



BIRRA MORETTI & IDENTITÀ LONDON

Birra Moretti si conferma Main Sponsor di Identità London, appendice UK di Identità Golose

Milano, 4 giugno 2010 – Anche quest'anno Identità Golose approda oltremarina: lunedì 7 e martedì 8 giugno si tiene infatti la seconda edizione di Identità London, tappa inglese di Identità Golose, evento che ormai da sei anni chiama a Milano (solitamente fra gennaio e febbraio) i più grandi chef italiani e stranieri, i giornalisti del 'food & beverage', gli addetti ai lavori del mondo dell'eno-gastronomia, ma anche opinionisti amanti del ben mangiare provenienti da tutto il mondo.

Confermandosi anche per questa edizione Main Sponsor dell'iniziativa, Birra Moretti è presente a Identità London con un proprio stand. A Vinopolis, la struttura nei pressi del London Bridge che ospita l'evento, si rinnova il tema portante dell'edizione 2010 di Identità Golose, ovvero il *Lusso della Semplicità*: 7 gli chef italiani che, al fianco di tanti altri 'colleghi' provenienti da ogni dove, sono pronti ad animare la manifestazione con lezioni, convegni e dibattiti. Fra questi spicca Massimo Bottura, figura chiave nella nuova generazione degli chef italiani e patron dell'Osteria Francescana che, posizionata nel cuore del centro storico di Modena, è stata recentemente classificata miglior ristorante italiano e sesto nel mondo per i World 50 Best.

È proprio Bottura il protagonista di uno degli eventi organizzati a latere di Identità London da Birra Moretti: martedì 8 giugno (ore 12.00-14.00) lo chef emiliano si metterà ai fornelli de L'atelier des Chefs (19 Wigmore Street, London, W1U 1PH) prestigiosa scuola di cucina londinese, per predisporre un menù davvero speciale utilizzando Birra Moretti e Birra Moretti La Rossa non solo come bevande di accompagnamento ma anche come veri e propri ingredienti per la preparazione delle pietanze.

L'alta cucina di Birra Moretti Il menù di Massimo Bottura per Identità London

Ricordo di un panino alla mortadella Spuma di mortadella, gnocco croccante, crema d'aglio e pistacchi.	Memory of a mortadella sandwich Mortadella, toasted focaccia, garlic cream and pistachios.
Un cucchiaino di scalogno di Romagna e tartufo dei colli bolognesi	A spoonful of Romagnola leeks with Bolognese hillside truffles
Cotechino a giugno Ravioli di pasta all'uovo ripieni di cotechino cotto al vapore di Birra Moretti e lenticchie.	Cotechino in June Handmade, egg paste filled with cotechino and lentils steamed in Birra Moretti Lager beer.
Guancia di vitello al balsamico Guancia di vitello marinata con Birra Moretti La Rossa, cotta sotto vuoto e servita con succo balsamico, purè di patate e clorofilla.	Veal Cheek with balsamic Veal cheek marinated in Birra Moretti Red beer, cooked sous-vide and served with balsamic juice and potato and chlorophyll pure.
Croccantino di foie gras Fegato grasso marinato con Birra Moretti con mandole di Noto e nocciole di Piemonte caramellate e il cuore liquido di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.	Magnum bar of foie gras Foie gras marinated in Birra Moretti lager beer coated with caramelized Noto almonds and Piemonte hazelnuts with a liquid center of Traditional Balsamic Vinegar from Modena

"Londra è una città strategica per il nostro business: in Inghilterra Birra Moretti è sempre più conosciuta e sempre più amata e i margini di crescita sull'intero mercato UK sono davvero ampi. Qui Birra Moretti è davvero considerata un'icona del food&beverage made in Italy. E non a caso, nel rinnovare la partnership con Identità London, abbiamo chiesto al nostro 'amico' Massimo Bottura, grande chef che il mondo ci invidia, di interpretare con le nostre birre un menù dai sapori assolutamente italiani." afferma Massimo Barboni, Export Manager di Heineken Italia.

Birra Moretti nasce nel 1859 a Udine nella "Fabbrica di Birra e Ghiaccio" fondata da Luigi Moretti. Apprezzata 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.

Per informazioni:
Ufficio Stampa Birra Moretti
Cantiere di Comunicazione - Tel. 02 87 383 180
cantiere@cantierecomunicazione.com

Heineken Italia
Alfredo Pratalongo - Tel. 02 27 076 347
Laura Tordin - Tel. 02 27 076 494
ufficio_stampa@heinekenitalia.it