Birra in Cucina. Canadese, 40 anni, chef del Luksus di Brooklyn (il primo ristorante che serve solo birra ad aver ottenuto una stella Michelin): è Daniel Burns il vincitore di questa ottava edizione del Premio Birra in Cucina. Assegnato da Birra Moretti, è ormai un classico tra i riconoscimenti nel panorama della ristorazione: decreta lo chef che maggiormente si è distinto per un utilizzo innovativo della birra in abbinamento ai piatti o in ricettazione.

Il Premio è stato consegnato ieri pomeriggio da Alfredo Pratolongo, Direttore Comunicazione e Affari Istituzionali di HEINEKEN Italia. Emblematica la location: la Sala Auditorium di Identità Golose, il congresso italiano dedicato alla cucina d'autore, in corso in questi giorni al MiCo (FieraMilano City) di Milano, di cui Birra Moretti si conferma Main Sponsor.

Il riconoscimento, che rappresenta una delle pietre miliari del percorso di Valorizzazione della Cultura della Birra di cui Birra Moretti è pioniera e promotrice in Italia, per la prima volta nella sua storia viene dunque asseganto quest'anno a uno chef straniero. Tutto ciò assume un valore particolarmente significativo considerando che il 2105 è l'anno di Expo Milano, di cui Birra Moretti è Birra Ufficiale.

L'Esposizione Universale sarà un'imperdibile occasione per mostrare la qualità italiana al mondo, ma anche una straordinaria opportunità per attirare in Italia eccellenze e esperienze provenienti da tutto il Pianeta. Sarà una grande occasione di confronto globale e la partecipazione di Birra Moretti punterà proprio sulla valorizzazione della cultura alimentare italiana e sulla promozione dei nostri giovani chef nel mondo.

The winner is… Daniel Burns

Nato ad Halifax in Nova Scotia (Canada), ha 40 anni. Dopo la laurea in matematica e filosofia abbandona l'idea di insegnare alle scuole superiori e decide di iniziare a studiare cucina al Vancouver Community College e poi al Camosun Community College (Victoria, BC).Si trasferisce, quindi, in Europa per imparare il mestiere del cuoco.

Ha fatto gavetta in alcune delle più importanti cucine d'Europa: per un anno e mezzo è pastry-chef a Bray nel Berkshire, al Fat Duck di Heston Blumenthal (3 stelle Michelin) e successivamente fa esoperienza al St. John di Londra.

Dal 2006 al 2009, è pasticciere e sous-chef al Noma di Copenhagen, che in quegli anni si afferma come uno dei migliori ristoranti al mondo. Si trasferisce a New York e, per tre anni, lavora insieme a David Chang, al progetto Momofuku Test Kitchen, cioè il laboratorio sperimentale dell'impero americano di Chang.

All'inizio del 2013, insieme a Jeppe Jarnit-Bjergs, apre a Greenpoint (Brooklyn – NY) la birreria Tørst e a luglio dello stesso anno il ristorante Luksus. La cucina di Burns risente di una forte impronta nordica. Rivoluzionario il concetto del suo locale: in abbinamento al cibo vengono servite esclusivamente grandi birre (sono 150 in carta). Luksus ha ottenuto una stella Michelin nel novembre 2014.

L'albo d'oro del Premio Birra in cucina

• 2008: Moreno Cedroni, chef del ristorante La Madonnina del Pescatore (Senigallia – Ancona) • 2009: Emanuele Scarello, chef del ristorante Agli Amici (Udine) • 2010: Davide Oldani, chef del ristorante D'O (Cornaredo – Milano) • 2011: Marco Stabile, chef del ristorante Ora d'Aria (Firenze) • 2012: Claudio Sadler, chef del ristorante Sadler (Milano) • 2013: Fabio Barbaglini, ex chef del ristorante Antica Osteria del Ponte (Cassinetta di Lugagnano – Milano) • 2014: Stefano Ciotti, chef del ristorante Urbino dei Laghi e Naturalmente Pizza (San Giacomo in Foglia – Urbino)