



LO CHEF ALBERTO WENGERT VINCE IL PREMIO BIRRA MORETTI GRAND CRU 2019

- Menzione speciale per la “**Miglior interpretazione della birra come ingrediente**” e il premio “**Voto del pubblico**” a **Davide Marzullo**, chef de partie del Ristorante The Market Place di Como (CO)
- Menzione speciale per la “**Miglior interpretazione della birra in abbinamento**” a **Giuseppe Torcasio**, chef del Ristorante Ex Trappeto di Lamezia Terme (CZ)

Milano, 25 marzo 2019 – “*Il piatto vincitore rappresenta la perfetta sintesi tra italianità, golosità e tecnica. Esalta l'uso di un ingrediente spesso negletto come il pesce azzurro e riesce a farlo al meglio valorizzando, nel contempo, l'aroma di Birra Moretti Ricetta Originale, proposta sia come elemento della ricetta che in abbinamento. L'insieme risulta quindi armonioso e meritevole del posto più alto sul podio del Premio Birra Moretti Grand Cru 2018/2019*”.

Vince l'ottava edizione del Premio Birra Grand Cru, il concorso nazionale per chef e sous-chef under 35, promosso da Fondazione Birra Moretti, organizzato in collaborazione con Identità Golose, **Alberto Wengert, sous-chef di La Locanda del Borgo**, all'interno dell'Aquapetra Resort e Spa di Telesse Terme (BN). Classe 1987, papà tedesco e mamma italiana, si avvicina alla cucina per passione e grazie alle tradizioni di famiglia.

La ricetta che lo ha portato alla vittoria è *Alici di Cetara affumicate, caviale di colatura, gelè alla Birra Moretti e meringa di pane croccante*, proposta in ricettazione e abbinamento con **Birra Moretti Ricetta Originale**, un omaggio alle sue origini campane e a un ingrediente che predilige. Wengert ha valorizzato la materia prima creando una ricetta semplice e al contempo complessa che è la sintesi di tutto quello che si cerca in Italia: c'è identità, curiosità, tecnica ed estetica. Un piatto che è stato completato dall'**uso sapiente della birra che ha bilanciato ed esaltato le caratteristiche dei singoli ingredienti**. Si è aggiudicato un **premio del valore di 10 mila euro**, a scelta fra **un viaggio**, per due persone, in ristoranti di cucina d'autore, dove potrà arricchire il proprio bagaglio formativo, o una fornitura di attrezzature professionali per la cucina. Un **premio importante, finalizzato a sostenere la crescita professionale** di questi giovani chef, offrendo un contributo concreto per emergere nel mondo della ristorazione.

«*Il Premio Birra Moretti Grand Cru da 8 anni stimola l'uso della birra nell'alta cucina. In questi anni la birra è cresciuta, integrandosi sempre più nelle scelte degli italiani a tavola, e 1200 giovani chef hanno saputo interpretare al meglio le sue principali caratteristiche. La birra oggi ha una enorme diversità di gusti ed è eclettica, si può abbinare per contrasto o concordanza, è entrata in sintonia con la grande varietà della cucina italiana. Lavorare con le giovani promesse della cucina ci ha permesso di intercettare la creatività delle prossime generazioni, che hanno imparato a utilizzare la birra tanto in ricettazione quanto in abbinamento, aprendo nuove frontiere al gusto*» – racconta **Alfredo Pratolongo**, Presidente della Fondazione Birra Moretti.

Sin dalla prima edizione, **il Premio Birra Moretti Grand Cru ha rappresentato un importante trampolino di lancio per le promesse della cucina d'autore italiana**, mettendo alla prova i migliori chef emergenti con creazioni che prevedono la birra fra gli ingredienti e in abbinamento. **A oggi sono 1.172 gli chef under 35 che si sono iscritti al concorso**. Un numero impressionante di giovani talenti che ha provato a misurarsi con la prima e più importante piattaforma di talent scouting italiana da cui sono usciti nomi importanti dell'alta cucina: da **Davide Del Duca**, vincitore nel 2014 e oggi in giuria al Premio, a **Giuliano Baldessari** chef del Ristorante Aqua Crua (vincitore nel 2011, 1 stella Michelin), **Christian Milone**, chef Trattoria Zappatori (vincitore nel 2012, 1 stella Michelin) e **Luigi Salomone** chef del Ristorante Piazzetta Milù (vincitore nel 2013, 1 stella Michelin).

I vincitori dei premi speciali

Oltre al vincitore assoluto, la giuria ha voluto premiare altri due giovani chef con dei riconoscimenti speciali. Ecco i vincitori:

- menzione speciale per la “**Miglior interpretazione della birra come ingrediente**” e il premio “**Voto del pubblico**” a **Davide Marzullo**, chef de partie del Ristorante The Market Place di Como (CO), con



"La zucca incontra i Grani Antichi". La Menzione speciale per l'utilizzo della birra nella ricetta va allo chef più giovane tra i finalisti. Il suo piatto sfrutta al meglio nella preparazione la potenzialità aromatica della Birra Moretti Grani Antichi; la accosta a ingredienti di terra e di mare regalando un perfetto bilanciamento finale. In abbinamento, invece, lo chef ha proposto una Birra Moretti alla Toscana.

- Menzione speciale per la "**Miglior interpretazione della birra in abbinamento**" a **Giuseppe Torcasio**, chef del Ristorante Ex Trappeto di Lamezia Terme (CZ), con "*Melanzana, birra, pere, lievito e prezzemolo*". Torcasio ha realizzato un piatto di moderna interpretazione, mostra tecniche contemporanee utilizzando pochi ingredienti capaci di evidenziare una grande attenzione al mondo vegetale. Menzione speciale della giuria per l'abbinamento, davvero azzeccato, con Birra Moretti Grani Antichi (utilizzata anche nella preparazione), che esprime un equilibrio sottile e preciso.

In giuria brillano 16 stelle

Sempre più competenti e preparati, gli chef in gara hanno reso difficile il compito della giuria che si è trovata a scegliere fra piatti che **dimostrano una grande maturità e professionalità, anche fra i concorrenti più giovani**. L'arduo compito di decretare il vincitore di questa ottava edizione è andato a **una giuria di 16 stelle Michelin**: **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 di Aqua Crua (1 stella Michelin), 2012 Christian Milone – chef Trattoria Zappatori (1 stella Michelin), 2013 Luigi Salomone sous chef Marennà – oggi chef di Piazzetta Milù (1 stella Michelin), 2014 Davide Del Duca – chef di Osteria Fernanda, 2015 Riccardo Gaspari – chef di El Brite de Larieto, 2016 Giuseppe Lo Iudice – chef di Retrobottega, 2017 Solaika 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