



## 12 grandi chef firmano il Menù della Nazionale del Gusto

Milano, novembre 2009 - Stimolati da Birra Moretti, dodici grandi chef italiani (alla guida di 11 noti ristoranti) hanno predisposto un menù completo (dall'antipasto al dolce) utilizzando fra gli ingredienti tutte le sei specialità della Famiglia Moretti (*Birra Moretti Grand Cru* - *Birra Moretti* - *Birra Moretti Doppio Malto* - *Birra Moretti La Rossa* - *Birra Moretti Baffo D'Oro* - *Birra Moretti Zero*).

Una squadra di dodici assi, una vera e propria *Nazionale del Gusto*, composta da alcuni fra i più noti nomi della gastronomia italiana:

**Andrea Berton** (ristorante Trussardi alla Scala – Milano)

**Massimo Bottura** (ristorante La Francescana – Modena)

**Antonio Facciolo** (ristorante La Brisa – Milano)

**Pietro Leemann** (ristorante Joia – Milano)

**Filippo La Mantia** (ristorante Hotel Majestic – Roma)

**Andrea Mattei** (ristorante Magnolia/Hotel Byron – Forte dei Marmi - LU)

**Davide Oldani** (ristorante D'O - Cornaredo - MI)

**Francesco Passalacqua** (ristorante Pane & Acqua – Milano)

**Eros Picco e Tommaso Arrigoni** (ristorante Innocenti Evasioni – Milano)

**Claudio Sadler** (ristorante Sadler – Milano)

**Viviana Varese** (ristorante Alice – Milano)

Selezionando una sola ricetta da ognuno degli 11 menù proposti dagli chef, è stato poi composto il *Menù della Nazionale del Gusto*: una collezione di piatti squisiti tutti rigorosamente a base di birra.... Moretti, ovviamente.

Le ricette del *Menù della Nazionale del Gusto* saranno disponibili online sul sito [www.birramoretti.it](http://www.birramoretti.it)

Immagine: Claudio Gallone



Filippo La Mantia	Viviana Varese	Pietro Leemann	Massimo Bottura	Francesco Passalacqua	Andrea Mattei	Davide Oldani	Claudio Sadler	Antonio Facciolo	Andrea Berton	Eros Picco Tommaso Arrigoni
-------------------	----------------	----------------	-----------------	-----------------------	---------------	---------------	----------------	------------------	---------------	--------------------------------

- o Ormai da qualche anno Birra Moretti si pone l'obiettivo di divulgare in Italia una nuova e più moderna cultura della birra stimolandone il consumo durante i pasti, in casa e fuori casa, sia come bevanda di accompagnamento alle pietanze sia come vero e proprio ingrediente per realizzarle.
- o Va letto in quest'ottica anche il suo naturale e progressivo avvicinamento al mondo dell'alta gastronomia: sono infatti sempre di più i grandi chef che esaltano la propria arte culinaria sfruttando ai fornelli le straordinarie qualità organolettiche della birra. E i risultati sono davvero sorprendenti.
- o Nel corso del 2009, per celebrare il suo 150° compleanno, Birra Moretti ha deciso di allargare la già numerosa gamma di referenze dando vita a **Birra Moretti Grand Cru**, la nuova birra speciale ad alta fermentazione, prodotta secondo altissimi standard qualitativi e proposta in bottiglia da 75 cl. Pensata per veri intenditori, ha un aroma speziato, un corpo intenso e un colore ambrato. È una birra perfetta da gustare al ristorante, nelle enoteche, nei wine bar, ma anche a casa e in tutte le occasioni speciali.

**Birra Moretti** nasce nel 1859 a Udine nella "Fabbrica di Birra e Ghiaccio" fondata da Luigi Moretti. Apprezzata e riconosciuta da subito in tutto il Friuli, diventa in pochi decenni una birra nazionale. Oggi Birra Moretti, oltre a essere tra le birre più conosciute e consumate in Italia, è esportata in oltre 40 Paesi nel mondo fra cui USA, Gran Bretagna, Canada e Giappone. Birra Moretti è oggi disponibile sul canale Modern Trade e Ho.re.ca. nelle versioni Birra Moretti, Birra Moretti La Rossa, Birra Moretti Doppio Malto, Birra Moretti Baffo d'Oro, Birra Moretti Zero e Birra Moretti Grand Cru.

ANTIPIASTI

***Paté di patate peruviane, ceci e piselli con insalata di germogli e crudità, chapati di grano saraceno***



Chef Pietro Leemann  
Ristorante JOIA  
Birra Moretti Zero

***Panna cotta di burrata di Andria con polpa di pomodoro rosso all'acciuga, spuma di pomodoro e pesto***



Chef Claudio Sadler  
Ristorante SADLER  
Birra Moretti Baffo D'ORO

***Ostriche, spuma di birra***



Chef Antonio Facciolo  
Ristorante LA BRISA  
Birra Moretti Baffo D'ORO

PRIMI

***Riso Carnaroli Acquerello, mantecato con zucchine scottate, filetto di sgombro marinato alla Birra Moretti La Rossa***



Chef Eros Picco / Tommaso Arrigoni  
Ristorante INNOCENTI EVASIONI  
Birra Moretti La Rossa

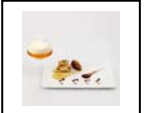
***Orzotto ai gamberi rossi, polvere di capperi di Pantelleria e Birra Moretti***



Chef Andrea Mattei  
Ristorante LA MAGNOLIA (presso Hotel Byron)  
Birra Moretti

SECONDI

***Bocconcino di ali di razza con scaloppa di foie gras cotta nella Birra Moretti Doppio Malto***



Chef Viviana Varese  
Ristorante ALICE  
Birra Moretti Doppio Malto

***Guancia di vitello brasata, patate fritte con crema d'aglio dolce e Birra Moretti Doppio Malto***



Chef Andrea Berton  
Ristorante TRUSSARDI ALLA SCALA  
Birra Moretti Doppio Malto

***Costolette alla Grand Cru***



Chef Massimo Bottura  
Ristorante LA FRANCESCANI  
Birra Moretti Grand Cru

***Birra amara, asparagi e semola frita***



Chef Davide Oldani  
Ristorante D'O  
Birra Moretti Grand Cru

DOLCI

***Morbido cioccolato bianco e birra rossa con mandore croccanti***



Chef Francesco Passalacqua  
Ristorante PANE&ACQUA  
Birra Moretti La Rossa

***Insalata d'arance e pere sciropate allo zenzero con la sua granita di Birra Moretti***



Chef Filippo La Mantia  
Hotel MAJESTIC  
Birra Moretti