



Mangiare meglio per vivere meglio Le specialità di Birra Moretti incontrano Eataly

Milano, 30 giugno 2008. Birra Moretti organizza una serie di eventi che si inseriscono nel calendario degli *Aperitivi con il Produttore* in programma nel tardo pomeriggio negli spazi di Eataly, l'innovativo centro gastronomico torinese (via Nizza, 230 int. 14 - zona Lingotto) dove è possibile acquistare e gustare cibi e bevande di altissima qualità.

Due le tipologie di appuntamenti proposti volti a far conoscere le specialità di Birra Moretti al pubblico di Eataly, da semplici degustazioni di prodotto previste a luglio ad incontri più strutturati (il prossimo è fissato per novembre) dove i partecipanti vengono accompagnati ad **assaporare alcune delle specialità Birra Moretti in abbinamento a piatti di alta cucina creati ad hoc da chef e gastronomi**.

E' sorprendente, infatti, la capacità della birra di regalare ai piatti sapori inattesi. L'abbinamento fra un cibo e una bevanda è, in fin dei conti, una questione di equilibri. In tutto questo Birra Moretti è una perfetta alleata: non esiste in Italia altra 'famiglia' di birre con una varietà di aromi e colori così ampia, in grado di esaltare piatti e pietanze.

Un esempio? Ecco il menù proposto a Eataly venerdì 20 giugno dal gastronomo Renato Dominici e dallo chef Piero Bergese:

Birra Moretti Baffo d'Oro
Con riso alla birra al profumo di salvia e agrumi

Birra Moretti La Rossa
Con lonzino Antica Ardenga di Massimo Pezzani al Chutney di ciliegie

Birra Moretti Doppio Malto
Con stracotto affogato alle verdure e birra

Birra Moretti Doppio Malto
Zabaione alla birra con canestrelli

Birra Moretti fra gli scaffali di Eataly

Sono tre le 'specialità' della Famiglia Birra Moretti che trovano posto fra gli scaffali di Eataly: Birra Moretti Baffo d'Oro, una premium 100% di puro malto a bassa fermentazione, Birra Moretti La Rossa, prodotta con una qualità particolarmente aromatica di luppolo, Birra Moretti Doppio Malto, una chiara ad alta fermentazione dal gusto pieno e dall'inconfondibile color oro.

Eataly - alti cibi è un mercato di eccellenze enogastronomiche che unisce vendita e cultura. È un modello originale in cui i prodotti di alta qualità della tradizione italiana non si comprano solo, ma si consumano e si studiano. L'obiettivo che si pone è provare a percorrere una nuova via nel sistema della distribuzione alimentare e della commercializzazione dei migliori prodotti artigianali, ispirandosi a parole chiave quali sostenibilità, responsabilità e condivisione. Eataly vuole dimostrare che esiste la possibilità di offrire a un pubblico ampio cibi di alta qualità a prezzi sostenibili comunicando, al tempo stesso, i criteri produttivi, il volto e la storia di tanti produttori che costituiscono il meglio dell'enogastronomia italiana.

Eataly Torino

Inaugurato il 26 gennaio del 2007 Eataly Torino è un grande spazio di 11.000 metri quadrati suddiviso in numerose aree. I protagonisti sono, da un lato, il meglio della produzione agricola e della gastronomia italiana e, dall'altro, il visitatore. Come recita uno slogan a Eataly è possibile "comprare, mangiare e studiare" cibi e bevande di alta qualità.

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 e Birra Moretti Zero.

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

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