



**DIRETTAMENTE DALLE CUCINE DI MASTERCHEF**

**AMADORI LANCIA IL CONCORSO “AMADORABILI CHEF”**

**Dal 14 gennaio al 3 marzo il primo contest Amadori che premia i gourmet del pollo.**

***I vincitori avranno l'onore di mostrare il proprio talento durante uno show cooking dal vivo e aggiudicarsi un soggiorno a Londra con cena da Barbieri o un week-end a Milano con cena da Cracco. In palio anche 3 robot da cucina Kenwood alla settimana nella fase “Instant win”***

Milano, 14 gennaio 2013 - Al via il concorso “Amadorabili Chef” che, dal 14 gennaio al 3 marzo, premierà quanti decideranno di mettersi in gioco con i prodotti dell'azienda Amadori, quest'anno protagonisti nella dispensa della seconda edizione di MasterChef Italia.

**“Amadorabili Chef” è il primo contest gastronomico ideato con l'ambizione di nobilitare la carne bianca d'eccellenza** – il pollo – capace di diventare, grazie ad un pizzico di creatività culinaria, protagonista di veri e propri piatti d'autore, grazie al suo gusto, delicato ma intenso, e alla sua versatilità.

Acquistando un prodotto Amadori della linea “i Grandi Classici” o “Buona Domenica” riportante l'etichetta dell'iniziativa, sarà dunque possibile partecipare al concorso che, oltre a regalare 3 robot da cucina Kenwood Titanium Master Chef alla settimana nella prima fase “Instant win”, premierà i più talentuosi nella preparazione di un piatto che abbia come ingrediente principale il pollo e/o il tacchino. Per chi decide di mettere alla prova le proprie abilità culinarie, la sfida si accende tra i fuochi della cucina con la creazione e il caricamento sul sito di Amadori di una ricetta originale che abbia appunto la carne bianca come protagonista.

La classifica delle ricette sarà decretata dalla votazione del pubblico via web durante il periodo del concorso, secondo diverse dinamiche che assegnano “chef points” a seconda delle azioni intraprese on line, dal voto degli amici alla condivisione sui social network. L'autore della ricetta più votata sul

web, ed altri 4 finalisti scelti da una giuria di esperti tra i primi 30 classificati, si aggiudicheranno l'opportunità di essere protagonisti di **un vero e proprio evento di show cooking a Milano**, dove la giuria decreterà il vincitore solo dopo aver visto i concorrenti sfidarsi dal vivo in prove d'abilità ai fornelli ispirate al format di MasterChef Italia. Combinazione degli ingredienti ed esecuzione della cottura; creatività e presentazione del piatto; gusto e livello di soddisfazione del palato sono i criteri in base ai quali sarà eletto il **primo "MasterChef Amadori"**.

Il sodalizio tra l'Azienda e il talent show gastronomico più famoso al mondo trova riconoscimento anche nella scelta dei premi messi in palio da Amadori per i 5 finalisti: al primo classificato un ambito **soggiorno gastronomico per due persone a Londra per gustare la cucina di Bruno Barbieri** presso il suo ristorante, dal secondo al quinto un **weekend milanese per due persone con cena riservata al "Ristorante Cracco"**.

Giocare e sperimentare in cucina: è questa la sfida che Amadori – sinonimo di qualità da più di 40 anni – porta in tavola ogni giorno con una variegata quanto ricercata offerta di prodotti adatti ad ogni tipo di cucina, dalla tradizione nostrana al gusto d'autore.

*Regolamento completo su: [www.concorsoamadori.it](http://www.concorsoamadori.it)*

### **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 2011 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 7.000 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](http://www.amadori.it)*

Per ulteriori informazioni:

#### **D'Antona&Partners**

Sara Bernabovi 02.85457032 – [s.bernabovi@dandp.it](mailto:s.bernabovi@dandp.it)  
Emanuela Alessandro 02.85457045 – [e.alessandro@dandp.it](mailto:e.alessandro@dandp.it)

#### **Gruppo Amadori**

Ufficio Stampa - Caterina Molari tel. 0547.343569, cell. 345 3722350  
[caterina.molari@amadori.it](mailto:caterina.molari@amadori.it)