



Montse en Italia.



Pastas hechas a mano en Bologna.



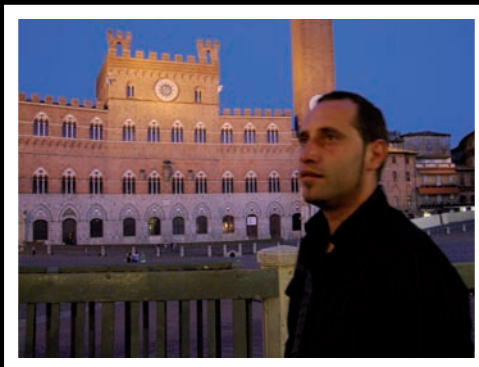
Reconocimiento a Ferrán Adrià en el 2008.



Elenza Arzak, jurado 2008.



Bodegas Frescobaldi en Toscana.



Plaza de Siena.



III CONCURSO DE COCINA CREATIVA INGREDIENTES ITALIANOS

Gana un Viaje gastronómico a Italia



*Montse Estruch
Ganadora 2007
"Menestra en Movimiento"*



*Enrique Martínez
Ganador 2008
"Nube de Parmigiano"*



GUSTI - NEGRINI - III Edición



Negrini, una de las principales distribuidoras de productos alimenticios italianos en la Península Ibérica, ofrece una gran oportunidad a los profesionales de la cocina con el III Concurso de *Cocina Creativa Gusti- Negrini*, a **madridfusión**, con ingredientes italianos.



El concurso pretende fomentar el conocimiento de los productos de la despensa italiana, insistiendo particularmente en algunos de los factores que han contribuido a convertir esta cocina en una de las preferidas del mundo entero: excelencia de sus materias primas y sabores auténticos.



Se premiará la mejor receta de cualquiera de las **categorías convocadas**:

Antipasto/ Entrada
Primer plato
Segundo plato



Entre todas las recetas recibidas se seleccionarán 6 que pasarán a la final. Los seis finalistas serán convocados para que preparen estas recetas ante el jurado durante **madridfusión 09**.



El jurado está compuesto por reconocidos expertos, periodistas y amantes de la cocina italiana y se dará un reconocimiento especial a Juan Mari Arzak.



Categoría Especial: Mejor armonía entre platos y vinos.
Los cocineros finalistas tienen la opción de maridar su plato con uno de los vinos del catálogo de Negrini.



1er Premio- Mejor receta del Concurso: Viaje gastronómico de una semana a Italia visitando bodegas, centros productores de alimentos, cursos de presentación y restaurantes para una persona.
A los finalistas se les regalará un surtido de productos de Negrini.



Premio Especial: Se dará una selección de vinos del catálogo de Negrini al mejor maridaje entre platos y vinos entre las recetas finalistas.



Los criterios de selección y el fallo final del jurado tendrá en cuenta dos factores:



Cada receta debe contener un mínimo de TRES (3) productos del catálogo de Negrini.



Los participantes pueden enviar un máximo de tres recetas, cada una con una ficha técnica que indicará: tipo de plato, ingredientes, proceso de elaboración reseñando los productos Negrini utilizados y, además, una fotografía de **cada una** de sus recetas.



Las recetas se deben enviar via Internet a concurso@negrini.es o en un CD Rom a la sede de Negrini en FORMATO WORD, con sus fotografías en alta resolución en FORMATO JPG.



El catálogo de Negrini puede descargarse en www.negrini.es o solicitar con todos sus datos a: concurso@negrini.es - Tel: 91- 60 11 440

La fecha límite de recepción:

1 de diciembre de 2008

¡ Creételo Tú también !

SOLICITUD DE INSCRIPCION

III Concurso de Cocina Creativa con Ingredientes Italianos
Rellene este cupón con todos los datos y envíelo con un CD ROM
con sus recetas a:

NEGRINI SL- Concurso
Calle Herreros No, 5- Pol. Ind. Los Angeles
28906 Getafe (MADRID)
concurso@negrini.es / Tel: 91- 601 14 40

Nombre: _____

Fecha de Nacimiento: _____ DNI: _____

Restaurante donde trabaja actualmente: _____

Dirección: _____

Población: _____ Provincia: _____

Código Postal: _____

Teléfono: _____ Móvil: _____

Dirección Correo Electrónico: _____



¡CREATIVIDAD Y SABOR!

