Birra Moretti incorona Davide Del Duca

davide-del-duca-e92ff2cc

È, edizione dopo edizione, una delle pubblicazioni più attese nel panorama gourmand. Presenta ogni anno i migliori locali dove, girando per il mondo, è possibile assaporare il top della cucina di qualità. Recensisce centinaia di insegne del mondo del food spiegando perché è opportuno conoscerle meglio. È la Guida ai Ristoranti d'Autore di Italia, Europa e Mondo di Identità Golose 2016 che quest'anno, al passo con i tempi, esce solo in versione online. Dal 2008 Birra Moretti è partner della Guida assegnando per essa il Premio Birra in Cucina, il riconoscimento dedicato agli chef che hanno saputo proporre un utilizzo innovativo della birra in abbinamento ai piatti e come ingrediente.

Davide_del_DucaPer questa nuova edizione della Guida la scelta è caduta sul giovane, **Davide Del Duca**. Originario della provincia di Frosinone, Davide comincia a lavorare giovanissimo come commis di cucina e non ancora ventenne frequenta uno stage al Grand Hotel Palace di Roma. Nel 2002 si diploma all'Istituto professionale per i servizi alberghieri e ristorativi di Rieti. Dopo alcune collaborazioni nei ristoranti della capitale, Davide frequenta uno stage (2008-2009) al ristorante Tordo Matto a Zagarolo. È qui che apprende l'arte di reinterpretare in chiave moderna la cucina del territorio. Tornato a Roma, nel 2010 diventa socio dell'Osteria Fernanda. Del Duca è stato, tra l'altro, il vincitore dell'edizione 2014 del Premio Birra Moretti Grand Cru, il concorso culinario che Birra Moretti promuove dal 2011 per stimolare proprio l'utilizzo della birra in cucina e per valorizzare e sostenere i giovani talenti della nostra ristorazione. Nel corso degli anni il Premio (di cui si è recentemente conclusa la quinta edizione) ha coinvolto ben 759 chef e sous-chef under 35 offrendo loro la possibilità di mettersi in luce agli occhi del grande pubblico.

«Birra Moretti crede nel talento e punta soprattutto sui giovani. Abbiamo 'scoperto' Davide Del Duca durante l'edizione 2014 del Premio Birra Moretti Grand Cru, che vinse entusiasmando con i suoi due piatti una Giuria composta dai più grandi protagonisti in Italia della cucina d'autore. Sulla scia di quel successo lo abbiamo successivamente coinvolto in alcune importanti iniziative: è stato uno degli chef che, a giugno scorso, hanno prestato il loro volto alle etichette Birra Moretti sostituendosi temporaneamente al mitico Baffo. Inoltre ha firmato il menù della serata di premiazione dell'edizione

2015 de Il Premiolino, lo storico riconoscimento giornalistico promosso da Birra Moretti» dichiara **Alfredo Pratolongo**, Direttore Comunicazione e Affari Istituzionali di Heineken Italia.

Sono 696 i locali recensiti dalla Guida, di essi ben 171 sono contraddistinti con il logo del boccale: sono quelli che si sono distinti per un utilizzo innovativo della birra in cucina e per aver proposto alla clientela un'interessante carta della birra in abbinamento ai piatti. Non poteva essere altrimenti, anche quest'anno Birra Moretti ha contribuito alla loro individuazione.