



PREMIO BIRRA MORETTI GRAND CRU UNA FUCINA DI STELLE

Il vincitore sarà proclamato domenica 24 marzo sul palco di Identità Golose.

Milano, 19 marzo 2019 – Giunto all’ottava edizione, il **Premio Birra Moretti Grand Cru** si evolve e si rinnova: quest’anno i giovani chef si sono confrontati **in una gara che li ha spinti a dare il meglio di sé** dall’apertura delle selezioni, a maggio 2018, fino a ieri, **lunedì 18 marzo**, quando hanno preparato, per l’ultima volta, il loro piatto d’autore di fronte a una giuria pluristellata.

Per scoprire il vincitore del **primo premio del valore di 10mila euro** e i **vincitori delle menzioni speciali**, l’appuntamento è **domenica 24 marzo, dalle ore 14:00**. Per la **prima volta nella storia del Premio, il vincitore sarà annunciato sul palco di Identità Golose**, il più importante congresso italiano di cucina internazionale. Un’occasione di visibilità unica per questi talenti emergenti.

I sei finalisti si erano già affrontati lo scorso novembre nella semifinale, nel corso della quale una giuria ristretta aveva fornito loro **consigli preziosi**. Quindi il livello dei piatti è cresciuto per tutti, così come le aspettative della giuria pluristellata, rendendo la competizione di ieri ancora più accesa.

Il racconto della gara finale

È stata **una gara emozionante, indimenticabile** per questi professionisti, in una giornata che si è rivelata carica di emozioni e di momenti di confronto tra i giovani in gara e gli chef e sommelier in giuria. Perché è proprio questo l’obiettivo del Premio, incoraggiare il talento, riconoscerlo, valorizzarlo per dare **un contributo concreto alla crescita professionale di giovani meritevoli** che muovono i primi passi in un settore affascinante e competitivo.

I finalisti hanno dimostrato di aver meritato un posto in finale, **mettendo in campo determinazione, passione e capacità tecniche di grande livello**. Fra di loro si nasconde la prossima stella della cucina italiana? Il Premio Birra Moretti Grand Cru è una piattaforma capace di scoprire talenti emergenti, come **i primi tre vincitori delle passate edizioni - Giuliano Baldessari, Luigi Salomone e Christian Milone – che hanno già ottenuto la loro prima stella Michelin**.

Per questi sei giovani chef il Premio ha rappresentato una esperienza che li ha aiutati a riflettere, crescere e migliorare come professionisti. Per loro è stato un grande onore essere arrivati in finale di fronte a una giuria pluristellata. È stata una emozione unica, una occasione che capita una volta nella vita.

È fra di loro la prossima stella nascente della cucina

Chi prenderà il posto di Solaika Marrocco, la vincitrice della settima edizione? Un compito non semplice per il prossimo chef succedere a un giovane talento come Solaika che, **dalla vittoria del Premio, ha ottenuto numerosi riconoscimenti e tanta visibilità**. In lizza: **Salvatore Avallone**, chef del Cetaria Ristorante di Baronissi (SA), 35 anni, propone "*Baccalà.it*", **Fabrizio Gagliardi**, sous-chef al La Posta Vecchia Hotel di Palo Laziale - Ladispoli (RM), 29 anni, presenta "*Petto di quaglia, caramello di IPA e le rosse*", **Davide Marzullo**, chef de partie del Ristorante The Market Place di Como (CO), 22 anni, porta in gara "*La zucca incontra i Grani Antichi*", **Giuseppe Milana**, chef del Ristorante Umami di Roma, 30 anni, propone "*Pecora, birra, ostrica e mela*", **Giuseppe Torcasio**, chef del Ristorante Ex Trappeto di Lamezia Terme (CZ), 23 anni, porta in gara "*Melanzana, birra, pere, lievito e prezzemolo*", **Alberto Wengert**, sous-chef di La Locanda del Borgo di Telesse Terme (BN), 31 anni, propone "*Alici di Cetara affumicate, caviale di colatura, gelée alla Birra Moretti e meringa di pane croccante*".



La giuria

Il livello di preparazione è altissimo, per la giuria non è stato semplice arrivare a decretare un solo vincitore. Al tavolo dei giurati: **Claudio Sadler**, Presidente di Giuria, chef del ristorante Sadler (Milano), **Andrea Berton**, chef del ristorante Berton (Milano), **Davide Del Duca**, chef dell'Osteria Fernanda (Roma), **Nicola Dell'Agnolo**, restaurant manager di Il Luogo di Aimo e Nadia (Milano), **Annie Feolde**, chef dell'Enoteca Pinchiorri (Firenze), **Giancarlo Perbellini**, chef del ristorante Casa Perbellini (Verona), **Alessandro Pipero**, maître del ristorante Pipero Roma (Roma), **Isabella Potì**, chef del ristorante Bros' (Lecce), **Marco Reitano**, sommelier del ristorante La Pergola - Hotel Rome Cavalieri (Roma), **Andrea Ribaldone**, chef dell'Osteria dell'Arborina (La Morra, Cuneo), **Viviana Varese**, Chef di Alice Ristorante – Eataly Milano Smeraldo (Milano), **Paolo Marchi**, ideatore e curatore di Identità Golose e **Alfredo Pratolongo**, Presidente Fondazione Birra Moretti.

Il regolamento completo può essere consultato su:

www.fondazionebirramoretti.it - www.birramoretti.it - www.identitagolose.it.

Il Premio Birra Moretti Grand Cru è il concorso nazionale per chef e sous-chef under 35, promosso da Fondazione Birra Moretti in collaborazione con Identità Golose. Il progetto, che ha contribuito a promuovere il ruolo della birra nell'alta ristorazione e a portare innovazione all'intero comparto, rappresenta la più importante piattaforma di talent scouting nel panorama della ristorazione d'autore. Dal 2011 invita i talenti culinari a ideare e creare piatti utilizzando la birra fra gli ingredienti e in abbinamento. In 8 edizioni sono stati 1.172 i giovani chef coinvolti e 1.412 le ricette inviate. Questa iniziativa è nata per promuovere la diffusione della cultura della birra in Italia, valorizzare il talento e offrire una reale possibilità a tanti giovani di mettersi in luce di fronte ad alcuni fra i più importanti chef e sommelier del panorama italiano. I vincitori delle passate edizioni, che stanno compiendo passi significativi nel mondo dell'alta ristorazione, rappresentano la testimonianza di questo successo.

Albo d'oro: 2011 Giuliano Baldessari sous chef Le Calandre – oggi chef del Ristorante Aqua Crua (1 stella Michelin), 2012 Christian Milone – chef Trattoria Zappatori (1 stella Michelin), 2013 Luigi Salomone sous chef Marennà – oggi chef del Ristorante Piazzetta Milù (1 stella Michelin), 2014 Davide Del Duca – chef Ristorante Osteria Fernanda, 2015 Riccardo Gaspari – chef Ristorante El Brite de Larieto, 2016 Giuseppe Lo Iudice – chef Ristorante Retrobottega, 2017 Solaiika Marrocco – chef Primo Restaurant.

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 Premio Birra Moretti Grand Cru
Cantiere di Comunicazione - Tel. 02 87 383 180
cantiere@cantierecomunicazione.com

Fondazione Birra Moretti

Presidente: Alfredo Pratolongo - @AAPratolongo
Direttore: Paolo Merlin
info@fondazionebirramoretti.it