

FONDAZIONE BIRRA MORETTI SOSTIENE #PIZZAUNESCO

Il binomio birra-pizza è una delle prime associazioni gastronomiche che passa nelle menti degli italiani (e non solo). Per questo per Fondazione Birra Moretti è stato naturale dare il proprio sostegno al contest organizzato da Mysocialrecipe, l'unico sito mondiale di registrazione delle ricette, all'interno delle manifestazioni legate a **#pizzaUnesco**. Il 2017, del resto, è un anno importante per l'iniziativa che punta al riconoscimento dell'arte dei pizzaioli napoletani come patrimonio immateriale dell'Umanità: proprio alla fine di quest'anno, infatti, l'Unesco prenderà la propria decisione. E Fondazione Birra Moretti, che porta avanti un percorso di valorizzazione della cultura della birra a tavola, non può che sposare un progetto tanto importante che mira a dare un riconoscimento ufficiale a uno dei piatti più caratteristici e riconoscibili della cucina italiana nel mondo. Pizza e birra, si diceva: partiti dal classico abbinamento margherita e bionda, negli ultimi anni si sta facendo strada la via della sperimentazione e dell'innovazione. L'evoluzione del gusto della pizza con reinterpretazioni differenti e nuove ricette, si collega alla ricerca delle stesse persone nell'abbinare birre dalle caratteristiche uniche. Ed è così che per ogni pizza c'è uno stile birrario da proporre in abbinamento, in grado di esaltare al meglio i sapori. Birra Moretti, con le sue 18 diverse referenze, è la portabandiera di questa tendenza che porta i consumatori ad accompagnare la pizza non più solamente con la tradizionale "bionda", ma a scegliere, ad esempio, la struttura di una bock, una weiss o una ale. Accostamenti originali si sono visti anche nella finale del Premio Birra Moretti Grand Cru, la più importante piattaforma di talent scouting per giovani Chef e Sous-Chef under 35, promossa dalla Fondazione Birra Moretti. Sperimentazione sì, ma nel solco della tradizione, è stata la scelta di due vincitori del Premio che hanno conquistato il podio proprio con una rivisitazione della pizza. Il primo è stato Luigi Salomone, neo stella Michelin nel suo ristorante Piazzetta Milù, a Castellammare di Stabia (NA), giurato dell'edizione 2017 del Premio, vincitore nel 2013 con "Oro, incenso e... birra", una finta pizza alla marinara con sgombro affumicato, stracciata di mozzarella di bufala e pomodorini arrostiti. Il secondo ad aver esultato grazie a una pizza creativa è stato Riccardo Gaspari, 32 anni, chef del ristorante El Brite de Larieto, a Cortina d'Ampezzo. La sua "Pizza Moretti" con speck, formaggio Bucaneve ed erbe di montagna, in abbinamento a un sorbetto di birra, ha convinto la giuria pluristellata, per la sua semplicità. Ed è proprio la semplicità la chiave del successo di un abbinamento che convince proprio tutti. Non rimane che dare il proprio sostegno a **#pizzaUnesco** e confidare che l'Unesco riconosca l'importanza di certificare questa iniziativa, sostenuta da quasi due milioni di firme raccolte nei Cinque Continenti e alla quale hanno aderito migliaia di personaggi dello spettacolo, della cultura e della gastronomia.