

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Chef legnanese in finale al Premio Birra Moretti Grand Cru

Marco Tajè · Wednesday, August 2nd, 2017

Nella foto di copertina, Simone Tascone, al centro, durante la visita di Juan Manuel Barrientos, chef colombiano pluristellato, al ristorante legnanese Koinè

✘ È Simone Tascone, classe 1992, sous-chef del Koinè Restaurant di Legnano, uno dei dieci chef emergenti che, il prossimo 6 novembre a Milano, si sfideranno nella settima finale del Premio Birra Moretti Grand Cru, la più importante piattaforma di talent scouting italiana per chef under 35, promosso da Fondazione Birra Moretti e realizzato in collaborazione con Identità Golose. Simone ha superato la selezione con la ricetta: “Insalata di mare alla siciliana”.

Tanti i giovani che, anche quest’anno, hanno deciso di mettersi in gioco proponendo una o più ricette con una delle 18 birre della famiglia Birra Moretti in ricettazione e in abbinamento. Un successo che si ripete edizione dopo edizione, tanto che a oggi sono oltre mille gli chef e sous-chef che si sono iscritti al concorso, sperando di arrivare alla fase finale.

I finalisti sono stati selezionati, in forma anonima, da una giuria tecnica composta da Paolo Marchi, ideatore e promotore di Identità Golose, Matteo Ghiringhelli, direttore di sala e chef sommelier di Iyo (1 stella Michelin) e Giancarlo Morelli, Chef del Pomiroeu (1 stella Michelin), tra i 163 concorrenti che hanno accettato la sfida e inviato la loro ricetta originale con Birra Moretti. Una scelta che si è rivelata ardua, dato il livello tecnico e creativo raggiunto dai partecipanti in questa settima edizione. Cinque i criteri che hanno guidato la selezione: presentazione, originalità, utilizzo della birra, abbinamento ricetta/birra in accompagnamento e dinamica di realizzazione.

In palio, per il vincitore, un premio del valore di 10 mila euro a scelta fra un viaggio, per due persone, in ristoranti di cucina d’autore dove potranno confrontarsi con chef pluristellati, in un percorso che arricchirà il loro bagaglio formativo. In alternativa, una fornitura di attrezzature professionali per la cucina. Premi importanti, finalizzati a sostenere la crescita professionale di questi giovani chef e per aiutarli nel farsi strada nel mondo della ristorazione.

La commissione giudicatrice assegnerà anche due menzioni speciali legate alla miglior interpretazione della birra come ingrediente e alla miglior interpretazione della birra come abbinamento.

Un premio anche per il pubblico. Dall’11 settembre (ore 9) fino alla mezzanotte del 2 novembre anche il pubblico potrà scegliere la propria ricetta preferita, votando sull'apposito mini-sito

all'interno della piattaforma www.identitagolose.it e partecipare così all'estrazione di una cena, per due persone, in un ristorante di cucina d'autore. Il giorno della finale, verrà assegnato un premio speciale al giovane Chef il cui piatto avrà saputo catturare, più di tutti, i gusti del pubblico.

This entry was posted on Wednesday, August 2nd, 2017 at 11:22 pm and is filed under [Cronaca](#), [Legnano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.