



COMUNICATO STAMPA

AMADORI ANCORA NEGLI STUDI DI MASTERCHEF ITALIA: IL POLLO CAMPESE, ALLEVATO ALL'APERTO, E LA LINEA 10+ PROTAGONISTI DEL TALENT SHOW DI CUCINA PIU' FAMOSO AL MONDO

Riparte anche il concorso Amadorabili Chef, che mette in palio una cooking class con lo chef Bruno Barbieri per 12 persone, 1 robot da cucina al mese e 1 confezione di prodotti Amadori al giorno.

Il pollo di MasterChef è di nuovo Amadori: la terza edizione di MasterChef Italia (in onda dal 19 dicembre su Sky Uno HD ogni giovedì alle 21.10) **avrà in dispensa una vasta gamma di prodotti avicoli Amadori, tra cui quelli top quality - la linea 10+ e il pollo Campese, allevato all'aperto.**

La collaborazione tra Amadori e MasterChef, avviata già nel corso della seconda edizione, presenta quest'anno alcune importanti novità, che rafforzano la partnership tra la nota azienda alimentare e uno dei programmi più prestigiosi e più seguiti di Sky. Innanzitutto il progetto di *product placement* si estende quest'anno a **Junior MasterChef Italia**, il programma che coinvolge "piccoli chef" e andrà in onda da metà marzo: in questo modo anche i bambini, sia i partecipanti al concorso che i giovani spettatori, impareranno sin da piccoli ad avvicinarsi alla carne bianca e a realizzare piatti gustosi, leggeri e nutrienti a base di pollo e tacchino.

In occasione dell'avvio di MasterChef riparte anche il concorso **Amadorabili Chef**, che nel 2013 ha incoronato il primo MasterChef Amadori dopo una sfida all'ultimo piatto negli studi milanesi dello show. Il concorso, pubblicizzato attraverso spot in onda durante MasterChef, con Bruno Barbieri come testimonial d'eccezione, mette in palio una serie di premi per chi ama cimentarsi ai fornelli: una esclusiva cooking class sull'uso delle carni bianche guidata da Barbieri per 12 persone (1 vincitore alla settimana), 84 dinner box ricche di prodotti Amadori (1 al giorno) e 3 robot da cucina (1 ogni 4 settimane). Partecipare e vincere è molto semplice: è sufficiente andare sul sito www.amadori.it e assistere ad alcune video-lezioni interattive dello chef Barbieri sull'utilizzo delle carni bianche: dai diversi tagli del pollo al ripieno del tacchino, dalla marinatura del petto di pollo alla preparazione del cordon bleu. La visione dei 12 video – uno nuovo ogni settimana, fino al termine di MasterChef – prevede diversi momenti di interazione con l'utente, che può guadagnare punti rispondendo alle domande che appaiono a video e condividendo il link sui social network. I video saranno disponibili anche per smartphone e tablet, su facebook Amadori Peopoll e su YouTube Amadori Channel. Per maggiori informazioni: www.amadori.it

Cesena, 20 dicembre 2013

Per ulteriori informazioni: Ufficio Stampa - Gruppo Amadori - Caterina Molari
tel. 0547.343569, cell. 345 3722350 - caterina.molari@amadori.it