



ABC - LA SAPIENZA IN TAVOLA: UN CATERING D'ECCEZIONE PER IL MENU' DE IL PREMIOLINO

*I detenuti della Il Casa di Reclusione di Milano-Bollate
firmano il menù della cena di gala*

Milano, 9 maggio 2013 - Il nome la dice lunga: *abc – la sapienza in tavola*. È una cooperativa di cuochi, camerieri e esperti del settore alimentare in grado di allestire catering di alto livello. Piccolo particolare: trattasi di una cooperativa nata nel 2004 all'interno della **Il Casa di Reclusione Milano-Bollate**. I soci sono per la maggior parte detenuti che provengono dal mondo della ristorazione affiancati da soci 'non ristretti' che garantiscono il contatto con l'esterno per la promozione delle attività.

Proprio alla loro abilità ai fornelli **Birra Moretti** ha voluto affidare **la cena di gala** che si è tenuta ieri sera a Milano, nella storica Sala Alessi di Palazzo Marino, in occasione della cerimonia di premiazione de **Il Premiolo**, il premio giornalistico più antico d'Italia. Il momento della cena è storicamente importante per Il Premiolo che, nelle sue primissime edizioni, veniva assegnato ai tavoli del ristorante Bagutta, nel cuore di Milano.

Basta una veloce occhiata al menù per capire che la sfida è stata preparata con la massima attenzione. Tre portate tutte da gustare in compagnia delle specialità della **famiglia Birra Moretti**, la famiglia di birre più premiata d'Italia.

*Risotto al rosmarino, zenzero e scorzetta di limone
Birra Moretti Doppio Malto*

*Codino di vitello giambonato alle erbe aromatiche mediterranee
e insalatina di spinacetti novelli
Birra Moretti Grand Cru*

*Tortino leggero al cioccolato e pere con salsa alle fragole
Birra Moretti La Rossa*