

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Premio Birra Moretti Grand Cru, si vota

Valeria Arini · Tuesday, September 12th, 2017

**Premio Birra Moretti Grand Cru** di Identità Golose, è arrivato il momento della votazioni.

✘ Le **dieci ricette finaliste** sono infatti visibili, a partire da lunedì 11 settembre, sull'apposito mini-sito creato all'interno della piattaforma [www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it). Tra queste c'è anche la ricetta preparata da Simone Tascone, sous-chef del Koinè Restaurant, Legnano: ?**“Insalata di mare alla siciliana”**. **Qui l'articolo: Chef legnanese in finale al Premio Birra Moretti Grand Cru**

**I video di presentazione, che saranno caricati sul mini-sito, sono stati autoprodotti dai dieci Chef emergenti** e raccontano, ognuno con il proprio stile personale, il piatto che ha permesso loro di arrivare alla finale del prossimo 6 novembre. **Il pubblico sarà chiamato a decretare la propria ricetta preferita**: il giorno della finale, verrà assegnato un premio speciale al giovane Chef che avrà ottenuto più voti online. Il parere del web coinciderà con quello della giuria pluristellata?

### Vota e vinci anche tu!

Fra tutti coloro che, da oggi, 11 settembre, entro la mezzanotte del 2 novembre, avranno votato online le dieci ricette finaliste verrà estratto un vincitore. In palio un premio speciale: una cena, per due persone, in un ristorante di cucina d'autore. Il ristorante sarà selezionato fra i più rinomati della zona di residenza del vincitore. Un'occasione per vivere un'esperienza gastronomica di alto livello.

### Quale piatto stimola la tua curiosità?

Scegliere la propria ricetta preferita non è un compito semplice. Creatività, innovazione e passione sono solo alcuni degli ingredienti che hanno caratterizzato i piatti di questi giovani talenti.

Ecco le dieci ricette che prevedono almeno una delle diciotto birre della famiglia Birra Moretti in ricettazione e in abbinamento:

“Anatra, liquirizia e birra” di Nicholas Bonati, chef del ristorante Olina, Orta San Giulio (NO)

“Pasto rurale” di Andrea Congiusta, chef del My.Ale Club, Roma

“Spaghettono freddo con birra, fieno, nasturzio, cuore e rapa rossa” di Marco De Bastiani, sous-chef del Ristorante 1908 Park Hotel Holzner, Soprabolzano (BZ)

“Meringata alla birra, frutti di bosco e squacquerone” di Alessio Gallelli, pastry-chef de I Fontanili, Gallarate (VA)

“La quaglia e la birra” di Francesco Giuliano, chef del Bar Gelateria del Molo, Porto Rotondo (OT)

“Turcinieddhi glassati alla birra con marmellata di cipolla all'arancia, critmi in tempura e infuso di luppolo” di Solaika Marrocco, chef del Primo Restaurant, Lecce (LE)

“Raviolini di gallina, biancoperla al fieno e brodo al saor di mela” di Luca Pellizzon, sous-chef del Ristorante Vescovo, Noale (VE)

“Birra Moretti Grand Cru e Birra Moretti Grani Antichi, cavedano arrosto, cagliata di mandorle, alga combu, shiitake, midollo, daikon e centrifugato di ruta” di Giorgio Puleo, sous-chef del ristorante Il Portico, Appiano Gentile (CO)

**“Insalata di mare alla siciliana” di Simone Tascone, sous-chef del Koinè Restaurant, Legnano (MI)**

“Lingua, scampo e radici” di Marco Volpin, chef de Le Tentazioni, Villatora di Saonara (PD).

This entry was posted on Tuesday, September 12th, 2017 at 2:50 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.