



IL PREMIO BIRRA IN CUCINA PER LA NUOVA GUIDA AI RISTORANTI DI IDENTITÀ GOLOSE

Sponsor dell'edizione 2009 di "Identità Golose - Guida ai Ristoranti d'Autore",
Birra Moretti assegna il Premio Speciale Birra in Cucina.

Il riconoscimento va a Andrea Mattei, chef de La Magnolia dell'Hotel Byron di Forte dei Marmi.

Milano, 29 settembre 2008. L'edizione 2009 di Identità Golose partirà a Inverno inoltrato, ma le iniziative in cantiere sono già numerose. Oggi infatti è già possibile parlare di una *sfiziosa* iniziativa che testimonia quanto stretto sia il legame, nato nel 2008, fra Birra Moretti e questa manifestazione milanese ormai diventata un vero e proprio punto di riferimento annuale per i gourmet di tutto il Mondo.

È grazie anche al supporto di Birra Moretti che vede la luce il nuovo volume della *Guida ai Ristoranti d'Autore* di Italia, Europa e Mondo, la pubblicazione realizzata da Identità Golose che ogni anno racconta, illustra e descrive centinaia di ristoranti dislocati in ogni dove ma tutti accomunati dall'assoluta qualità dei menù proposti. La guida è davvero ricchissima e, dall'Italia al Giappone, dalla Cina alla Francia, dagli USA alla Svezia, suggerisce posti *tremendamente golosi* dove assaporare cibi, dolci e leccornie degni dei più raffinati palati.

Con l'edizione 2009, a sostegno dell'importante ruolo che la birra sta assumendo a tavola, la Guida segnala, grazie alla collaborazione di Birra Moretti, i circa 100 ristoranti che si distinguono per l'accurata selezione di birre e per l'utilizzo della birra come ingrediente, e li contraddistingue con un piccolo logo a forma di boccale.

Fra i premi speciali proposti dalla guida, Birra Moretti assegna quest'anno il *Premio Birra in Cucina*, riconoscimento destinato a un giovane chef che, più di altri, si è distinto per l'innovativo utilizzo della birra come ingrediente speciale nella preparazione di cibi e pietanze. A chi è andato il Premio? A **Andrea Mattei**, emergente chef de La Magnolia, il ristorante dell'Hotel Byron di Forte dei Marmi.

"Toscano di Pietrasanta, ancora lontano dal compiere trent'anni, Andrea Mattei ha saputo aprire la sua cucina al nuovo e si è distinto per l'estro e la creatività con cui sa utilizzare la birra nelle sue ricette proponendo piatti assolutamente squisiti. Il nostro Premio Speciale va a lui, se lo merita tutto. Credo che sentiremo parlare sempre più spesso di questo giovane chef che ai fornelli sa abbinare innovazione e tradizione." afferma Alfredo Pratolongo, direttore Comunicazione e Affari Istituzionali di Heineken Italia.

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. Identità Golose si sta ormai imponendo in Italia e all'estero come l'appuntamento annuale per antonomasia con la cucina d'autore e come il punto di riferimento assoluto per ciò che di nuovo accade nel panorama culinario internazionale. Operatori del settore, grandi chef, giornalisti 'food & beverage', e amanti del ben mangiare.... tutti, nel mondo dell'eno-gastronomia, concordano sull'importanza di questo congresso che ruota intorno a due pilastri fondamentali: la qualità del cibo e l'innovazione in cucina.

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 e Birra Moretti Zero.

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