



Fresco di stampa e scaricabile online: ecco il secondo volume di "In Cucina con Birra Moretti? Perché no?"

Gli Chef Fabio Zago e Fabio Asti firmano il nuovo ricettario di Birra Moretti: 25 piatti prelibati che confermano le straordinarie potenzialità gastronomiche del binomio 'birra & cucina'

Milano, agosto 2008 – Sono tutte da provare e tutte da assaggiare le 25 nuove proposte culinarie che articolano il secondo volume del ricettario *In Cucina con Birra Moretti? Perché no!*, nato dall'ormai consolidata collaborazione tra Birra Moretti e IPCA (Istituto per la Promozione della Cultura Alimentare). A ideare e firmare le ricette sono Fabio Asti e Fabio Zago, due dei più conosciuti ed esperti chef de La Scuola de la Cucina Italiana, istituzione indiscussa in Italia per quel che concerne la divulgazione dell'arte e della cultura gastronomica.

Nuova tappa di quella che ormai può essere considerata una collana editoriale, questo ricettario fa seguito al primo volume realizzato lo scorso anno e al più recente *Le ricette del 45°* che, strizzando l'occhio agli amanti del calcio, propone piatti da prepararsi in meno di un quarto d'ora, ovvero giusto il tempo dell'intervallo fra il primo e secondo tempo di una partita.

Birra Moretti ha infatti intrapreso un percorso per 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. Un modello nuovo e coerente con la tradizione italiana del bere a tavola moderatamente. La birra è infatti in grado di regalare ai piatti 'gustose' sorprese e di suscitare al palato sensazioni inattese. E questo grazie ad alcune caratteristiche fondamentali quali la presenza di alcol, di zuccheri, di aromi e per la sua effervescenza.

I gusti e i colori di Birra Moretti, unico marchio italiano che propone una famiglia così ampia di prodotti, ben 5, diventano oggi ancora una volta ingredienti di successo per preparare tante nuove pietanze capaci di stupire anche i più esigenti gourmet. Assi del fornello ma anche cuochi inesperti: tutti, in cucina, possono trarre ispirazione dal nuovo ricettario e realizzare, con facilità, uno dei 25 piatti da prepararsi utilizzando una delle specialità di Birra Moretti..

Un menù completo

AUTUNNO

Crema di cannellini e cavolo nero brasato alla Birra Moretti Baffo d'Oro

Messicani glassati alla Birra Moretti

Spezzatino di cosce di faraona alla Birra Moretti Doppio Malto

Cipolline, rape, carote e patate glassate alla Birra Moretti Zero

Gelatine Le Cinque Stagioni di Birra Moretti

Tortino di zucca, Birra Moretti Doppio Malto e nocciole con salsa alla cannella

INVERNO

Carpaccio di storione bianco con germogli ed emulsione aromatica alla Birra Moretti Zero

Crespelle di grano saraceno alla Birra Moretti, farcite alla valtellinese

Risotto con salsiccia alla Birra Moretti Baffo d'Oro

Cotechino glassato alla Birra Moretti La Rossa, con purè di patate e sedano rapa

Carbonade alla Birra Moretti Doppio Malto con spaetzli alle erbe aromatiche

Chiacchiere di Carnevale alla Birra Moretti Zero

Praline alla Birra Moretti Baffo d'Oro in purezza



PRIMAVERA

Calzone di pane alla Birra Moretti e cereali ripieno di salame e mozzarella

Sciatt alla Birra Moretti Zero con formaggi e asparagi

Orzotto alla Birra Moretti, legumi freschi e pecorino

Filetto di salmerino alla Birra Moretti Baffo d'Oro ed erbette

Filetto di vitello alla Birra Moretti La Rossa alla liquerizia con carciofi croccanti

Crostatine al cioccolato, cocco e Birra Moretti Doppio Malto

ESTATE

Focaccia alla cipolla rossa e Birra Moretti Baffo d'Oro

Passatina di sedano rapa alla Birra Moretti Doppio Malto e mazzancolle al timo

Pomodori pachino ripieni in pastella di Birra Moretti

Gamberoni marinati alla Birra Moretti La Rossa e pepe creolo

Tartare di tonno fresco marinato alla Birra Moretti La Rossa, coriandolo e lime

Crumble di pesche alla Birra Moretti Zero

Pensate per ogni momento dell'anno, le ricette (dagli antipasti ai dolci) sono state concepite nel rispetto del ritmo naturale delle stagioni e della qualità, della provenienza e delle caratteristiche di ogni ingrediente. Bionda, rossa, più o meno alcolica e addirittura analcolica, Birra Moretti è un ingrediente perfetto per esaltare, a tavola, i sapori di tante portate oltre a essere bevanda ideale per accompagnarle.

