

Salvatore Avallone, chef del Cetaria Ristorante di Baronissi è finalista



Salvatore Avallone, chef del Cetaria Ristorante di Baronissi classe 1983, con la ricetta "Baccalà.it", è uno dei 10 semifinalisti della ottava edizione del Premio Birra Moretti Grand Cru, la più importante piattaforma di talent scouting italiana, nel panorama

della ristorazione italiana, per chef under 35, realizzata in collaborazione con Identità Golose. Il Premio Birra Moretti Grand Cru è il concorso nazionale per chef e sous-chef under 35, promosso da Fondazione Birra Moretti. Il progetto ha contribuito a promuovere il ruolo della birra nell'alta ristorazione e a portare innovazione all'intero comparto. Questa iniziativa è nata per promuovere la diffusione della cultura della birra in Italia, valorizzare il talento e offrire una reale possibilità a tanti giovani di mettersi in luce di fronte ad alcuni fra i più importanti chef e sommelier del panorama italiano. Nicola Dell'Agnolo, restaurant manager e sommelier di Il Luogo di Aimo e Nadia, Paolo Marchi, ideatore e curatore di Identità Golose, e Viviana Varese, chef di Alice Ristorante, hanno esaminato 130 ricette pervenute da altrettanti candidati per trovare i 10 giovani talenti che potranno giocare la finale del primo talent culinario italiano, in occasione della fase eliminatoria che si terrà a novembre. È la prima volta che i finalisti si troveranno ad affrontare una eliminatoria, una gara nella gara che offrirà loro una maggiore visibilità e permetterà ai giurati di valutare con ancora più attenzione la preparazione di questi

giovani talenti.