



Comunicato di cronaca

Una giornata negli studi di MasterChef con Francesco Amadori per decretare il vincitore del concorso Amadorabili Chef e presentare i risultati dell'indagine demoscopica di AstraRicerche "Italiani, Amadori e il boom del cooking"

Per il 46% degli italiani il piacere batte il dovere anche in cucina, mentre il 60% è a favore dell'easy cooking, la cucina facile 'ad effetto'

Milano, 27 giugno 2013 – Si svolge oggi negli studi di MasterChef Italia una puntata speciale del talent show gastronomico più famoso al mondo, dedicata ad **Amadori**, dal 2013 partner del seguitissimo programma. Una giornata il cui ritmo è scandito da una serie di attività: la presentazione dei risultati dell'**indagine demoscopica condotta da AstraRicerche "Italiani, Amadori e il boom del cooking"**, la **riconferma della partnership con MasterChef per il 2014** e la **fase conclusiva del contest Amadorabili Chef**, che, alla presenza straordinaria di **Francesco Amadori**, fondatore e Presidente del Gruppo, incorona il primo MasterChef Amadori. L'articolata iniziativa dimostra la vicinanza di Amadori ai propri consumatori e a tutti gli italiani ai fornelli. Passione, attenzione alla qualità e uno sguardo verso il futuro, pur senza dimenticare la propria storia: questi sono gli ingredienti che fanno di Amadori un alleato pragmatico in cucina, sempre attento alle esigenze del mondo di oggi.

Ed è proprio il rapporto fra gli italiani e la cucina il tema dell'indagine (1005 interviste online, somministrate ad un campione rappresentativo della popolazione di età compresa fra i 18 e i 70 anni): «i risultati – come illustra il ricercatore sociale **Enrico Finzi** – fotografano un Paese che, malgrado la crisi, non ha perso la voglia di cucinare, tutt'altro: l'antica **passione** collettiva per il mangiare e il bere si sta arricchendo con quella, ormai maggioritaria, **per la preparazione dei cibi**; anche grazie al ricorso a vecchie e nuove forme di informazione e di *education*, come internet e la televisione». **Cucinare**, insomma, **è un piacere**, uno strumento di realizzazione di sé e **non più solo un dovere**. La maggior parte degli intervistati (il 72%) dichiara di essere migliorato ai fornelli negli ultimi tre anni, sia ampliando la varietà dei piatti preparati, sia perfezionando i propri cavalli di battaglia. Inoltre, a fronte di un 39% che predilige recuperare le ricette della tradizione, al 24% piace sperimentare e provare accostamenti e metodi di preparazione diversi dal comune. Fra i dati emersi dal sondaggio colpisce il favore per la **cucina facile "ad effetto"**, cioè per quei piatti di preparazione non troppo impegnativa, che però soddisfano il palato e la vista: il che si spiega non solo con il desiderio di emulare gli chef stellati protagonisti di trasmissioni molto seguite in TV, ma anche con la capacità dell'**easy cooking** di conciliarsi con ritmi di vita intensi, rendendo possibile trascorrere più tempo con parenti e amici (vedi allegati 1 e 2).

Presentato anche il profilo dei consumatori più fedeli dell'Azienda, i cosiddetti "**Amadori Lovers**": persone abili in cucina, amanti della tradizione, ma allo stesso tempo molto creative. E se cucinare è un atto creativo, la qualità della materia prima è il presupposto per la buona riuscita di qualsiasi piatto. Per questo il pollo

Amadori si dimostra perfetto per la preparazione di ogni tipo di ricetta, semplice o elaborata, ed è un prodotto irrinunciabile nella cucina di tutti i giorni e anche in quella di MasterChef: «di qui la partnership con il programma televisivo – spiega **Elena Aniello**, Responsabile Marketing Strategico dell’Azienda – parte di un progetto di comunicazione integrata, che entra in relazione diretta con consumatori consapevoli e competenti, rendendoli **“testimonial gourmet” e allo stesso tempo autori dell’ebook nato da Amadorabili Chef**». L’innovazione costante che da sempre contraddistingue Amadori, dunque, si declina anche nell’attenzione ai nuovi canali di comunicazione, con progetti digital e social, come il **contest online** e la **partnership con MasterChef**.

A decretare il vincitore dell’inedito contest **Amadorabili Chef** una **giuria d’eccezione**, composta dal **Gastronauta Davide Paolini** (già giurato nella passata edizione di MasterChef durante la prova esterna), **Maurizio Rosazza Prin e Andrea Marconetti**, rispettivamente **secondo e terzo classificato MasterChef 2013**. Mentre i cinque finalisti si sfidano ai fornelli scatenando la fantasia, **Francesco Amadori**, dialogando con la nipote **Francesca Amadori** – Responsabile Corporate Communication dell’Azienda - presenta i valori e le caratteristiche che rendono l’Azienda unica nel panorama industriale italiano. Con grande attenzione per l’intera filiera produttiva e rispetto della natura, Amadori ha infatti creato per i propri **polli Campese** un sistema di allevamento all’aperto che garantisce il benessere degli animali e utilizza soltanto energie rinnovabili certificate. «Ma sono soprattutto le persone al centro dell’Azienda: chi lavora per Amadori e chi, ogni giorno, sceglie i suoi prodotti per creare i propri piatti preferiti», dice il fondatore dell’Azienda: «per questo ci impegniamo a garantire ai nostri consumatori un prodotto sano e di qualità, che supporti quotidianamente la loro creatività in cucina». Ed è proprio Francesco Amadori ad incoronare il primo MasterChef Amadori, concludendo così una giornata densa di contenuti ed emozioni.

Gruppo Amadori

Amadori è uno dei principali leader nel settore agroalimentare italiano, azienda innovativa e punto di riferimento per i piatti a base di carne, con un fatturato 2012 di oltre 1,2 miliardi di euro. Fondato a San Vittore di Cesena quarant’anni fa, il Gruppo è presente oggi sul territorio nazionale con stabilimenti industriali, filiali e agenzie, contando sulla collaborazione di oltre 7.200 lavoratori. Alla base del successo di Amadori c’è la decisione del Gruppo di gestire direttamente l’intera filiera integrata. Questa scelta consente un controllo approfondito e certificato di tutte le fasi produttive: selezione delle materie prime, allevamenti, incubatoi, mangimifici, trasformazione, confezionamento e distribuzione. Tradizione e innovazione sono i due elementi che contraddistinguono il Gruppo sul mercato: una squadra di professionisti che, con passione ed esperienza, propone soluzioni gastronomiche innovative e lavora per garantire ai consumatori, ogni giorno, prodotti buoni, freschi e sicuri.

Per maggiori informazioni consultare: www.amadori.it

Per ulteriori informazioni:

D’Antona&Partners

Emanuela Alessandro 02.85457045 – e.alessandro@dandp.it

Gruppo Amadori

Ufficio Stampa - Caterina Molari tel. 0547.343569, cell. 345 3722350
caterina.molari@amadori.it