Il ricettario, che alterna leccornie golosissime a piatti semplici e veloci nelle sue 64 pagine rese ancor più accattivanti dagli scatti fotografici di Franco Bolzoni, è consultabile e scaricabile gratuitamente online cliccando sul sito www.birramoretti.it e sul sito www.lacucinaitaliana.it.

"Da un po' di tempo a questa parte ci stiamo facendo portavoce in Italia di un messaggio nuovo in ambito culinario: impariamo ad utilizzare e a gustare la birra a tavola, le sorprese non ci deluderanno. E il pubblico pare seguirci: i due ricettari che abbiamo già realizzato sono stati scaricati dal nostro sito da migliaia di visitatori." – afferma Alfredo Pratolongo, direttore Comunicazione e Affari Istituzionali di Heineken Italia – "Questi nuovi 25 piatti sono uno più gustoso dell'altro, è per questo che invito tutti a provarli. D'altro canto anche i migliori chef ormai propongono abitualmente nei loro menù ricette esclusive a base di birra."

Tre alleati in cucina per dar vita al nuovo ricettario

Fabio Zago, chef "storico" della Scuola de La Cucina Italiana, già durante gli anni di formazione all'Istituto Alberghiero ha iniziato a viaggiare per il mondo alla scoperta di realtà gastronomiche e culturali diverse dalla sua. Gli Stati Uniti, Londra e Parigi sono state le tappe fondamentali della sua crescita e gli hanno lasciato un'impronta cosmopolita, ma al contempo hanno radicato in lui la convinzione che quella mediterranea è la miglior cucina possibile. Ha iniziato ad insegnare negli Istituti Alberghieri giovanissimo maturando nel corso degli anni una grande passione per la didattica. Ha incontrato la Scuola fin dall'apertura e da allora accompagna gli allievi alla scoperta delle ricette e delle tecniche senza dimenticare creatività e fantasia, che rendono la sua cucina attraente e dinamica. E' autore di testi scolastici adottati in diversi Istituti Alberghieri italiani e di numerosi libri di cucina per il grande pubblico. Presta la sua consulenza gastronomica per riviste di settore ed è consulente gastronomico per numerose aziende agroalimentari.

Fabio Asti, chef della Scuola de La Cucina Italiana da sette anni, si occupa dell'organizzazione dei corsi di cucina, degli eventi e delle degustazioni. Segno particolare del suo approccio alla gastronomia è l'accuratezza: lo studio dell'equilibrio fra i sapori, l'attenzione per la presentazione dei piatti. Chef a 360° ma appassionato, soprattutto, delle preparazioni dolci: profondo conoscitore del cioccolato, dei gelati, delle creazioni con il sifone. Passioni non seconde a quella per la pasticceria sono l'utilizzo dei coltelli (la decorazione, l'intaglio di frutta e verdura, le lame e le tecniche specifiche per ogni alimento) e l'interesse per la birra (i suoi sistemi di produzione e la degustazione).

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 sui canali Modern Trade e Ho.re.ca. nelle versioni Birra Moretti, Birra Moretti La Rossa, Birra Moretti Doppio Malto e Birra Moretti Zero e nella versione Birra Moretti Baffo d'Oro per il solo canale Ho.re.ca.



All'insegna della Qualità

La collaborazione tra Birra Moretti e IPCA - Istituto per la Promozione della Cultura Alimentare, 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.

Rientrano all'interno di questo progetto anche altre specifiche iniziative come ad esempio la partnership con Eataly e sponsorizzazione di Identità Golose.

All'interno di Eataly, straordinario 'mercato' gastronomico che da qualche tempo sta rivoluzionando il concetto di spesa alimentare, chiunque può acquistare e gustare cibi e bevande di altissima qualità. Anche tre specialità della Famiglia Birra Moretti trovano posto fra gli scaffali di Eataly: Birra Moretti Baffo d'Oro, Birra Moretti La Rossa, Birra Moretti Doppio Malto. Tra l'altro nella sede torinese di Eataly Birra Moretti organizza periodicamente una serie di eventi/degustazioni che si inseriscono nel calendario degli *Aperitivi con il Produttore* in programma nel tardo pomeriggio.

Significativa anche la partnership con Identità Golose, la manifestazione milanese di cui Birra Moretti è main sponsor. 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.

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