



APPENA SFORNATA "PIZZA MORETTI"

Dall'esperienza della storica Pizzeria Brandi di Napoli nasce la prima pizza a base di Birra...Moretti

Milano, 15 ottobre 2009 – Birra Moretti lo aveva annunciato alcuni mesi fa, in occasione dei festeggiamenti ufficiali per il suo 150° anniversario: il 2009 sarebbe stato per l'azienda ricco di novità, un anno dedicato alla messa a punto di numerosi progetti. Dopo aver rinnovato il proprio packaging e aver lanciato un nuovo spot, **Birra Moretti** ora regala ai suoi estimatori, ma anche agli amanti della buona cucina, un'altra stuzzicante novità tutta da gustare: **"Pizza Moretti"**, la **prima pizza a base di Birra Moretti**.

L'esclusiva ricetta di **"Pizza Moretti"** trae origine dalla lunga tradizione e dalla sapiente esperienza dell'antica **Pizzeria Brandi di Napoli**, la stessa che, ben 120 anni fa, creò la celeberrima pizza Margherita, in onore della regina Margherita di Savoia. Oggi questo famoso piatto della tradizione partenopea e italiana è stato rielaborato utilizzando un impasto creato ad hoc con farina di malto, farina di mais e lievito di birra. Lievito di Birra Moretti, ovviamente.

Sono proprio queste le materie prime che conferiscono alla pasta un caldo color bruno e la rendono unica. Altrettanto speciali sono gli ingredienti che guarniscono **"Pizza Moretti"**, tutte ricercate prelibatezze di origine esclusivamente campana: pomodorini del Vesuvio, mozzarella di bufala aversana DOP e olio extra vergine di oliva del salernitano.

Con il lancio di questa nuova specialità, **Birra Moretti** – che dopo 150 anni continua ad essere prodotta seguendo regole tradizionali e utilizzando materie prime di alta qualità – conferma il successo del binomio birra & food, pizza e birra nello specifico. **"Pizza Moretti"** è un ulteriore passo del percorso avviato da Birra Moretti nel 2007 con l'obiettivo di divulgare anche in Italia una nuova e più moderna cultura della birra stimolandone il consumo durante i pasti, sia come bevanda di accompagnamento alle pietanze sia come vero e proprio ingrediente per realizzarle. Sempre nel rispetto della tradizione italiana del bere a tavola moderatamente.

Ricetta e modalità di preparazione della "Pizza Moretti" by Pizzeria Brandi - Napoli

L'impasto

L'impasto è composto da farina di grano tenero tipo 00 di provenienza esclusivamente italiana, con l'aggiunta di farine di mais e di malto. Mais e malto vanno tritati finemente e setacciati per eliminare le bucce che impedirebbero una corretta lievitazione dell'impasto. I tre tipi di farina - le proporzioni ovviamente restano un segreto - vanno impastate con acqua, lievito di birra (Birra Moretti) e sale per una ventina di minuti; l'impasto va poi suddiviso in panetti di circa 250 grammi l'uno. Le singole porzioni devono riposare per almeno 6 ore (meglio se 8) in un luogo fresco e con un tasso di umidità costante. L'impasto sarà pronto per l'uso quando apparirà ben lievitato: deve avere una buona elasticità senza essere gommoso e al tatto deve risultare liscio, quasi fosse seta.

La preparazione

Il panetto di pasta va steso a mano, come san fare gli esperti pizzaioli della Pizzeria Brandi, fino ad assumere la forma di un disco di circa 30 cm di diametro. Deve essere più sottile al centro e lievemente più spesso ai bordi in modo da ottenere, dopo la cottura, il classico 'cornicione' della tanto amata pizza napoletana.

La guarnizione

Prima della cottura in forno a legna, al disco di pasta va aggiunta una guarnizione composta dai seguenti ingredienti: Pomodoro San Marzano pelato e passato unito a Pomodorini del Vesuvio tagliati a fettine; Mozzarella di Bufala Campana DOP - preferibilmente prodotta nella zona del Casertano-Aversano - ben sgocciolata e tagliata a fettine sottili; un filo d'olio extra vergine di oliva prodotto con olive di certificata origine italiana, preferibilmente salernitana; qualche "fronza" (foglia) di basilico fresco.

www.birramoretti.it

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 Modem 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.

Per informazioni:

Ufficio Stampa Birra Moretti

Cantiere di Comunicazione

Tel. 02 87 383 180

cantiere@cantierecomunicazione.com

Heineken Italia

Alfredo Pratolongo

Tel. 02 27 076 347

Laura Tordin

Tel. 02 27 076 494

ufficio_stampa@heinekenitalia.it