



BIRRA MORETTI & IDENTITÀ GOLOSE 2010 Quando la semplicità è sinonimo di lusso

Milano, 31 gennaio – 2 febbraio 2010 – Per il terzo anno consecutivo Birra Moretti è *Main Sponsor* di **Identità Golose**, il congresso italiano dedicato alla cucina d'autore che dal 31 gennaio al 2 febbraio presenta a Milano (*Milano Convention Centre* - via Gattamelata 5) le novità sulla scena enogastronomica internazionale. Ancora una volta i protagonisti della manifestazione sono i grandi chef, i giornalisti e gli opinionisti 'food & beverage', gli addetti ai lavori e i sempre più numerosi *foodies*, ovvero i cultori del ben mangiare.

Il tema conduttore di questa edizione 2010 di **Identità Golose** (la VI) è "**Il lusso della semplicità**", ovvero quel lusso che scaturisce da una maggiore attenzione alla qualità della vita accompagnata da un diffuso spirito di sobrietà, in ogni ambito della quotidianità, alimentazione inclusa.

Lusso e semplicità: binomio paradossale? Assolutamente no. E Birra Moretti lo sa bene. Alla semplicità di un processo produttivo che da sempre segue regole tradizionali e utilizza materie prime naturali, affianca il 'lusso' di un prodotto finale (la birra) davvero di alta qualità. Esempio perfetto di birra 'di lusso' è **Birra Moretti Grand Cru**, l'ultima nata delle sei specialità della famiglia Birra Moretti.



Birra Moretti Grand Cru è una birra speciale ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia, prodotta secondo altissimi standard qualitativi. Pensata per veri intenditori, regala un'esperienza gustativa unica, grazie all'armonia e all'equilibrio delle sensazioni. Il suo aroma speziato e il suo corpo intenso sono protetti da un tappo in sughero. Ottima alternativa ai vini più pregiati, 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 a Identità Golose

Lo stand Birra Moretti è posizionato nel Foyer del *Milano Convention Centre*.

- Tutti i giorni, a partire dalle ore 11,30 presso lo stand Birra Moretti un esperto birraio spiega al pubblico **come servire e degustare al meglio le diverse tipologie di birra**.
- Domenica 31 gennaio Birra Moretti conferisce il **Premio Birra in Cucina** allo Chef che più di altri si è distinto per la sapienza nel servizio e nell'uso della birra a tavola e ai fornelli. Segue un aperitivo con lo Chef premiato presso la Lounge alle ore 13.15.
- Lunedì 1 febbraio alle ore 10.30 (Sala Rosa) – **Lezione sulla cultura della birra**: un esperto birraio e un giornalista specializzato in materia spiegano al pubblico come servire e degustare al meglio le diverse tipologie di birra.

Anche quest'anno, nei giorni immediatamente antecedenti Identità Golose, Birra Moretti ha promosso una 'gustosa' iniziativa: **dal 25 al 30 gennaio, sei noti ristoranti milanesi** del circuito 'Fuori Congresso' (Innocenti Evasioni, Sadler, Joia, Alice, Pane Acqua e La Brisa diretti rispettivamente dagli chefs Eros Picco e Tommaso Arrigoni, Claudio Sadler, Pietro Leemann, Viviana Varese, Francesco Passalacqua, Antonio Facciolo) hanno proposto un insolito percorso alla scoperta della migliore cucina d'autore con Birra Moretti Grand Cru e le altre speciali della famiglia Birra Moretti, non solo proposte come bevande di accompagnamento alle pietanze ma utilizzate come veri e propri ingredienti per realizzarle.

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.