



Premio
BIRRA MORETTI
Grand Cru

Primo concorso nazionale per giovani
Chef
con la passione della birra in cucina

Spazio all'estro gastronomico e alla fantasia culinaria sul fil rouge della birra in cucina: è ufficialmente aperta la **prima edizione** del **Premio Birra Moretti Grand Cru**, concorso nazionale rivolto ai giovani Chef e Sous Chef italiani under 35 "con la passione della birra in cucina" (come recita il sottotitolo del Premio). Promosso da Birra Moretti in collaborazione con Identità Golose, il concorso si articola in fasi eliminatorie chiamando i talenti dell'arte culinaria a rimboccarsi le maniche e a sbizzarrire la propria fantasia 'innaffiando' di birra ricette, piatti e pietanze.

Per valutare le loro prove finali è stata nominata una **giuria composta da 8 chef pluristellati** (Massimo Bottura, Andrea Berton, Cristina Bowerman, Gennaro Esposito, Davide Oldani, Claudio Sadler, Davide Scabin, Emanuele Scarello), **da un sommelier di fama mondiale** (Marco Reitano) oltre che da Alfredo Pratolongo per Birra Moretti e da **Paolo Marchi**, il noto giornalista eno-gastronomico nonché patron di *Identità Golose*.

Nulla è dovuto al caso: ormai da cinque anni Birra Moretti promuove in Italia una nuova cultura della birra proponendone il consumo durante i pasti sia come bevanda di accompagnamento sia come vero e proprio ingrediente per realizzare le pietanze. Birra & cucina? Sì, proprio così: il binomio è ormai una certezza anche sulle più gourmand delle tavole italiane.

Un concorso a fasi, si è detto. Entriamo nel merito di ognuna di esse.

PRIMA FASE: la birra reinterpreta i piatti della tradizione italiana

Per cimentarsi in questa prima fase i partecipanti devono proporre una ricetta che utilizzando, **sia tra gli ingredienti sia in abbinamento, una delle sei specialità della famiglia Birra Moretti** reinterpreti uno fra i seguenti 11 'classici' della tradizione culinaria:

- | | | | |
|-----------------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|
| - Spaghetti all'amatriciana | - Risotto alla milanese | - Pasta e fagioli - | - Parmigiana di melanzane |
| - Baccalà | - Pollo arrosto | - Bollito misto | - Carne cruda/carpaccio/tartara |
| - Vitello tonnato | - Tiramisù | - Zuppa inglese | |

Il percorso è obbligato ma i margini di azione ai fornelli sono tantissimi grazie anche alle differenti qualità organolettiche di Birra Moretti, Birra Moretti La Rossa, Birra Moretti Doppio Malto, Birra Moretti Baffo d'Oro, Birra Moretti Zero e Birra Moretti Grand Cru.

Entro il 20 luglio 2011 i partecipanti devono inviare alla segreteria del concorso ([vedi regolamento](#)):

- una ricetta a tema obbligatorio - incluse lista degli ingredienti e descrizione delle varie fasi di preparazione
- l'abbinamento piatto/birra
- la fotografia del piatto
- la scheda con i dati e recapiti personali
- il cv contenente tutte le esperienze professionali e i titoli di studio conseguiti.

Una giuria ad hoc seleziona i **50 concorrenti che possono accedere alla seconda fase**.

SECONDA FASE: ricetta a tema libero e selezione dei 10 finalisti

Con le stesse modalità della prima fase ([vedi regolamento](#)), i 50 concorrenti selezionati devono inviare, **entro il 25 settembre 2011**, una **seconda ricetta a tema libero**: un piatto a scelta che preveda l'impiego (sia in ricetta sia in abbinamento) di una delle specialità della **famiglia Birra Moretti**.

Entro il 30 settembre 2011 vengono selezionati i **10 partecipanti** che si guadagnano il passaggio **alla prova finale**.

FASE FINALE: l'ultimo contest e la premiazione del vincitore

A Roma (presso la “Città del Gusto del Gambero Rosso” - via E. Fermi), il **14 novembre 2011**, i **10 Chef selezionati** devono affrontare la faticosa **prova conclusiva**, ovvero realizzare le due ricette precedentemente proposte. Alla Giuria il verdetto finale e il compito di ‘incoronare’ il primo giovane chef vincitore del **Premio Birra Moretti Grand Cru**.

Solo onori, gloria e allori? Niente affatto, come ogni concorso che si rispetti ci sono palio ricchi premi. Il vincitore potrà infatti scegliere fra:

- Tre viaggi per due persone a Copenhagen o Barcellona o Parigi
- Una fornitura di attrezzature professionali Sirman per la cucina
- Una fornitura di arredo tavola da scegliere tra i marchi distribuiti da Caraiba Luxury
- Una fornitura di prodotti alimentari per l'alta ristorazione.