Selezionati i finalisti del Premio Birra Moretti Grand Cru 2016

foto-1-e452dfb2

Fondazione Birra Moretti presenta i 10 giovani talenti che si sfideranno, il prossimo 7 novembre, in occasione della finale del Premio Birra Moretti Grand Cru, la più importante piattaforma di talent scouting italiana per giovani Chef emergenti, realizzato in collaborazione con Identità Golose. Un concorso che, giunto alla sesta edizione, ha coinvolto e appassionato oltre 870 giovani Chef under 35.

I magnifici 10: chi sarà il prossimo Chef emergente della cucina italiana?
Ecco i nomi dei dieci talenti in gara che, il 7 novembre, nelle cucine di Alice Ristorante da Eataly Milano Smeraldo, si sfideranno dal vivo davanti a una giuria di 16 stelle Michelin,durante la prova conclusiva: Alberto Basso, classe 1984, Chef del Ristorante Trequarti di Spiazzo di Grancona (VI) con Riso, barbabietola, birra e baccalà, Francesco Brutto, classe 1988, Chef del Ristorante Undicesimo Vineria di Treviso con Pasta e fagioli, Luca Cappellari, classe 1990,Sous-Chef del Ristorante Essenza di Milano con Fegato grasso d'oca alla veneta, Federico Delmonte, classe 1981, Chef del Ristorante Chinappi di Roma con Piadina al mare, Natalia Irazoqui, classe 1980,Sous-Chef del Ristorante Minerva di Villa Rosa di Martinsicuro (TE) con Cherry, cioccolato amaro e birra,Michele Lazzarini, classe 1991, Sous-Chef del Ristorante St Hubertus di San Cassiano in Badia (BZ) con Risotto prematuro, fragole verdi, gamberi rossi di Sicilia, Birra Moretti Radler Chinotto,Giuseppe Lo Iudice, classe 1987, Chef del Retrobottega di Roma con Banana "s"maltata, Andrea Paiardi, classe 1995,Sous-Chef dell'Antica Osteria Magenes di Barate di Gaggiano (MI) con Animella, Birra Moretti Radler Chinotto, nocciola, limone e affumicatura al luppolo selvatico, Giovanni Pellegrino, classe 1995, Chef del Ristorante Bros' di Lecce con Colazione pugliese e Marco Volpin, classe 1986, Chef del Ristorante Le Tentazioni di Villatora di Saonara (PD) con Sarde in saor… Baffo d'Oro.

I 10 finalisti sono stati selezionati – in forma anonima – da una giuria tecnica composta da Paolo Marchi, ideatore e promotore di Identità Golose, Alberto Tasinato, restaurant manager del Ristorante Seta del Mandarin Oriental Hotel (Milano) e Giovanni Traversone Chef della Trattoria del Nuovo

Macello, tra i 120 concorrenti che hanno accettato la sfida e inviato la loro ricetta originale con una delle specialità della famiglia Birra Moretti in abbinamento e in ricettazione. I criteri: presentazione, originalità, utilizzo della birra, abbinamento ricetta/birra in accompagnamento e dinamica di realizzazione.Una scelta, la loro, per nulla semplice dato il livello dei piatti presentati che, di anno in anno, cresce sempre di più.

In palio, per il vincitore,un premio finale del valore di 10 mila euro a scelta fra: un viaggio sulle vie del gusto per due persone, una fornitura di attrezzature professionali per la cucina, una fornitura d'arredo tavola o una fornitura di prodotti alimentari.

premio-birra-moretti-grand-cru1**Vota e vinci**

Dal 12 settembre al 31 ottobre anche il pubblico potrà decretare la propria ricetta preferita, votando sull'apposito mini-sito all'interno della piattaforma www.identitagolose.it. Qui sarà possibile conoscerei piatti in gara presentati dai dieci finalisti attraverso un breve video descrittivo realizzato dai concorrenti. Il giorno della finale, verrà assegnato un premio speciale al giovane Chef il cui piatto avrà ottenuto il maggior numero di voti online. Un riconoscimento per il talento che, più di tutti, avrà saputo catturare i gusti del pubblico.Per la prima volta, quest'anno, tra tutti coloro che hanno votato online verrà estratto un premio speciale: una cena, per due persone, in un ristorante di cucina d'autore.

Le 16 birre "in gara" della famiglia Birra Moretti

Birra Moretti Ricetta Originale, la birra del Baffo, dal 1859 sulla tavola degli italiani, è una lager molto equilibrata, in cui i profumi del malto si bilanciano perfettamente con le note floreali del luppolo; Birra Moretti Zero è la prima birra italiana a 0 alcol che sa di birra; Birra Moretti Baffo d'Oro è una birra di puro malto d'orzo italiano, la prima birra in Italia "fatta col sole"; Birra Moretti Doppio Malto è una birra doppio malto chiara, ad alta fermentazione, dal gusto pieno e dall'aroma intenso, è prodotta con malto d'orzo e il 15% di malto di frumento; Birra Moretti La Rossa, è prodotta utilizzando malto d'orzo essiccato e torrefatto, ottenuto con un processo esclusivo di casa Moretti. Per questa birra, i mastri birrai trasformano l'orzo puro in malto con un "colpo di fuoco" a 105 °C; Birra Moretti La Bianca, novità 2016, è la nuova weiss all'italiana, ad alta fermentazione, non filtrata, prodotta con 50% malto d'orzo e 50% malto di frumento; Birra Moretti Radler Limone con succo di limoni 100% siciliani; Birra Moretti Radler Chinotto con chinotti 100% di Savona; Birra Moretti Radler Gazzosa con Gazzosa e l'aggiunta di scorza di limoni 100% calabresi; Birra Moretti alla Siciliana, con estratto di fiore di zagara; Birra Moretti alla Piemontese, con estratto di mirtillo della Val Sangone e Riso Sant'Andrea piemontese; Birra Moretti alla Toscana, con malto d'orzo della Maremma e farro toscano; Birra Moretti alla Friulana, con estratto di mela renetta friulana; Birra Moretti alla Pugliese, novità 2016, con estratto di fico d'India e grano arso pugliesi; Birra Moretti alla Lucana, novità 2016, con estratto di alloro e orzo

maltato lucani; Birra Moretti Grand Cru, nata per celebrare il 150° di Birra Moretti, è la birra dedicata alle tavole "stellate". Pensata per veri intenditori, regala un’esperienza gustativa unica con il suo aroma speziato e corpo intenso.

www.fondazionebirramoretti.it