

PREMIO BIRRA MORETTI GRAND CRU

La pizza si prende la sua rivincita

Giunto al quinto anno il Premio Birra Moretti Grand Cru organizzato da Heineken Italia in collaborazione con Identità Golose si conferma come l'appuntamento più prestigioso per i giovani chef italiani che si vogliono cimentare nella "cucina alla birra". E quest'anno a trionfare è stato il bellunese Riccardo Gaspari con un'originale interpretazione sul tema pizza...

di Maurizio Maestrelli

S

i può certamente parlare di scommessa vinta quella proposta da Heineken Italia quando ha inventato il Premio Birra Moretti Grand Cru cinque anni fa. Il concorso, che vuole valorizzare il talento degli chef italiani under 35 stimolandoli a confrontarsi con la birra, ha visto, nel suo primo lustro di vita, la partecipazione di ben 759 giovani promesse e quasi mille ricette presentate. «Quando nel 2011», ha voluto sottolineare Alfredo Pratolongo, direttore Comunicazione e Affari Istituzionali di Heineken Italia, «lanciammo la prima edizione del Premio eravamo fiduciosi e convinti di proporre una sfida, quella di esaltare la birra in cucina, che tanti giovani avrebbero colto con passione. Fiducia e convinzione devono poi, però, trovare concretezza nella realtà. E così è stato...».

Giovani talenti

Numeri a parte, il concorso ha saputo riconoscere giovani talenti che si sono poi ulteriormente affermati nella loro carriera, ma soprattutto ha il merito di aver introdotto l'argomento birra nelle cucine più prestigiose d'Italia coltivando nelle giovani generazioni un rapporto con le birre che in Italia è sempre latitato. La collaborazione con Identità Golose, il congresso di cucina internazionale pensato e realizzato da Paolo Marchi, la firma gourmet più autorevole in circolazione, ha contribuito ulteriormente a rendere "appetibile" il cimento. Non facile, a dire il vero, perché non facile è mettere insieme birra e cucina d'autore. Quest'anno, superata la fase eliminatoria, sono arrivati in dieci a giocarsi la finale sul palco di Eataly Smeraldo a Milano.



Da sinistra Claudio Sadler, Riccardo Gaspari, Alfredo Pratolongo.



La giuria.

I giovani chef hanno lavorato e sono stati giudicati da una giuria a dir poco stellata capitanata da Claudio Sadler e composta, tra gli altri, da Davide Oldani, Heinz Beck, Moreno Cedroni, Andrea Berton, Giancarlo Perbellini, Viviana Varese, Pino Cuttaia oltre che dagli stessi Prato Longo e Marchi.

Una sfida infuocata dalla quale è emerso vincitore assoluto Riccardo Gaspari, chef del El Brite De Larieto, ristorante di Cortina d'Ampezzo, con la sua "Pizza Moretti". Un piatto semplice e un abbinamento classico ma reso originale dall'uso di materie prime di montagna, come lo speck e i formaggi locali, e dalla realizzazione di un sorbetto a base di Birra Moretti Grand Cru in abbinamento.

Non a caso, questa è stata la motivazione ufficiale con cui la giuria ha decretato la vittoria "Per il piatto che ha incontrato il miglior gusto e l'equilibrio degli ingredienti utilizzati. Un piatto di grande semplicità ma preparato con ingegno ed esaltato dall'accompagnamento di un'interpretazione di birra molto interessante e intrigante".



I dieci finalisti.



Matteo Rubini

Paolo Griffa

Valerio Maceroni

La cucina regionale italiana

A Gaspari dunque il premio del valore di circa 10mila euro; ma oltre a lui sono state riconosciute le ricette di Matteo Rubini, sous-chef del ristorante FM di Faenza, che ha ricevuto la menzione speciale per la "Valorizzazione della birra", Paolo Griffa, sous-chef del ristorante Piccolo Lago di Verbania, la cui ricetta è stata definita "originale e coraggiosa", e Valerio Maceroni, del ristorante On the road di Avezzano, vincitore con la sua "Pecora alla Cottora" del Premio Speciale del pubblico che, novità del 2015, ha potuto partecipare alle votazioni visionando i filmati del "making of" delle ricette sul sito di Identità Golose.

Centoventicinque gli iscritti al concorso di quest'anno, che aveva come tema conduttore la cucina regionale italiana, e un significativo riscontro sul fatto che l'alta cucina stia credendo sempre di più nelle potenzialità della birra sia nei piatti creativi sia in quelli della tradizione. Anche perché, e grazie a Birra Moretti, la birra sta credendo sempre di più nell'alta cucina. «Il talento va valorizzato», ha concluso Alfredo Prato Longo, «e questo concorso, che porta innovazione all'intero comparto, offre realmente una possibilità a tanti giovani di mettersi in luce. Non a caso, i vincitori delle passate edizioni oggi stanno compiendo passi importanti nel mondo dell'alta ristorazione. Birra Moretti crede nei giovani e intende sostenere il loro talento, promuovendo la cultura alimentare italiana così come la cultura della birra a tavola. In un percorso iniziato con passo da pioniere nel 2007».



Il piatto vincente.