

## MATTEO FELTER VINCE IL PREMIO BIRRA IN CUCINA

*Assegnato da Fondazione Birra Moretti il premio per l'utilizzo innovativo della birra in cucina*

Milano, 25 marzo 2019 – Un albo che si arricchisce di anno in anno di nomi illustri della cucina d'autore. Per la dodicesima edizione, è **Matteo Felter**, executive chef del Grand Hotel Fasano, a salire **sul palco di Identità Golose per ritirare il Premio Birra in Cucina**, il riconoscimento per **l'utilizzo innovativo della birra in abbinamento ai piatti o in ricettazione**.

Il premio è stato consegnato da **Alfredo Pratolongo, Presidente della Fondazione Birra Moretti**. «*Fino a dieci anni fa, quando abbiamo iniziato con il nostro percorso di accreditamento della birra a tavola, era per noi impensabile raggiungere i risultati che, oggi, sono diventati una realtà. La birra a pasto, un unicum tutto italiano, è ormai una consuetudine. Il merito è da attribuire anche ai tanti chef che, in questi anni, ci hanno seguito e hanno contribuito a portare questo cambiamento nelle nostre abitudini di consumo, passando dalla cucina d'autore alle case degli italiani*» - **racconta Alfredo Pratolongo**.

Matteo Felter è stato una scelta naturale, è **uno degli chef che per primi ha capito e valorizzato la birra in cucina**, tanto da diventare ingrediente imprescindibile di uno dei suoi piatti più rappresentativi, l'*Anguilla a tutta birra*. Grazie all'uso sapiente della birra, la ricetta trova un equilibrio perfetto, riuscendo a sgrassare la carne dell'anguilla e a conferire una nota amara distintiva.

### **Matteo Felter**

*Matteo Felter è executive chef del Grand Hotel Fasano, 5 stelle, situato sulle sponde del Lago di Garda, a Gardone Riviera (Bs). Dal 2007, gestisce con la sua brigata tutta l'offerta ristorativa della struttura, e in particolare quella del ristorante Il Fagiano, suo spazio d'espressione riservato alla ricerca e all'alta cucina. Nonostante da piccolo sognasse di fare il marinaio, Felter ha seguito la passione per il cibo tanto cara alla sua famiglia, da generazioni impegnata nella gestione di una salumeria e drogheria a Salò (Bs). Ha così intrapreso la professione di cuoco iniziando a lavorare in molti ristoranti del Lago di Garda e affinando le sue competenze insieme a numerosi chef stellati, tra i quali Norbert Niederkofler del St. Hubertus. Arrivato al Grand Hotel Fasano, Matteo Felter ha immediatamente rinnovato l'offerta ristorativa introducendo il concetto di ricerca delle materie prime e di sperimentazione. Grazie alle esperienze fatte nel passato e alla conoscenza delle tecniche usate nell'alta cucina internazionale ha perfezionato il livello qualitativo delle proposte.*

### **L'albo d'oro del Premio Birra in cucina**

2008: **Moreno Cedroni**, chef La Madonnina del Pescatore (Senigallia – AN)

2009: **Emanuele Scarello**, chef Agli Amici (UD)

2010: **Davide Oldani**, chef D'O (Cornaredo – MI)

2011: **Marco Stabile**, chef Ora d'Aria (FI)

2012: **Claudio Sadler**, chef Sadler (MI)

2013: **Fabio Barbaglini**, ex chef Antica Osteria del Ponte (Cassinetta di Lugagnano – MI)

2014: **Stefano Ciotti**, chef Urbino dei Laghi e Naturalmente Pizza (San Giacomo in Foglia – PU)

2015: **Daniel Burns**, chef Luksus di Brooklyn

2016: **Eugenio Boer**, chef Essenza (MI)

2017: **Giovanni Sorrentino**, chef I gerani (Santa Maria la Carità - NA)

2018: **Giancarlo Morelli**, chef Pomiroeu (Seregno - MB)

---

*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.*



FONDAZIONE  
BIRRA MORETTI

Fare , Bere, Mangiare.

**Per informazioni:**

**Ufficio Stampa Premio Birra in Cucina**

Cantiere di Comunicazione - Tel. 02 87 383 180

[cantiere@cantierecomunicazione.com](mailto:cantiere@cantierecomunicazione.com)

**Fondazione Birra Moretti**

Presidente: Alfredo Pratolongo - @AAPratolongo

Direttore: Paolo Merlin

[info@fondazionebirramoretti.it](mailto:info@fondazionebirramoretti.it)