



Comunicato concorso

## Filippo Battistini è il primo MasterChef Amadori

### Lo show cooking conclusivo del concorso “Amadorabili Chef”, negli studi di MasterChef, con la straordinaria partecipazione di Francesco Amadori

***Tra prove live e “Mystery Box”, i finalisti si sono sfidati davanti a una giuria d’eccezione: Davide Paolini, Maurizio Rosazza Prin e Andrea Marconetti***

Milano, 27 giugno 2013 – Si è tenuto oggi l’evento conclusivo del concorso “Amadorabili Chef” l’inedito contest gastronomico che ha premiato il primo MasterChef Amadori. A sfidarsi negli studi di MasterChef Italia, set privilegiato di un vero e proprio show cooking *live*, i cinque finalisti del concorso valutati per l’occasione da una **giuria** d’eccezione: il critico gastronomico **Davide Paolini**, **Maurizio Rosazza Prin** e **Andrea Marconetti** finalisti della seconda edizione italiana del talent show culinario più famoso al mondo.

Ad aggiudicarsi il titolo di primo MasterChef Amadori è stato il cesenate Filippo Battistini che ha sbaragliato la concorrenza di Marina Capuano (Napoli), di Francesco Forlini (Teramo), di Silvia Ruffini (Bologna) e di Davide Calloni (Milano). I cinque finalisti sono stati selezionati fra coloro che si sono sfidati in un concorso online, caricando sul sito Amadori le loro ricette a base di pollo e/o tacchino e classificandosi tra i più votati dal web. Dando sfogo alle loro doti da aspiranti chef in una battaglia all’insegna della buona cucina, i concorrenti di Amadorabili Chef hanno poi dimostrato il proprio talento sui fornelli più famosi d’Italia, affrontandosi in **prove live di abilità** ispirate al format di MasterChef e assaporando l’emozione di essere protagonisti di uno **show cooking** dal vivo. Dalla casalinga allo studente, dalla food blogger al padre di famiglia, passando per l’aspirante cuoco di professione; diverse storie, età e abitudini in cucina, ma un’unica passione: quella di esibire le proprie capacità svelando i segreti culinari della propria terra d’origine.

Due le prove *live* per aggiudicarsi l’ambito riconoscimento di primo MasterChef Amadori: la replica della pietanza in gara e l’improvvisazione di una ricetta composta abbinando il pollo Amadori Campese, allevato all’aperto, agli ingredienti segreti di una “Mystery Box” aperta solo all’ultimo momento. Sotto gli occhi attenti e critici di una giuria speciale composta dal Gastronomo Davide Paolini, dal secondo e dal terzo classificato MasterChef Italia 2013 Maurizio Rosazza Prin e Andrea Marconetti, il vincitore Filippo Battistini è riuscito a conquistare i maggiori punteggi nei **criteri di valutazione dei piatti**: la **combinazione degli ingredienti** e la **scelta della tipologia di cottura**, la **creatività** e la presentazione del piatto ed infine il livello di **soddisfazione del palato**.

Ad aggiungere emozione alla gara anche la presenza di uno spettatore d'eccezione, Francesco Amadori, fondatore e anima della storica azienda, che per l'occasione ha supportato e incoraggiato i partecipanti.

Il cesenate Filippo Battistini, primo classificato, si è aggiudicato, oltre al titolo di MasterChef Amadori, un ambito soggiorno gastronomico per due persone a Londra. Per gli altri quattro finalisti, invece, in omaggio un weekend milanese valido per due, per gustare la cucina di Carlo Cracco al "Ristorante Cracco".

Con un evento condito di spettacolarizzazione, Amadori conclude oggi un contest che dal 14 gennaio al 3 marzo ha coinvolto quanti hanno colto la sfida di **un concorso capace di esaltare la passione per la cucina e le qualità della carne bianca d'eccellenza** in un mix di tradizione e innovazione, mettendo in gioco per un giorno le proprie abitudini tra i fornelli, specchio degli italiani a tavola. L'innovazione costante tipica di Amadori si declina infatti anche nell'attenzione ai nuovi canali di comunicazione, con progetti digital e social, proprio come il concorso **Amadorabili Chef** e l'**ebook nato dal contest online**, e con la **rinnovata partnership con MasterChef** nel 2014.

Amadori, sempre vicino agli italiani in cucina ha voluto indagare sulle passioni e sui trend più legati a questo settore con la Ricerca **"Italiani, Amadori e il boom del cooking"** un'indagine demoscopica AstraRicerche per Amadori presentata in questa sede dal ricercatore sociale Enrico Finzi (vedi allegati 1 e 2).

*#FinaleAmadorabiliChef*

#### **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. Fondata 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](http://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