

IL SICILIANO SALVATORE CASTANO MIGLIOR SOMMELIER DELLA BIRRA IL PREMIO DI FONDAZIONE BIRRA MORETTI AI CAMPIONATI ITALIANI ASPI

*Al concorso ASPI “Miglior Sommelier d’Italia 2019” Fondazione Birra Moretti ha premiato
il 29enne Salvatore Castano per aver mostrato la conoscenza più approfondita della birra e dei suoi abbinamenti.
Pratolongo: “Sommelier ambasciatori della birra a tavola”*

Birra protagonista della sfida del gusto e dell’assaggio indetto da ASPI – Associazione della Sommellerie Professionale Italiana che ha decretato il Miglior Sommelier d’Italia 2019. **Il “Premio Fondazione Birra Moretti per la valorizzazione della birra a tavola” è stato assegnato a Salvatore Castano, per aver mostrato la conoscenza più approfondita del mondo della birra e la capacità di servirla e abbinarla al meglio.**

Salvatore Castano, 29 anni, di Giardini Naxos (Taormina), si è diplomato all’Istituto Alberghiero. Ha iniziato la carriera tra Firenze, Portofino e i Caraibi, poi il trasferimento a Londra come Commis Sommelier in uno dei ristoranti di Alain Ducasse, The Dorchester, dove è stato promosso Assistente Capo Sommelier. A seguire l’esperienza come Capo Sommelier al ristorante Mash a Londra, attualmente lavora al ristorante Annabel’s, nel cuore della capitale inglese.

PRATOLONGO, PRESIDENTE FONDAZIONE BIRRA MORETTI: SOMMELIER AMBASCIATORI DELLA BIRRA A TAVOLA

La partecipazione alla manifestazione organizzata da ASPI supporta l’obiettivo di Fondazione Birra Moretti, far conoscere e raccontare agli italiani tutte le sfumature della birra, la cultura del gusto e dell’abbinamento di questa bevanda millenaria, le sue uniche regole del servizio.

Alfredo Pratolongo, Presidente di Fondazione Birra Moretti: *“La birra è uno degli elementi più distintivi dell’evoluzione della figura del sommelier. In passato questa bevanda è stata trascurata, ma oggi diversi sommelier hanno iniziato a creare percorsi dell’abbinamento nei quali le birre vengono proposte accanto al vino per valorizzare al meglio piatti e sapori innovativi o riscoprire specialità della nostra tradizione. Dietro alla somministrazione di una birra al bar o al ristorante c’è un professionista in grado di valorizzare il prodotto al massimo delle sue potenzialità, che sa raccontarlo al cliente, consigliarne gli abbinamenti, pianificare l’acquisto degli stock. In un momento in cui cresce la curiosità anche per le birre speciali, il sommelier è il tramite ideale per trasmettere la cultura della birra ai clienti, guidandoli verso scelte più informate e quindi migliori, nel segno di un consumo di birra legato alla qualità e al piacere della tavola.”*

DOXA: 7 ITALIANI SU 10 BEVONO BIRRE SPECIALI (MA NON RINUNCIANO ALLE LAGER)

La conferma di una crescente curiosità in Italia per questa bevanda arriva dalla ricerca “Gli Italiani e le birre speciali”, realizzata nel 2018 da DOXA per l’Osservatorio Birra. Secondo lo studio, **ormai 7 italiani su 10 bevono birre speciali (ma solo 1 su 10 ha rinunciato alla classica chiara)**. Il 77% apprezza le sperimentazioni di nuovi ingredienti e sapori nelle birre speciali, mentre l’82% pensa che le birre – soprattutto a fronte dell’attuale varietà – si adattino perfettamente al cibo e alle ricette tipiche della dieta mediterranea. Una vera e propria rivoluzione epocale.

I CONSUMI FUORI CASA GENERANO I DUE TERZI DEL VALORE CONDIVISO DELLA BIRRA IN ITALIA

L’abbinamento birra-cibo è un gioco per il consumatore curioso, una sfida per i professionisti dell’assaggio e della degustazione. Ancora oggi ristoranti, trattorie, pizzerie, bar e gastro-pub gli italiani sono il luogo ideale per scoprire nuovi stili, abbinamenti gastronomici, carte delle birre sempre più fornite e a prezzi abbordabili. Conferma questa valutazione la ricerca “Birra, valore condiviso”, realizzata da Althesys Ricerche per la Fondazione Birra Moretti. **In 2 anni, dal 2015 al 2017, il mondo che ruota attorno ai consumi fuori casa di birra è arrivato a rappresentare il 64%** (2 anni prima era il 58,5%) del totale del valore condiviso della birra - ovvero il contributo della birra alla crescita della ricchezza e al benessere del nostro Paese – pari a **5.661 milioni di euro**.

www.fondazionebirramoretti.it

*La **Fondazione Birra Moretti**, costituita nel 2015 da HEINEKEN Italia e Partesa, opera senza fine di lucro e ha lo scopo di migliorare la conoscenza della birra in Italia, diffondendone la cultura e abbinamenti gastronomici, coerenti con lo stile alimentare italiano e con un consumo di birra intelligente e moderato. La Fondazione Birra Moretti è una Fondazione di Partecipazione. Porta avanti il suo lavoro con il contributo di operatori del settore, sommelier, ristoratori, chef e di quanti condividono la passione per la birra o nutrono interesse per le opportunità che essa può offrire per sostenere la crescita e il benessere del Paese, e decideranno di diventarne sostenitori.*

Per informazioni:

Ufficio Stampa Fondazione Birra Moretti
INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione
Matteo de Angelis - Tel. 334 6788708
m.deangelis@inc-comunicazione.it

Fondazione Birra Moretti
Presidente: Alfredo Pratolongo - @AAPratolongo
Coordinatore: Paolo Merlin