



IDENTITÀ GOLOSE - GUIDA AI RISTORANTI D'AUTORE DI ITALIA, EUROPA E MONDO: BIRRA MORETTI ASSEGNA IL PREMIO SPECIALE BIRRA IN CUCINA 2010

Milano, 28 settembre 2009 – È fresca di stampa, grazie anche al supporto di **Birra Moretti**, l'edizione 2010 di **Guida ai Ristoranti d'autore di ITALIA, EUROPA E MONDO**. In ben **12.000 copie**. La pubblicazione, realizzata per il terzo anno consecutivo da **Identità Golose** - manifestazione milanese diventata l'appuntamento annuale per antonomasia con la cucina d'autore - è un aggiornato vademecum sulla cucina d'autore internazionale in tutte le sue espressioni: recensisce centinaia di ristoranti – ben **619** nella nuova edizione – che, dislocati in ogni parte del mondo, sono accomunati dall'assoluta qualità delle pietanze proposte. Dall'Italia alla Cina, dal Portogallo alla Norvegia, dagli USA alla Spagna, la Guida suggerisce i locali migliori dove i palati più raffinati possono assaporare menù prelibati.

Grazie alla collaborazione con **Birra Moretti**, la Guida contraddistingue con un piccolo logo a forma di boccale, i ristoranti che possono vantare un'accurata carta delle birre o che sanno fare un sapiente utilizzo della birra come ingrediente. Sono proprio questi i ristoranti ai quali è destinata **Birra Moretti Grand Cru**, la nuova birra speciale ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia, pensata per gli intenditori e prodotta seguendo processi produttivi originali e utilizzando ingredienti naturali. Proposta nella bottiglia da 75 cl con tappo in sughero, **Birra Moretti Grand Cru** è perfetta da gustare al ristorante, nelle enoteche, nei wine bar.

Premio Birra in Cucina

Anche nell'edizione 2010 la Guida assegna alcuni riconoscimenti speciali: tra questi il **Premio Birra in Cucina** conferito da Birra Moretti al giovane chef italiano che ha saputo distinguersi per l'innovativo utilizzo della birra come sfizioso ingrediente nella preparazione di cibi e pietanze. Il vincitore di quest'anno? **Ilario Vinciguerra**, chef dell'**Antica Trattoria Monte Costone** di Galliate Lombardo (Varese).

Classe 1975, originario di Napoli, Ilario Vinciguerra si distingue per la sua cucina spiccatamente mediterranea e creativa. I suoi piatti testimoniano una cura minuziosa di forme, colori, profumi, sapori. L'estro con cui realizza squisiti piatti a base di birra, unita a una nutrita selezione di birre, hanno permesso al suo ristorante di conquistare l'edizione 2010 del **Premio Birra in Cucina**.

La collaborazione tra **Birra Moretti** e **Identità Golose**, nasce nell'ambito del più ampio "**Progetto Qualità**" Birra Moretti che, avviato nel 2007, intende portare l'eccellenza di Birra Moretti al centro di un nuovo e innovativo modo di conoscere e consumare la birra, in casa e fuori casa, tutto l'anno. Tutti nel mondo dell'enogastronomia concordano sull'importanza di Identità Golose che da sempre ruota intorno a due pilastri fondamentali, ovvero la qualità del cibo e l'innovazione in cucina. Lo stesso binomio – qualità e innovazione - che caratterizza fortemente la filosofia aziendale di Birra Moretti, prodotta seguendo regole tradizionali e utilizzando materie prime di alta qualità.

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 Pralongo

Tel. 02 27 076 347

Laura Tordin

Tel. 02 27 076 494

ufficio_stampa@heinekenitalia.it